

# 店長の 押し!

今回の  
お店

郷土料理  
**鹿児島郷土料理 あくね**  
○豊が関ビルディング1階



店長 濱崎 俵太郎さん



**きびなごのお刺身 (864円)**  
鮮度が良く銀色に輝くきびなごを、酢味噌でさっぱりいただきます。阿久根から空輸で仕入れてあります。

## 新鮮なきびなごをお刺身で

「あくね」という店名は、私の出身である鹿児島県阿久根市からとっています。さまざまな旬の魚介や薩摩地鶏など、鹿児島の郷土料理を楽しんでいただけます。

阿久根市は鹿児島県の北西に位置し、西側は東シナ海に面し漁業が盛んです。当店では魚介はすべて阿久根市から毎日空輸で仕入れてあります。

まず、おすすめとしては阿久根の名物である「きびなご」です。ご来店いただきましたらぜひお刺身で召し上がっていただきたいです。もちろん阿久根から空輸されたもので、鮮度が良くないと



阿久根出身のお客さんが定期的に提供してくれる手作りのつまようじ入れ。アットホームなお店の雰囲気を表しています。

いただきます。味わいはたんぱくで上品、食べても食べても飽きがないのが魅力

です。お刺身のほか、唐揚げや塩焼きでも楽しんでいただけます。

そのほか阿久根ならではの魚としては、一本釣りされた首折れサバ(漁獲後すぐに首を折って血を抜き鮮度を保つことから)、華アジなどもおすすめです。ぜひお刺身で味わっていただきたいです。鮮度の高いお刺身には自信もっていますので、魚好きの方はぜひご来店ください。

## ボリュームたっぷりのランチも人気

もうひとつのおすすめは、さつま揚げです。これも阿久根から取り寄せたもので、焼酎にあうように甘めに仕上がっています。九州のさつま揚げは甘めですが、阿久根のものは特に甘いように思います。

さきほどのきびなごのお刺身とさつま揚げは、夜のおまかせコースにも必ず入ってくる人気のメニューです。

阿久根の郷土料理とあわせて味わってほしいのが、各種とりそろえた芋焼酎です。これから暑くなってくる季節はロックや水割りでお楽しみください。もちろん、ビールやハイボールなどもラインアップしています。ランチタイムには、角煮や生姜焼き、アジフライ、プリの照り焼きなど10ほどのメニューをすべて1,000円でご提供しています。どのメニューもボリューム

ムたっぷり、ごはんが進みますよ。ちなみにごはんは、おかわりも大盛りも無料です。お昼にしっかりと食べたい方はぜひご来店ください。また、お弁当も10を超えるメニューを500円~700円で取り揃えていますのでそちらもご利用ください。



**豚の角煮 (ランチタイム、1,000円)**  
ランチメニューで人気の一品。甘い味わいと適度な脂の角煮でご飯がどんどん進みます。



**各種薩摩焼酎**  
(グラス432円、ボトル4,104円)  
店長の名を冠した「俵太郎」をはじめ、三岳、さつま島美人、莫祢氏などの薩摩焼酎を常時ご用意。



**さつま揚げ (648円)**  
阿久根より取り寄せた甘めに仕上げたさつま揚げは、薩摩焼酎とあわせると絶妙です。

## Data



## 営業情報

\*価格はすべて税込みです。\*2016年6月現在の情報です。内容は変更になる場合がございます。