

今月の

\ 気になる /

よかもん

Vol.112

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介



ここでしか味わえない 希少な食材を使用した春吉の蒸し料理屋さん

今回は、福岡市中央区春吉にある
「蒸し國廣」さんにやってきました。

食材選びから始まる
おもてなし

新年あけましておめでとうございます
年末年始はいかがお過ごしかったですか?さて、今回は、福岡市中央区春吉にある「蒸し國廣」をご紹介します!

店長の佐竹さんは、「蒸し國廣」の前身である「博多蒸し炉端 国廣」で料理長を経験。大好評だった蒸し料理をもっと多くの人に届けたいという想いから、その店の魅力を発信できる場所として現在の春吉に移転。地域の食材を活かした蒸し料理専門店として新しい挑戦を続けています。国廣の特徴は、佐竹さんが自ら市場に足を運び、鮮度・品質にこだわった食材を仕入れること。地元産の肉や魚、旬の野菜などの食材を自分の目で確かめています。仕入れた食材は、佐竹さん独自の創作料理へと進化。他のお店では決して味わうことのできない「国廣ならではの一品」を提供しています。「お客様に美味しい料理を食べてもらうことが一番大切。そのため、遠方に出かけた際に良いと感じた食材は自ら調達し、店でアレンジを加え、国廣独自のメニューとしてお客様にご提供します。メニューに載せていない料理でもオーダーを貰えば、何でも作ります!」と語る佐竹さん。こうした柔軟な対応や創意工夫が、國

廣の人気の秘訣の1つでもあります。

こだわりの料理を
いざ実食!

国廣での人気メニュー「せいろ蒸し」は、調理方法にこだわりが!野菜やお肉、食材ごとに火加減や蒸し時間を細かく調整する職人技が光ります。それぞれ食材が持つ素材本来のうま味や食感が引き出されています。

今回は、実際に数ある蒸し料理の中から、「糸島ゼロワンポーク豚蒸ししゃぶ」をいただきました。上品な脂がのった豚肉は、柔らかいだけでなく甘みとコクがあり、臭みが全くありません。下に敷かれた水菜やゴボウ、えのきは香り豊かに仕上がり、みずみずしさを保ったまま、シャキシャキとした食感を楽しめます。豚肉と野菜、添えられた紅葉おろしと合わせて食べると格別です。また、蒸し料理だけでなく、自家製の「国廣さつまあげ」も人気です。オーダーが入ってから一つ一つ丁寧に揚げるの外はサクサク、中はトロトロ、海老やきくらげ、枝豆の旨味が凝縮されています。一度食べると、さつま揚げの概念が覆るほどの逸品です。

こだわりの食材を一品ずつ丁寧に調理し、提供する「蒸し國廣」。新年会や接待など、大切なひとときをぜひお越しください。

※価格は、取材当時(12/16)



以前は、ホテルや鉄板焼き屋等で併せて約20年近く料理長を務めていました。現在は、私が店長としてお店を経営しています。居心地の良い時間を過ごしてもらえるように、初めて来店されたお客様には、おススメの料理のご提案や食材のアレルギー確認をするなどの声かけを心掛けています。今後は、お店を拡大して、もう一店舗出店を目指しています。新年会や普段の飲み会等でも、ぜひお気軽にご利用ください😊



蒸し國廣

福岡市中央区春吉2丁目2-5
エステートモア天神スタジオ1F
(営)月~土/17:00~23:00
(LO.22:00)
(休日)



蒸し國廣
店長 佐竹 康一郎さん