

今月の

＼ 気になる ＼

Vol.100

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

皮はパリッと、中はジューシーの
ホールチキン3,000円(税込)
クリスマスのご予約はお早めに!



栄養満点の
「ミスター弁当」100
750円(税込)



焼きたての「もも肉」
800円(税込)
骨なしだからからぶりついて食べられる♪



国産食材にとことんこだわった ローストチキン専門店

みなさん、クリスマスのディナーはもう決まりましたか?今回は、クリスマスにぴったりの「ミスターローストチキン」さんをご紹介します!

家族への想いが形になった ローストチキン専門店

JR千早駅の東口から徒歩4分、路地裏で白い壁と鮮やかな黄色の窓が目目を引くローストチキン専門店を見つけました。遠くからでもおいしそうな香りが漂ってきます👃メニューには、ローストチキン(丸鶏、ハーフ、もも、手羽先)をはじめ、お弁当やサンド、おにぎりなども並んでいます。

店長の板木さんは2児の母。鶏肉が大好きな子供たちに安心していっぱい食べてもらえるような鶏肉料理を作りたいという想いから、2022年にこのお店をオープンしました♥

商品は、食材から調味料まですべて国産のものを使用し、化学調味料は極力控えているそうです。鶏肉は、鹿児島県産のひな鶏をはじめ、九州産の栄養価の高いものを厳選👉肉を切らずに大きな塊のまま、じっくり時間をかけて炙り焼きにし、余分の脂を落とすことでヘルシーなローストチキンに仕上げています👉

こだわり食材×秘伝タレで仕上げる 絶品ローストチキン

取材中、お腹がグーッと鳴ったので、早速「ミスター弁当」を注文👉ローストチキンはしっとり柔らかく、ジューシーな仕上がりで、肉質の良さがしっかり感じられます。福岡県産の本醸造醤油とはちみつを絶妙に配合した秘伝タレに2日間漬けているため、甘みとコクがあって、まろやかな風味👉

また、厚みのある鶏皮の弾力が絶妙で、噛めば噛むほど旨味が広がります。塩と香ばしい大粒の「金胡麻」が振りかけられたお米と一緒に食べると、そのおいしさが一層引き立ちます👉

ローストチキンは、テイクアウトをはじめ、移動販売、オンラインショップでも販売されています。好みに合わせて食べやすいハーフサイズや、いろんな部位が楽しめる「ファミリーパック」も選べます。

今年のクリスマスに、安心・健康なローストチキンはいかがでしょうか🌿

当店は、安心・安全・健康を重視し、厳選した国産食材を使用したローストチキンを提供しています。福岡商工会議所の「博多うまかもん市」などのイベントにも出店しており、平日は天神や博多駅周辺で移動販売を行っています。黄色いキッチンカーが目印ですので、近くで見かけたらぜひお立ち寄りください。クリスマスチキンの予約はもちろん、お客様の予算に応じて特注弁当やオートブルのご注文も承っています。ぜひお気軽にご相談ください。



Mr.ROAST CHICKEN (ミスターローストチキン)

福岡市東区松崎4丁目35-17 青葉荘102
TEL:092-600-0339
https://www.misuro.store/
(営)火~土11:00~18:00、日祝11:00~17:00
(休)月曜日

HPはこちら



Mr.ROAST CHICKEN
(ミスターローストチキン)
店長 板木 歩紗さん