



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

韓国家庭の味を お店で味わってみませんか？

今回訪れたのは、当所の特設ページ『GOOD UP FUKUOKA』に掲載されている、薬院の「7階のナム」さんです★

お店は、名前のとおりビルの7階にあって、エレベーターが開くとすぐに店内につながっています。窓が大きく、開放的な空間で薬院の景色を見ながら、ゆったりと食事が楽しめます😊 また、月に2回開催している料理教室では「自分の家で本格的な韓国料理を作ることができるようになる」と好評です♥

メニューは、韓国の家庭料理をもとに作っており、その中にはオーナーシェフの全(チョン)さんがアレンジを加えた“のりチヂミ”や“もずくチヂミ”などがあります。特に“のりチヂミ”は人気メニューの一つだそうです😊 実は、全さんは、韓国料理の他にも和食やフレンチを勉強されており、それがメニューをアレンジする際のひらめきにつながっているとのこと💡 そんな全さんのオススメメニューは“カムジャタン”です👏 豚の背骨を3時間煮込んだ後に蒸したホクホクの大きなジャガイモとあわせて味付けをし、最後に風味の良いすりおろしたエゴマとエゴマの葉っぱを入れていただく逸品です👏

テイクアウト(完全予約制)も行っていますので、皆様もぜひ、ご賞味ください★



ナムのコース料理(要予約)
※コースは3種類あります



月に2回、料理教室も開催してます👏



定食セットができました!
(毎月1・2・3日のみ)

自分のお店を海外で出店したいと思い『7階のナム』をオープンしました。来日して日本語や和食料理などを学び、お店をオープンして10年たちました。しかし、新型コロナウイルス感染症の影響でお客様のご来店が減ってしまいました。緊急事態宣言が解除されたあと、どうやってお客様に“感染症対策を行っています”と発信したらよいかわからずいるときに『GOOD UP FUKUOKA』を知って登録を行いました。

また、食材にはこだわっており、食材の持つ本来の味を活かすことができるように調理を行っています。そして、韓国の食文化をより多くの人に知っていただきたいと思い、料理教室を月に2回行っています。感染症対策には力をいれて営業を再開していますので、ぜひご予約の上、お気軽にお越しください!

クッキングスタジオ&コリアンレストラン
7階のナム
全性根(チョン ソンウン)さん



クッキングスタジオ&コリアンレストラン 7階のナム

☎092-713-4262

福岡市中央区薬院2-1-8 リアン薬院ビル7階

<https://7kai-no-namu.owst.jp/>

(営)木曜～日曜/17:00～23:00

(料)理L.O. 22:00 ドリンクL.O. 22:00)

(休)月曜～水曜



ホームページ

