

# 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

## 鯛茶といえば

### 「割烹よし田」

今年も「博多うまかもん市」がもうすぐ始まり、今回はどんな“うまかもん”があるかとみてみると…鯛茶で有名なあのお店を見つけました！今回ご紹介するのは、博多区店屋町にある「割烹よし田」さんです！

割烹よし田さんは、「鯛茶漬け」をはじめ、地場の食材をふんだんに使った和食をいただける老舗割烹料理店です。鯛は営業日の朝に仕入れ、注文時に店内のいけすからあげて捌くので、お客様から“とっても新鮮だ”と大人気です！なんと、多いときには月に3〜4トンもの鯛を捌くんだとか！また、おいしい部位も廃棄せざるを得ない状況をなんとかし、あますことなくお客様に届けたい、という思いから“鯛ふりかけ”をはじめ“鯛あら煮”、“鯛だし”などのさまざまな商品を開発し、オンラインで販売されています！おうちで本格的な鯛料理を食べたいときや、“めでタイ”ことへのプレゼントにもいいですね！

また、2020年11月には、新たな取り組みとして公式YouTubeチャンネルを開設し、オンラインショップで販売している商品を使った簡単アレンジレシピなどを紹介♪ご自宅で「よし田」の味が再現できちゃう…かもしれません！

今月23〜28日に開催される「博多うまかもん市」にも出店されるので、ぜひチェックされてみてはいかがでしょうか★



一番人気👉 鯛茶漬け  
(ランチタイム 1,210円・税込)



イチオシ！  
ご飯に混ぜるだけで絶品  
「鯛あら煮」(お土産品 1,728円・税込)



オンラインストアで“めで鯛”をお取り寄せ！  
プレゼントにも対応！📺その他、テイクアウトメニューもあります！

先代が1963年に天神で創業し、私は大学卒業後に東京の料亭や福岡で修業をしたのち、2011年に引き継ぎました。昨年から、「天神ビッグバン」によるビル建て替えのため博多区店屋町に移転し、営業を続けています。商工会議所には、1981年から入会しております。

2015年にオンラインショップを立ち上げたあと、商品の生産拡大のため工場建設などで商工会議所に補助金の相談をしていました。そこで、商談会や交流会などを知って、さまざまな事業を活用しています。

2025年3月には、天神のお店も新しくなり、店屋町と2店舗で営業をしていく予定です。一子相伝の鯛茶漬けの“タレ”の味を守り続け、地域に根差すお店にしていきたいと思っています。大切な方との接待やお祝い事などのお食事に、福岡の地で長年培った料理人の技と本当の和食の美味しさをご堪能ください。

代表取締役社長  
吉田 泰三さん



## 割烹よし田

☎092-409-0703

福岡市博多区店屋町1-16

<https://www.kappo-yoshida.jp/index.html>

(営業: 11:30~14:30 (L.O.14:00))

夜: 17:00~22:30 (L.O.21:30)

土・日・祝: 17:00~22:00 (L.O.21:00)

※まん延防止期間は県のルールに従った営業時間にしてあります。

(休)お盆・正月 ※営業時間は状況により変更になる場合があります。

