

登別閨魔やきそば特集

連載第2弾ちや!



お店の個性光る
マレンジイ
アレンジイ

前回も大好評だった登別閨魔やきそば特集! 第2弾!! 今回も地元食材を使った、個性あふれるやきそばを食へ歩き。雑誌やテレビ番組でも取り上げられるようになってきて、知名度も上昇中!? コシを見たらまた食へに行かなくちゃ!

今回は10月8日号予定!!

フードプロデュース
青山剛晴氏監修

旬の華 和が菜

●918円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産木工一豚、室蘭産やなぎたこ
営業時間 11:30~14:00
17:00~22:30(土22:00)
※提供は17:00~
定休日 月曜日(祝日の場合は翌火曜)
電話 0143-85-4567

やきそばの平登別店

●760円(税込)
●850円(税込) ¥3220円

登別近郊産使用食材
登別産ひのすい
営業時間 17:00~23:00
定休日 水曜日
電話 0143-83-1818

温泉市場

●980円(税込)

登別近郊産使用食材
ほろいきか、たご(登別又は近海産)
登別市登別温泉街 50
営業時間 4月~11月10:00~22:00(L021:30)
12月~4月10:00~21:00(L020:30)
年中無休
定休日 電話 0143-84-2560
0120-85-2560

旬の旨所 和が菜

●1188円(税込)

登別近郊産使用食材
木工一豚、エンシカ、タコ
登別市中央町 2-14
営業時間 11:30~13:30/17:00~21:00
定休日 日曜日
電話 0143-85-0838

味処 ふくご

●650円(税込)

登別近郊産使用食材
厚真産木工一豚肉、登別産イカ、エビ
登別市中央町 5-12-1
営業時間 11:00~19:00
定休日 日曜日
電話 0143-85-2661

食事処 松前 (登別リゾートホテル内)

●864円(税込)

登別近郊産使用食材
産直イセエビ、産直わかじり、わかじり汁
登別市登別温泉街 154
営業時間 夜ののみ 20:00~24:00
電話 0143-84-2101

喫茶 ハーモニー

●わかめスープ付 750円(税込)

登別近郊産使用食材
エンシカ、卵(白老産)
登別市富士町 7-33-1
登別市民会館内 1階
営業時間 11:00~16:00
定休日 土、日、祝日
電話 0143-85-3970

喰道楽 味壺

●800円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産木工一豚、登別のエビとイカの海鮮
登別市登別東町 4-15-2
営業時間 17:00~22:00
定休日 日曜日
電話 0143-83-2214

味の美和

●700円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産イカ、エビ、豚肉を使用
登別市登別東町 2-25-1
営業時間 11:00~22:00
定休日 火曜日
電話 0143-83-3217

登鬼屋

●写真見明太子 972円(税込)
●たらこ 918円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産タコ、明太子、焼肉とがらし、玉ねぎなど
登別市登別温泉街 76
営業時間 18:00~翌1:00(L024:30)
定休日 月曜日
電話 0143-84-3106

Bakery Cafe Sola

●300円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産農産物の牛乳
登別市若原町 3-8-8
営業時間 月~土 10:00~18:00
祝日 10:00~17:00
※提供は12:00~
日曜日
定休日 電話 0143-86-8677

「味の美和」の閨魔やきそばは魚介もたっぷり、地元登別産のイカ・エビ、豚肉を使用。野菜は白菜・人参・もやし・ピーマンなどの9種類を彩りよく使い、具だくさんに栄養バランス満点。また、通常のタレに黒じょうを加えてちよっと辛め。パブリ力を加えて見た目にも鮮やかに仕上がっています。普段の食事で野菜不足の方、辛党の方には絶対オススメですよ!

「登鬼屋」の閨魔やきそばは「たらこで勝負! 塩辛、にんにく、オリーブ油を使った塩ペースのやきそばはパスタ風! 地元野菜と前浜産のたらこを使い、そこに秘密の閨魔タレとマヨネーズで完成! タらこはマヨネーズを加える事により甘さやコク、たらこの香りをハリハリの効いた辛口好み大人の方に好評! 夜6時からの営業なのでお間違えなく!!

「ベーカリーカフェソラ」では、パン屋さんらしくサンドウィッチタイプの閨魔やきそば! 道産小麦100%・天然酵母使用で焼き上げた無添加食パンを厚めに切り、溢れんばかりの種と具材がこれでもかというくらいに挟まっている閨魔やきそばをサンドウィッチで食べられるのはココだけです! これは食べてみなくちゃ気が済まない!!

「肥後木工一」豚で作った登別酪農館のジュシーな旨みたっぷりソテーシ、前浜の新鮮な魚介類、そしきの王国大滝産のきのこや伊達産のキャベツなど、北海道の味覚をふんだんに盛り込んだ閨魔やきそばは登別クラフトホテル内の「食事処 松前」からトッピングには後味をスッキリとアクセントになっていますよ!

「喫茶ハーモニー」の閨魔やきそばは鹿肉を使用。白老産の鹿肉を専門の技術と専用機器で加工し、とても柔らかく、臭みもありません! 鹿肉が苦手嫌いの方も是非食べてみて! 半熟の目玉焼きを鹿肉からめて食べると、まるで「可き焼き」を食べたような感じがオシャレ! わかめスープで辛さもスッキリさせ、リピーターしたくなる事間違いなし!

「喰道楽味壺」洋風閨魔やきそばは「喰道楽味壺」よんたオムライスをアレンジして誕生! 卵でふんわりと包まれたオムやきそば! 魚介メインで海老・イカ、ホエー豚、たっぷり野菜で盛りだくさん、タレはチョビリ甘めに仕上げた、まごがリ辛をマイルドにするので、小さなお子さんもおいしく食べられます。ボリュームたっぷりでお腹いっぱい! また食べたくなるような美味しさで大満足!

「温泉市場」のとれたての美味しさをお届けする「温泉市場」登別又は近郊でとれた真いか、活きているかに茹で上げたヤナギ蛸、そしてイカから取り出した活きほぐし貝! それらをお客さんの目の前で焼いてコシの強い平蛸と絡ませ、温泉市場特製ラー油、無添加ヤンニョムジャンを加えれば、店の横に出来る閨魔大も喜ぶ旨辛閨魔やきそばの出来上がり! もっと何も言う事ありません!

「旬の旨所和が菜」では、色とりどりの野菜とフリフリのエビが入っていて、食感も楽しい閨魔やきそば! トッピングにホエー豚とエンシカを甘辛く煮立たせ、前浜産のタコのキムチとろえが添えられているので、加えながらうそ! 山椒とラー油も用意されているので好きなものをかけて召し上がりください! ちよっと結構ピリッと来ますから少し辛口です!

「味処ふくご」幌別の中心部にある「味処ふくご」の閨魔やきそばは、具だくさん! お肉は厚真産のホエー豚、海産物は登別産のイカ・エビ、野菜は近郊で収穫したキャベツ・白菜・もやし・パブリ力・玉ねぎと! 胆振の味覚が盛り沢山! 一皿で色々な味を楽しめます! 隠し味のゴマ油の香りも良! ピリ辛豆板醤との相性も抜群ですよ!