

第一弾 空

やきとり

空蘭のソウルフード、やきとり！
皆さんが「やきとりはココが一番！」と思う決め手は？
タレの味や、焼き加減の食感などそれぞれにこだわりがあるでしょう。
今回掲載したお店はもう既にチェック済みですか？まだのお店があったら是非行ってみて☆またやきとりが好きになるう〜！

空蘭のソウルフード、やきとり！

「味鳥 輪西店」

空蘭市輪西町一丁目三六五
0143-144-2840
営業時間17時~22時
定休日：月曜日



空蘭市輪西町にある「味鳥輪西店」は、空蘭やきとりの美味しさとリーズナブルな価格で大人気の繁盛店！空蘭やきとりは厳選した生肉を店内で仕込み炭火で絶妙な加減で焼き上げ、柔らかくジューシーな仕上げがサイドメニューの人気商品は定番もつ煮込み！創業50年、二代目になっても変わらない味は不動の人気！モチロンお酒との相性もバツグンです。さらに白老牛、サブグも専門店のような美味しさで、「味鳥」超オススメです！！



もつ煮込み 400円税別

「玉山」

空蘭市中央町一丁目三六五
0143-144-8029
営業時間17時~24時
定休日：日曜日



中島入口の道路沿いに大きな赤い提灯が目印の「玉山」。創業は昭和39年。今は二代目大将が守り続けるやきとりは、新鮮にこだわった生の道産ラ肉を使用。炭火で丁寧に焼き、昔からの継ぎ足して作る生姜の効いた甘辛いタレがバラ肉の脂に絡んで最高です！そして、飲んだ後の締め人気 ラーメン。たっぷりの野菜と鶏ガラ、豚骨で煮込んだスープはこってり＆あっさり野菜の甘さが優しい。味。他ではあまり無い、鳥のツッパリ、じっくり時間をかけた豚足もオススメ！



塩ラーメン 600円税別

「菊」

空蘭市輪西町三丁目三七一
0143-151-8088
営業時間1時~22時
定休日：日曜日・月曜日・祝日



「焼鳥菊」(きくいち)は2代目大将が47年間秘伝のタレを継承しています。ぶた串は、道内産豚肩ロースを使用。とて柔らかく、焼き上がりが甘辛タレとの相性がたまりません！納得の一番人気、サイドメニューのレバニラ炒めも絶品！レバーの柔らかさは驚くほどで、レバーが苦手な方もうとうと大丈夫！あっさり食べられる、鶏皮に大根おろしをのせたとりかわさきもオススメです。できる限り地元や道産の食材を、と女将さん、空蘭やきとりと女将さんとの会話、どちらも楽しめま〜！



レバニラ炒め 500円税別

「いきり火」

空蘭市中央町三丁目三七一
0143-143-1899
営業時間1時30分~23時(L.O.22時30分)
定休日：日曜日(日・月連休時は連休)



手ごろな値段で美味しい料理が味わえる「いきり火」の空蘭やきとりは、生の豚肩ロースを手切りして丁寧に串に刺して炭火焼き。20年間使っている炬には灰が蓄積し、毎日炭床を作ってから炭をお手入れ作業。こうして微妙な火加減を調整している豚肉は、とてもやわらかくて最高に美味しい！
味付けは、定番のたれ自家製と塩、そしてオリジナルのピリ辛みそだれの3種類！
おすすめサイドメニューの「生ダコから揚げ」も見逃せない☆



生ダコから揚げ 600円税別

「伊勢広」

空蘭市中央町一丁目九一
0143-147-0317
営業時間14時~24時
定休日：日曜日(日・月連休時は連休)



お肉は生の道産豚肩ロース、冷凍肉は使いません！お店秘伝のたれにこだわった自家製のやきとりは醤油ベースのあっさり味。濃すぎないが肉本来の味を引き立て、何本でも食べられま〜☆
そして、おすすめはセカンドメニューは梅納豆！海苔の上に納豆と梅、醤油とからしネギを加えたシンプンなひと品は酒の肴にピッタリ。なかなか自宅で見ない味を再現できな「伊勢広」でしか食べられない！と評判の梅納豆。ぜひご賞味あれ！



梅納豆 1皿8枚 400円税別

「浜勝」

空蘭市産産北町二丁目九一
0143-122-1908
営業時間11時30分~24時
定休日：日曜日



母恋の老舗「やきとり浜勝」の自慢の空蘭焼き鳥は、豚肉にも継ぎ足された秘伝のタレが香ばしく焼かれ、その香りでお腹もグツツと食欲全開！何本でも食べられますよ！
お昼に焼き鳥が食べられるお店が少ない中、ランチメニューで焼き鳥や、焼き鳥丼が食べられるって嬉しい☆他にも、砂肝で提供される「砂肝ニラ炒め」が絶品！もつ煮込みや、みそカレー、みそカレールーメンなどメニューも豊富です！



砂肝ニラ炒め 600円税別
いぶりのうまいもん30選 入賞