

今月の

＼ 気になる ＼

Vol.106

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

大人気の上牛タン / 1,650円(税込)
溶かしたバターにつけて食べると
格別です！



国産牛 上サガリ
1,320円(税込)

県内外から多くの人を訪れる 昭和44年創業の歴史ある焼肉屋

今回は、福岡市東区の箱崎駅近くにある
焼肉屋「いちや」さんにやってきました。

お酒との相性バッチリ！
ここでしか味わえない特別な焼肉

梅雨の時期も終盤を迎え、今度は猛暑が続く季節になりました。そんな暑い時期に食べたい焼肉のお店「いちや」さんをご紹介します。

箱崎駅から徒歩約5分、黒い外観に可愛いロゴのお店を発見。お店の前を通るだけでもお肉のにおいが漂い、ますますお腹が空いてきます。

「いちや」の人気メニューは、国産牛を使った「上牛タン」と「ロース」！牛タンは、溶かしたバターにつけて、ねぎを巻いて食べるという店主考案の珍しい一品！また、タレに絡まった厚切りのロースは、驚くほど柔らかく口に入れた瞬間にとろけてしまいます。これはビールが止まりません！

また、編集担当のイチオシは、チャーシューやキムチ、きゅうり、玉子が入った「冷麺」！ツルツルもちもちでのど越しの良い麺に、程よい酸味のスープとキムチの辛さがベストマッチ！また、玉子が半熟になっているところもポイントです。お肉を少し食べ過ぎたなと思ったら

きの休憩やシメの一品として、ピッタリです！

福岡だけにとどまらない！
全国から焼肉ファンが来店

「いちや」の人気は、地元だけにとどまりません！地域のグルメを紹介する全国放送のテレビ番組にも出演され、なんと全国各地からお客様が訪れるほどの話題店なんです。

もちろん、地元の方々からも長年愛されていて、親子三代で通う常連さんもいらっしゃるそう。地域に根差した温かい雰囲気も魅力のひとつです。

夏にはジューシーな焼肉が、そして冬には秘伝のスープを使ったオリジナルの「もつ鍋」が大人気！寒い季節にぴったりの逸品で、こちらも見逃せません。

暑い日が続くこの季節。多くの人に愛されるこだわりの焼肉で暑気払いはいかがでしょう？

※価格は、取材当時(6/12)



国産牛ロース / 1,430円(税込)
サシが入ってとても柔らかいです



編集担当イチオシの
冷麺！ 968円(税込)
程よい酸味で
箸が止まりません！



「いちや」は、私の父がお店を立ち上げ、家族一丸となって現在まで営業をしてきました。店名の「いちや」は、地域で「一番」のお店になるためにつけた名前です。来店されたお客様に気持ちよく食事を楽しんでもらえるように提供スピードはもちろん、接客時の挨拶等には力を入れています。

商工会議所には、税務相談や従業員研修でお世話になっています。地域で一番と言ってもらえるように味だけでなく、居心地の良いお店づくりを今後も目指していきます。箱崎に来た際には、ぜひ「いちや」へご来店ください。

いちや(焼肉・もつ鍋専門店)

福岡市東区箱崎3-9-1
TEL:092-651-3003
営業～金 / 17:30～24:00
土・日・祝 17:00～24:00
(休火)



いちや
代表 田中 隆浩さん

