

「はるか見〜つけた」 よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集部はるか街で見つけた“よかもん”をご紹介します

本場四川の味!

夏にオススメの担担麺! 🌶️🌶️🌶️

夏といえば辛い物! 🌶️🌶️🌶️ 今回ご紹介するのは、藤崎にある20年以上多くの方に親しまれている「中国大明火鍋城」🏠 福岡に居ながら、本場の四川料理を楽しむことができるお店です! 実は、、、本格的な四川料理をいただくのは今回が初めて❤️まずは、オススメの担担麺をいただくことにしました。唐辛子と山椒が効いていて、クセになる辛さでお箸とビールが止まりません 😊🍷 辛い物が苦手だという方には、「海老の塩漬卵黄衣揚げ」がオススメ。他のお店ではなかなか味わえないものだそうです。

また、「中国大明火鍋城」の店頭などで販売している担担麺調味料を使えば、本場四川の担担麺をご家庭で楽しむことができるとのこと! 辛い物好きにはたまりませんね〜♪ もちろん、中華麺もいいのですが、うどん麺を使用すると、辛さが少しマイルドになり、食べやすくなります。

いよいよ夏本番がやってきますね。みなさまも、この魔法のような調味料をゲットして、レポートのの一つにしてみてくださいね 🌿



オリジナル 担担麺
¥610 (税別)



わが家で四川シリーズの「担担麺」!
750円 (税込)



海老の塩漬卵黄衣揚げ
¥1,400 (税別)

中国大明火鍋城のモットーは本場、中国四川の“食文化”をもっとたくさん、もっと本物のかたちで日本に伝えていくことです。本物の四川料理が持つクッキリとした味わいをアレンジすることなくお出ししております。麻婆豆腐や青椒肉絲、回鍋肉などは日本でもなじみ深くなった料理ですが、まだまだ皆さんの知らない自慢のおいしい四川料理がたくさんあります。そんな四川料理の魅力を、これからも福岡のみなさまにお届けしていきたいと思っています。ぜひ本場四川の味をお召し上がりください!

中国大明火鍋城(本店)
取締役専務 朱璽(しゅじ)さん



中国大明火鍋城(本店)

☎092-846-2116
福岡市早良区百道1-5-1
<http://www.daming.jp/index.html>

