

今月の よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集担当職員が街で見つけた“よかもん”をご紹介します

アットホームなちゃんこ居酒屋

すっかり肌寒くなり、お鍋が恋しい季節になりましたね。今年は、11月恒例の“大相撲九州場所”が2年ぶりに開催されますが…お相撲さんといえば!“ちゃんこ鍋”!

ということで、今回は博多区御供所町にある「和久伊」さんをお訪ねし、店主の健吉さんとスタッフの藤本さんにお話をうかがいました。

ここでは、ランチで気軽に“ちゃんこ鍋”を楽しめるとのこと。さっそく“ちゃんこどん定食”を注文。ランチで“ちゃんこ鍋”をいただけるのは、珍しいですね。実はちゃんこ鍋は、創業者の彰さん(健吉さんのお父様)が力士“飛雲山”だったことから、創業当時から作られているメニューで、これまで、多くのお客様に親しまれているそうです。約10種類の野菜と鶏のダシが効いた本格的な味わいが魅力で、うま味がぎゅっとつまった優しいおダシに、お箸が止らずペロリと完食。身体が芯からポカポカ温まる、これからの寒い季節にピッタリな一品です。その他のランチメニューも、安い・はやい・おいしいと評判で、近くのオフィス街からサラリーマンが連日列をなすほど人気です。

また藤本さんのイチオシは、夜のメニューにある、こちらにも珍しい「しらたき明太子」。ヘルシーでお酒にもあうと男女問わず大人気とのこと。

皆様もぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか。



ちゃんこどん定食
(750円/税込)
(定食はランチ営業のみ)



掘ごたつ式のお座敷
(最大26名)



スタッフイチオシ
しらたき明太子
(500円/税込)

もともと中華料理の老舗「福新楼」に勤めていましたが、力士だった父が創業したお店を17年前に継ぐことになりました。その際、山笠で自分が所属する“東流”の地域で営業したいと思い、御供所にお店をかまえました。コロナ禍で飲食店も大変ですが、お客様に安心してご来店いただけるように、感染症対策の取り組みを発信するため、商工会議所のGOOD UP FUKUOKAに参加しています。当店のこだわりは、毎日来ていただけるようなアットホームな空間での精一杯のおもてなしと、安くておいしいご飯をお腹いっぱい食べていただくことです。なので、お客様のご希望に寄り添うために、メニューにはなくても、“博多料理を中心にしてほしい”などのご要望にも、可能な限りお応えしています。ご予約の際に電話でご相談ください。

ぜひ、当店で楽しい時間をお過ごしください。まずは、お電話お待ちしております!

(株)和久伊

☎092-263-0578
福岡市博多区御供所町5-4
<https://wakuihakata.gorp.jp/>
(営)月～金曜/ランチ11:00～13:15
夕食17:30～22:00(L.O.21:00)
(休)土曜・日曜・祝日



店主
和久井健吉さん



スタッフ
藤本 瑞稀さん



※新型コロナウイルス感染症の影響で、変更になる場合がございます。