

# あったかあ〜い！ お鍋を食べられるお店 特集！！

冬には欠かせない「鍋料理」！今年一発目は「あったか鍋」の特集が始まります。家族や気の合う仲間と囲む鍋は、体が温まってお腹も満足。その上、楽しく飲んで食べて、笑ってお喋りしたら、外の寒さなんて忘れて日頃のストレスも吹き飛ばしちゃおう！今回は楽しい時間を過ごす、鍋特集☆

女性にオススメのコーゲンたっぷりお鍋、ガッツリ焼き肉系もありますよ。お肉・野菜をバランス良く、しっかり頂けるお鍋は冬の風邪予防にも効果バツグンのはず！体の芯から温まって寒い冬を乗り切りましょう！



串揚げ・鍋物 はたの

肉鍋 乃ざ喜

串揚げ・鍋物 はたの  
 室蘭市中央町1-2-14  
 営業時間 昼11:30~13:00 夜17:00~22:00  
 定休日 日曜日  
 電話0143-22-2019

「串揚げ・鍋物 はたの」は、創業から37年、創業以来変わらぬ秘伝の味噌だれで煮込んだ「コーゲン」やさしい味で心も体もほぐすことができます。また、焼肉は「コーゲン」豊富で、女性には美肌効果バツリ！翌朝はツルツルのお肌にお肌を柔らかく保ちたい方におすすめです。また、焼肉は「コーゲン」豊富で、女性には美肌効果バツリ！翌朝はツルツルのお肌にお肌を柔らかく保ちたい方におすすめです。

肉鍋 乃ざ喜  
 室蘭市中央町2-3-2  
 営業時間 9:00~19:00  
 休日 火曜日  
 駐車場：商店街駐車場利用可  
 電話0143-24-4121

さて「中央町アーケード内」の肉鍋乃ざ喜の登場です！創業から33年、「乃ざ喜」の味で育った室蘭市民も涙しちゃうかもです。今、季節は冬！外は寒いし財布も寒いそんな方にホッとお知らせ！

写真の豚肉鍋、一人前2150円！そしてお肉の量は少し減りますが「肉鍋豚定食」は、鍋には飯・味噌汁・タマゴ・漬け物付でなんと730円☆

「乃ざ喜」の肉鍋は、最初から肉や具材をタレと一緒に煮込む、昔ながらのスタイル。昔の家庭ではの方法でしたわね！懐かしくて、思わず遠目になっちゃいます。

豚肉・じつじき・焼き豆腐・板か、そして野菜類を自家製タレで煮込み、味がしみ込んだ熱々を頂きます。

たれ(四七〇円)  
 も販売中。すき焼き以外の料理、魚の煮つけや肉じゃが等、何にでも使えるのがたれです。

ランチには、豚すきやき弁当(六八〇円)も人気。十六年間価格は据え置き！皆さんに栄養満点の肉鍋を、おいしくお安くご提供中です。

炭火焼ジンギスカン 布袋や



和牛もつ鍋 饗膳



鍋居酒屋 大番

北海道の鍋と言えば「ジンギスカン鍋」！北海道民もこの「ジンギスカン鍋」で「ごちそう」は、厚切りで食べ応えも抜群☆絶品！お肉は七輪を使って昔ながらの炭火焼き七輪の上、あの懐かしいU字型のジンギスカン鍋を載せて待つこと数分…！

「布袋や」は、厚切りで食べ応えも抜群☆絶品！お肉は七輪を使って昔ながらの炭火焼き七輪の上、あの懐かしいU字型のジンギスカン鍋を載せて待つこと数分…！

「布袋や」は、厚切りで食べ応えも抜群☆絶品！お肉は七輪を使って昔ながらの炭火焼き七輪の上、あの懐かしいU字型のジンギスカン鍋を載せて待つこと数分…！

炭火焼ジンギスカン布袋や  
 室蘭市中島町1丁目13-11 2F  
 営業時間 18:00~21:45  
 定休日 不定休  
 電話0143-46-7280

昨年オープンした「和牛もつ鍋 饗膳」。仕入れにこだわるオーナーが選んだ和牛のもつは、フワッとした食感で「コーゲン」たっぷり、もつは苦手な女性の方にも食べやすいのが特徴です！

新幹でくさらないもつ、オーナーが研究を重ねたオリジナルスープは四種類。この味にしようか迷ってしまう…さて、初めて行く方へ自慢のスープを紹介しましょう。

白味噌ベースに「コマ」の風味が利いた味わい深い味わい本場！に何回もおかわりしたくなる美味しさ☆もつのみは、味は食べた「もつ」と「もつ」は、めっちゃいいです。

醤油味は「かかろ」して、特製タレに「レモン」の辛味が効いた「ピリ辛味」、もつは「甘み」と「トマト」の酸味が絶妙な「トマト味」も是非どうぞ！

鍋以外の「サブメニュー」も豊富で、こちらも九州の味、馬刺しの三点盛りや手作りの餃子は「ピル」焼酎にもつたりです。もつ鍋の本場、九州の味を至園で良しやあつ！

和牛もつ鍋 饗膳  
 室蘭市中島町1-23-21  
 営業時間 17:30~23:00  
 定休日 日曜日  
 電話0143-41-3570

室蘭中島町の鍋屋さんと言えは「コーシャ」ンシャ通りの「鍋居酒屋 大番」。開店四〇年以上を迎えたお店を先代から引き継がない「味」を守り続けています。中島界隈を自転車で廻る走りながら「味」を見かける方も多く「ご存知の「ごちそう」」です。

まず「ビュッリ」するのが見た目のインパクト。山盛りの白菜で中身が見えませんが、火にかけてからはジューッ！と「ごちそう」の数分後には、白菜がしなっとなじみ、グツツ煮えそきました。みず味のスープに鶏肉・豆腐・白菜と具材は至「シンプル」。だ

☆「口」食の「まじり」になること間違いなし！初めて食べる方も感じるはずです。このごちそう、懐かしい「ごちそう」！

今の季節にピッタリの「ごちそう」は、なんと一人前五〇〇円。家族で行くのも良し、寒いこの冬には是非、大番のお財布にも優しい「ごちそう」です。

鍋居酒屋 大番  
 室蘭市中島町1-31-1  
 営業時間 17:00~23:00  
 定休日 日曜日  
 電話0143-46-2988

