

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

焚き火で癒やされながら ゆっくり食事ができる

何やら室内でキャンプができるお店があると聞いて訪れたのは、中央区にある「COWSI CAMP」さんです

普段なら見落としてしまいそうな小道を進んだ建物の2階にある、まさに隠れ家のようなお店です。

扉を開けるとまず、焚き火のにおいが！店内の中央に大きな焚火台があり、それを取り囲むようにオープンキッチンとカウンター席があります。

注文のときにスタッフさんがメニューにある食材やその生産者の話、それぞれの調理方法など、丁寧に説明してくれます😊薪で焼き上げることで薪に含まれている水分が、素材を乾燥させすぎず、ふっくら焼き上げることができるので素材の旨味を余すことなく堪能できるそうです！少し時間はかかってしまうのですが、焚火台の火を見ながらゆったりと過ごすことができます🕒お話をうかがうにつれ、生産者の思いを大切にされていることが伝わってきました。もちろんお肉以外のサイドメニューやコースなどもあります。ぜひ、焚火で癒やされながらおいしいお肉をご堪能ください★



店内は落ち着いた
大人な空間です



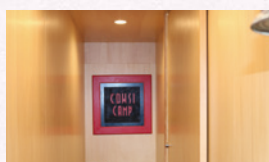
モッツアレラチーズとトマト薪焼き
チーズ生産者：原田さん(熊本県菊池市)



▶オーナー 福富康馬さんに話を聞きました。

飲食店を経営していく中で、“キャンプみたいに見ながら食事をできるようなお店がないな”と思ったことがきっかけで「COWSI CAMP」を立ち上げました。今では、グループやカップルで来店いただくことが増えました。

こだわりは、薪や食材の仕入先である生産者です。出荷されたあとは同じ素材として見られてしまいがちですが、生産過程はそれぞれ違います。そこにこだわりを持っている生産者の方々の素材を、私のお店を通じて多くの方々にも届けたいと考えています。ぜひ、ご予約の上、当店ならではの空間を味わいにお越しください！



COWSI CAMP

☎092-753-7933
福岡市中央区大名1-4-29 GR-BLD203
<https://www.cowsi-camp.com/>
(営)18:00~24:00
(休)不定休

