

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

「水炊き風もつ鍋(2人前～)」/
3,000円(税込)～



じゅわっと、とろける九州産・黒毛和牛の「もつ鍋」

九州産・黒毛和牛のホルモン料理が楽しめ
ると聞いてやってきたのは、中央区舞鶴の
「此乃美 舞鶴本店」さん。

オンラインストアで
全国どこからでも購入可能！
お歳暮にはギフトセットも◎

壱岐産の藻塩でさっぱり 「博多水炊き風もつ鍋」

石畳の一本道を進んだ先に、隠れ家
のようなお店を発見。木材の温かさ
を感じる店内から、和服姿の女将が出
迎えてくれました！

まずは、冷えた体に嬉しい「博多水
炊き風もつ鍋」をいただくことに。此
乃美さんでは、九州産・黒毛和牛の最
高級ホルモンを店内で一から処理して
おり、鮮度抜群の「生もつ」は、お鍋の
中で艶やかに輝きます。食べ方にも
こだわりがあり、もつには壱岐産の藻
塩をかけていただくんだとか！さっそく
一口いただくと、じゅわっと広がる脂の
甘みを藻塩がしっかり引き締めて、
さっぱり食べることができました。さら
に、追加トッピングで宮崎県産の
原木椎茸「田中椎茸」もいただきました！
口の中で溢れる旨味たっぷりの椎
茸のお出汁がたまりません。

新鮮でクセのないもつは、県外か
らお取り寄せするファンも多いのだ
とか！

1串で4度おいしい！ 名物「串ホルモン」

次にいただいたのは、名物「串ホル
モン」です。それぞれ食感の違う「せん
まい・赤せんまい・牛ハツ・小腸」の4つ
の部位が1度に楽しめるということで、
平成6年の創業当時から長年人気の
商品なんだとか。女将さんが1串ずつ
丁寧に汁をかけ、カウンターの目の
前で仕上げてくれます！常連さんの中
には、お子さんやお孫さんが大きくな
って一緒に飲みに来られる方もいるそ
うで、家族との団らんやお仕事終わりの
一杯に、もってこいの一品でした。

オンラインストアでは、全国ど
こからでも「博多水炊き風 もつ
鍋セット」が購入可能です。ギフト
セットもあるので、ご家族や大
切な人にお歳暮として贈るのも
ぴったり！新メニューとして「薬膳
もつ鍋」も販売予定なので、ぜひ
チェックしてみてください。



名物！「串ホルモン」/
220円(税込)



此乃美 舞鶴本店は、平成6年に先代が創業しました。先代のもとで数年間学び、平成23年に2代目として味も
そのまま引き継ぎました。引き継ぎのお話をいただいた当初は、子どもを出産した直後で正直迷いましたが、ホル
モンに対する先代の想いと丁寧に調理された美味しさに感銘を受け、即決しました。もともと別の飲食店を経営
していたので、そのノウハウを活かしながら、全国から愛されるお店を目指して頑張っています。

商工会議所には、主に補助金の申請について相談をしています。2つの補助金を一度に申請するときは、締め
切りが迫る中で心が折れそうになりましたが、職員の方や専門家の先生が最後まで親身にアドバイスをくださ
り、採択につなげることができたと思っています。また、補助金の申請を通じて、店のビジョンを改めて考えるこ
うことができました。全国の皆さんに素材の味を楽しんでいただくため、今後はオンラインショップのメニュー充実に
力を入れていこうと計画しています。新商品として「薬膳もつ鍋」を準備中です！！

年末年始の家族団らんに、感謝を伝えたい方へのお歳暮に、心から温まる「もつ鍋」をご賞味ください！

此乃美 舞鶴本店

福岡市中央区舞鶴1-3-5
TEL:092-732-8241
(営)17:00～23:00
(休)日曜日・月曜日

※営業日は変更になる場合があります。
公式Instagramからご確認ください。

オンライン
ショップは
こちら



此乃美 舞鶴本店
女将 川田 藍さん

