

今月の

＼ 気になる ＼

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

アイボリー色のお洒落な
キッチンカーは、韓国カフェの
雰囲気を味わえます！



キッチンカーでやってくる！絶品「薬念チキン」

ヤンニョム

韓国の宮廷料理を学んだ店主がつくる本格的な韓国グルメのキッチンカーがあると聞いてやってきたのは、「トリタチトキ」さん。

韓国・宮廷料理の理念が詰まった 国産鶏の「薬念チキン井」

オフィスビルが立ち並ぶ一角に、アイボリー色のお洒落なキッチンカーを発見！

数あるランチメニューから、まずは「薬念チキン井」をいただきます。一口食べると、薬念ソースの旨味と甘み、かすかな酸味が織りなす深い味わいが口いっぱいに広がり、最後にピリッと程よい辛さで味がしみます。国産鶏を二度揚げしたジューシーなチキンは、薬念ソースとの相性バツグンでご飯が進みました。

この薬念ソースは、もともと辛いものが得意ではなかった豊田さんが、「刺激の強い香辛料での味付けを避け、食材本来の淡い味を大切に」という韓国・宮廷料理の理念に惹かれ、一から学んで生み出した自家製なんだとか。薬念という言葉には、医食同源（健康的な食事で病気を予防する）の考えに基づいた「食が薬になる」という意味が込められており、豊田さんも身体にやさしい薬念ソースになるように、様々な薬味を混ぜ合わせて試行錯誤したのだそう。

お野菜たっぷり！

手軽に食べられる「ベジキンパ弁当」

次にいただいたのは、女性に大人気「ベジキンパ弁当」です。キンパは、日本の海苔巻きのような料理のことで、手軽に野菜が摂れることから、韓国で人気の軽食メニューです。今回は「スパムキンパ」が入っていました！お野菜のシャキシャキ食感とごま油の香ばしさが絶品。キンパの種類は、定番の「プルコギキンパ」に加え、週替わりで「豚キムチキンパ」や「明太子とクリームチーズのキンパ」などもあり、人気なんだとか。「ベジキンパ弁当」には、薬念チキンも入っており、一度に定番メニューを楽しむことができます！

土日祝日のイベントでは、限定メニューとして、韓国屋台で人気のスイーツ「ホットク」なども販売されています。

心地の良い秋空の下で、絶品韓国グルメを味わってみてはいかがでしょうか？



平日ランチ限定メニュー！
(上)「薬念チキン井」
(右)「ベジキンパ」
(下)「ベジキンパ弁当」
/各700円(税込)



土日祝日イベント限定メニュー！
「ホットク(チョコ・木の实・チーズ)」
/各300円(税込)

「トリタチトキ」は、オフィス街にランチ難民が多いと知り、時間の限られた昼休みでも温かく栄養のある食事を摂ってほしいと思ったことがきっかけで、2018年にキッチンカーでの移動販売をスタートしました。もともと、専業主婦をしていたこともあり、ランチメニューの開発をする際には、栄養のバランスを考えながら、なるべく食材の味を活かした味付けになるように工夫してきました。

商工会議所には、補助金の申請について相談したり、キッチンカーを出店できるイベントを紹介してもらったりと、幅広くサポートをいただいています。

現在はキッチンカーと南区大橋の韓国カフェでお料理を提供していますが、今後は、遠方のお客様にも楽しんでいただくため、「ひとり飲みセット」などの冷凍メニュー開発にも挑戦していきたいと思っています。

秋のおでかけでキッチンカーを見かけたら、ぜひ、ご賞味ください！

T
O
R
I
A
C
H
I
O
K
I

トリタチトキ

毎週月曜日：博多プライムイーストビル(博多区博多駅東2-10-35)

毎週金曜日：AIビル(早良区百道浜2-4-27)

※出店場所や時間は、変更になる場合があります。

土日祝日のイベント出店情報は、公式Instagramからご確認ください。

TEL:050-3703-9343



公式
Instagram
はこちら



トリタチトキ
豊田 のぶさん