

2025 年 10 月 20 日
津田の松原サービスエリア
穴吹エンタープライズ株式会社

津田の松原サービスエリア発
見た目も味もインパクト抜群！
香川の新名物 「^あ親^や鳥^と爆^り太^ほ郎^く」 新登場！

穴吹エンタープライズ株式会社(本社:香川県高松市、代表取締役社長:三村和馬、以下、当社)が運営する津田の松原サービスエリア上下線(香川県さぬき市津田町、総支配人:藤本康弘)は、香川のご当地グルメ骨付鳥(親鳥)と白身魚を使った天ぷら「親鳥爆太郎」を販売開始します。

津田の松原サービスエリア上下線は、瀬戸内海の穏やかな景観とともに多くの旅行者が訪れるスポットであり、地元の味を手軽に楽しむ場所として親しまれています。さらに、下り線は、ウェルカムゲートが開設され、地域の方々も気軽に立ち寄れる場所として賑わいをみせています。

今回登場する「親鳥爆太郎」は、地元津田町で“朝見さんちの津田の天ぷら”として長年親しまれてきた朝見商店のすり身をベースに、スパイシーな親鳥肉の旨味を練りこみ、外は香ばしく中はジューシーに仕上げた逸品です。ひと口頬張れば、骨付鳥ならではの濃厚な旨味と白身魚の優しい風味が口いっぱいに広がり、その豪快な見た目とともにインパクト抜群。おやつやおつまみとして、手軽にガブツとかぶりついて、津田ならではの味を存分にお楽しみください。



当施設はこれからも瀬戸内の自然・食・文化の魅力を発信する商品づくりを進め、地域の活性化と発展に取り組んでまいります。

■ 「親鳥爆太郎」

【販売開始】2025 年 11 月1日(土)

販売場所】津田の松原サービスエリア上り線

津田の松原サービスエリア下り線

【販売金額】450円(税込)

【販売者】穴吹エンタープライズ株式会社

【問合せ】津田の松原サービスエリア上り線

TEL0879-42-1777



津田の松原サービスエリア上り線 店長 雉鳥 雄紀
食べ応えのあるボリューム、一口かじれば驚きの旨味が炸裂します！骨付鳥の濃厚な旨味と白身魚のふんわりした風味、外は香ばしく中はジューシーという食感のコントラストはまさに味の爆発です。ガブツとかぶりついてください。

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社<<http://www.anabuki-enter.jp>>

設立:1987年(昭和62年)7月22日 資本金:4,000万円 従業員数:約750名

ホテル旅館事業、サービスエリア事業、公民連携事業などを香川県、徳島県、岡山県、兵庫県、広島県にて展開しております。「All Smiles(オールスマイル)」をスローガンに、施設の管理運営を通じて、地域社会の活性化や持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

■津田の松原サービスエリア(<http://sat.anabuki-enter.jp/index.html>)

上り徳島方面 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5 TEL: 0879-42-1777

下り高松方面 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1 TEL: 0879-42-0880



津田の松原サービスエリア上り線



津田の松原サービスエリア下り線

■朝見商店(https://www.instagram.com/asami_shouten/)

さぬき市津田町津田 1667-2 TEL:0879-42-3630

創業 50 年のさぬき市津田町にある天ぷら屋で、先代から受け継いだ製法を守り、一枚一枚手作りにしている。

■このリリースに関するお問合せは

穴吹エンタープライズ株式会社
サービスエリア&リゾート事業部 事業推進室 : 氏名 岩田 知子 (いわた ともしこ)
TEL.0879-42-2521 携帯.090-9559-6098
E-mail: t-iwata@anabuki-enter.co.jp