

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

やかんにうどん?!

うどんがやかん  で出てくるお店があると聞いて、今回訪れたのは博多区冷泉町にある「博多 あかちょこべ」さんです 

さっそくお目当ての“ずぼらうどん”を注文。しばらく待つと、本当にやかんの中に熱々のうどんが… 

やかんにうどんを入れて出すのは、店主の井上さんが、東北の一部地域ではストーブに置いたやかんでうどんを茹でていた家庭があると知り、それをヒントに思いついたそうです  まさに“ズボラ”うどん！

ずぼらうどんは、特製の納豆入りのつゆに麺をからめていただきます  麺は細麺で、ツルッモチッとした食感がよりお箸を進め、ペロリと完食  この麺は、店主こだわりのオリジナルに開発された小麦胚芽入り「古式胚芽麺」を使っているとのこと 

お店の名前である“あかちょこべ”は、博多の言葉で、意味は「あっかんべー」。お店の名前になったきっかけは、斜め向かいにある櫛田神社の雷神様が「一緒に災害を起こそう」と誘っているのを、風神様が「あっかんべー」して逃げているという逸話を聞いて、博多にとっていい意味を持っていると知ったからなんだとか。

この他にも、店主のこだわりが詰まったオリジナル料理があります  皆様もぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか★



大人気 ずぼらうどん
660 円(税込)



元祖キーマカレーうどん／720 円(税込)
揚げ玉と出汁で味変ができると人気です！



自分で焼くこ焼きセット／980 円(税込)
家族や友人とワイワイできます！

もともとは、別の業界で働いていました。ある時、福岡には大好きな本格沖縄そばのお店が少ないと感じ、いっそのこと自分で作ってみよう、と思ったことがきっかけで飲食店を開業することになりました。その後、業態を変えて“うどん”店をオープンしました。

当店は、おいしさや素材にもこだわっていますが、お客様から「面白そう」と思ってもらえるようなメニューとなるようにひと工夫を加えるように心掛けています。また、夜の居酒屋メニューでは、博多の料理はもちろん、オリジナル料理や焼酎、日本酒も多く取りそろえる本格的居酒屋で地元の方から観光客の方まで多くの方にお喜びいただいています。

さらに、人気の“元祖キーマカレーうどん”をより多くの方に食べていただきたいと思い、レトルトの開発に挑戦し、当店のオンラインショップから購入できるように準備を進めています。

貸切もできますので、まずはお電話お待ちしております。

あかちょこべ 店主
井上 裕之さん



博多あかちょこべ

☎092-271-0102
福岡市博多区冷泉町7-10
<https://www.facebook.com/akachokobe/>
(営)11:30~14:00、18:00~23:30
※営業時間は状況により変更になる場合があります。

