

やきとり 岸屋



中島町の中心街にある大きな筆文字看板が目印の「やきとり岸屋」。岸屋のやきとりは道内産の豚肩ロースの美味し部分のみをトリミング。特徴はなんと言ってもたれの甘み、口に入れた瞬間は舌に感じるほど、その旨みが口の中へ立ち上ったか、しつぽさを感じること無くたんぱく質のれまです。

埠は自然海塩と焙塩をブレンドした岸屋フンドの塩。これとまた美味しー室蘭やきとりには必ずやきとりと一緒にカラシが添えられてますが、岸屋のやきとりは特製の辛味噌もソース、種類の味がお客様にも大好評！ひと味違うたみそ味を是非あなたも感じてね！

店内は家庭的な雰囲気、ご家族での食事・仲間同士の集りやすい雰囲気になっています。カウンターもあるからお一人様でも大歓迎！宴会は4名〜28名まで承り中です！



やきとり 岸屋
 室蘭市中島町1-14-9
 営業時間 17:30~24:00
 定休日:日曜日
 (月曜祝日の場合 日曜営業)
 電話 0143-44-1129

鳥辰 本店



室蘭中央町の旧アーケード街ての老舗、居酒屋「鳥辰本店」の室蘭やきとり！創業当時からの秘伝の甘辛いたれ。その日仕込んだ肩ロースのやきとりを炭火で丁寧に焼いて、たれをユツツと絡めたら、もう絶品！大人も子どもも何本でも食っちゃっ！そして、オス又は新鮮なヒアードロホルモン。ヒアードロホルモンはおいしい食へれる人も多く、ツロコもまだホルモ独特の臭みもなかつた！おいしい頂けませう！

若鳥のから揚げも、皮はカリッと中はジューシーでもう最高〜一度食へたらリピートする〜と間違いない！室蘭若鳥のから揚げを一番最初にはじめたのは鳥辰です！元祖なんす！！

また、女性にはお得な女子会ランチが最高！各種飲み放題プランもありますよ！ゆづパニック発送もありますので是非お問い合わせください！



鳥辰 本店
 室蘭市中央町2-4-17
 営業時間 平日17:00~24:00(L023:30)
 土・日・祝 16:30~24:00(L023:30)
 定休日:毎週月曜日(祝の場合翌日)
 電話 0143-23-3938

やきとりびあほーせんりょう



一見和風の店内は、奥を覗いてみるとなんとアメリカンバー風でなかなか不思議な空間。お店に入った人じゃないとわからないですよ！(笑)

やきとりの豚肉は国産の豚肉を使用。毎日午前中、丁寧に手作業で仕込み、自慢のたれは創業以来の「きき定」して、甘みなど、お客様の肉の油を感じさせないの、飽きずに何本でも食えるたれが大きな特徴。醤油、ソースのたれです。

お客様の肉の油を感じさせないの、飽きずに何本でも食えるたれが大きな特徴。醤油、ソースのたれです。

口だけを感じるヒアードロコは、甘みと相性が良く、絶品なんです！これは食へないやいけません！オーナーも自信のオス又です。そして、手作りりくねもたれで食へる充分なので人気です！

宴会コース(4名様以上)2時間飲み放題は8品4500円。また、9品5000円も承っておりますのでご予算に応じてどうぞご相談ください！



やきとりびあほーせんりょう
 室蘭市中島町1-14-12
 営業時間 17:00~22:30
 定休日:日曜日
 電話 0143-45-6575

室蘭のいっしょとりのライブ劇場！

おはせとりのたれ自慢



特集

みんな大好きな「室蘭やきとり」。今回はお店自慢の「秘伝のたれ」を探るべく、そのおいしさのヒミツを聞き取り調査！ただけ、この味は食へてみなくちゃわか

らない！言葉の説明よりも、まず食へてみて！どのお店もみんなが知っている有名店、ここで食へても美味いんだも！お店選びに迷っちゃいます！

一平 中島本店



「たれを毎日びき定して行き、創業当時の味を守り続けていくこだわりが秘伝の味になった。老舗やきとり店ならではの伝統を感じます。たれの特徴は甘みとして何本食へても飽きさせない甘みが食欲をそそり、吟味した新鮮な道内産豚肉の旨みを引き立てています。

精肉以外のやきとりメニューも豊富で、たれ以外の豚カツ、ハンバーグもおなじみ。こだわりの絶品、大正ロマンの懐かしさ、空間はソラが流れ、シーンを問わず利用できるお店です。やきとりの地方発送も行っていますので、遠方の方にもお店と同じ味を楽しんで頂けますよ！是非どうぞ。



一平 中島本店
 室蘭市中島町1-17-3
 営業時間 平日17:00~23:00
 金・土曜日 17:00~24:00
 日曜日・祝日 17:00~22:00
 定休日:なし
 電話 0143-44-4420

やきとり 吉田屋



室蘭やきとりで有名な「吉田屋」は外せません！創業67年、旧アーケードから少し駅前に入り、おなじみ一人で切り盛りするお店です。昭和を感じさせる趣のある外観、吉田屋と書かれた赤い

「やきとり」が、炭火で焼いたやきとりを、たれのツボにツボをつけて目の前へ。繊細な油味が強いかな？と思いきや、甘口ソースがあるけどまろやかな味。さすが長年引き継がれてきた秘伝のたれ！やきとりも懐かしです。

やきとりも持ち帰りOK。秘伝のたれも250円(税込)で好評販売中！また郵便局でのカタログ販売にも対応しています。遠方の親戚・知人の方にも懐かし室蘭やきとりの味を楽しんでもらいましよ！ゆづパニックのお届け、もちろん秘伝のたれ付です。贈り物としても喜ばれること間違いなしです。



やきとり 吉田屋
 室蘭市中央町2-4-11
 営業時間 17:00~23:00
 定休日:日曜日(不定休)
 電話 0143-23-2948

炭火焼居酒屋 いさり火



開店当時より変わらぬ醤油たれは、炭火でじっくり焼いた手羽先を、長時間かけて煮つめた自家製たれです。「いさり火」オーナーは「やきとり専門店ではないけれど、手を抜かず全て手作りしている」と笑顔で話していました。

さて、実際にやきとりを試食してみても驚きです！食へた瞬間ふわっとやわらかく、思わず「やわらかい」と声を出してしまいます。(笑)

豚肉は生肩ロースを使用し、炭火でじっくり焼き上げると、やきとりに特有の「んじり」が、甘みも塩辛もなかなかなしの良いたれは豚ロースに良く合います。定番の醤油たれとは別に辛味噌だれも好評なのでこちらも是非たべてください！各種宴会プランは料理1500円から、10名様以上で飲み放題4500円とあります。お気軽にご相談ください！



炭火焼居酒屋 いさり火
 室蘭市中島町3-27-12
 営業時間 17:30~23:00
 定休日:日曜日(白・月連休は月曜日)
 電話 0143-43-1899