



フライドチキン
2本900円(税込)

3 コーヒー&ビストロ きっさ点



☎(0143)83-2527
所 登別市登別東町3-3-3
営 11:00~19:00
休 不定休

1984年創業。老舗の味、ここにアリ!
ご夫婦で営む、レトロモダンな雰囲気のお店。魚介などの食材は地元登別産の、素材を生かしたカレーやパスタ、また名物の「登別閻魔やきそば」などのメニューも人気。
中でも1番人気がフライドチキン!創業以来、近隣のお客さんをはじめ観光客の皆さんにも愛されてきた味☆秘伝の調味料で味付けしたチキンレッグを、熟練の技で揚げた皮はカリカリで、お肉は驚くほどジューシーな一品。室蘭・登別のお祭りでも、このチキンを目当てにお客さんが来るのだとか。ぜひお店で揚げたてを味わってみて♪



若鶏の半身揚げ
1,300円(税込)



から揚げ
800円(税込)

1 鳥辰 本店



☎(0143)23-3938
所 室蘭市中央町2-4-17
営 平日17:00~23:30
(オーダーストップ22:30)
土・日・祝16:30~23:30
(オーダーストップ22:30)
休 月曜日(祝の場合翌日)

皮がパリッ!中はジューシー!イテオシ半身揚げ
有名なのはやき鳥だけじゃありませんよ。「若鶏の半身揚げ」もお店一押しの人気メニュー!伊達産のプロイラーに塩コショウだけの、素材の味をそのまま生かしたシンプルな味付け☆高温の油でじっくり揚げているから、皮はパリッ!中身はとってもジューシー♪食べ飽きしないでいくらでも食べられます。冷めても美味しいので、テイクアウトでビールのお供にするとたまらない一品。クリスマスと年末時期は予約でいっぱいになるそうです。そして定番のから揚げも絶品です☆口の中で肉汁がジュワーっとひろがり、おいしさが止まりません!どちらも食べ過ぎ注意かも♪

読者プレゼント
いずれかの掲載店で使える商品券1,000円分を各店2名様に抽選でプレゼント!
詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

今号は、みんな大好き「からあげ」をリサーチしてきました。
カリッと香ばしい衣、ぷりっとしたお肉、口のなかに広がる旨味たっぷりの肉汁。
ハフハフしながら食べる幸せの食感!
どのお店もボリューム満点!ガツンッとくる美味しさです。
ぜひ食べ比べて、自分好みの味を見つけてみてくださいね◎



からあげ特集!!



△黒醤油からあげ(デカから)
1個入り260円(税込)

◀柚子塩からあげ(ハーフ)
4個入り550円(税込)

4 御惣菜専門店 水平線



☎(0143)57-4540
所 室蘭市八丁平3-38-31
営 12:00~19:00
休 月曜日

こだわりの原材料と2段漬込みのタレが決め手
『水平線』の唐揚げはもう食べましたか?電話かLINEで注文して、引き取り時間を決められるからとても便利!もちろん、来店での注文後、車の中で待つのもOK。10分ほどで揚げたての唐揚げを持ち帰れます♪お肉を柔らかくするタレと、味をしみ込ませるタレの2段漬込み。黒たまり醤油、素焚糖(すだきとう・奄美諸島産のさとうきびで作った砂糖)、瀬戸内の花藻塩など、原材料にもこだわりがいっぱい☆しっかり味付けされたお肉はすごく柔らかい♪ムネ肉までもジューシーで、パサパサ感もなし!イートインが出来るようになりました。5,000円以上で室蘭市内の配達もOK。



若どり1人前
800円(税込)

2 若どり からあげ屋



☎(0144)82-2779
所 白老郡白老町栄町1-8-11
営 9:30~18:00(L.O17:45)
※祝日営業
休 月曜日

シンプルだからこそ、食べ飽きない美味しさ。
テイクアウトからあげの専門店へ行ってきました!メニューはシンプルに若どりのから揚げ、手羽先、手羽元の3種類☆今回は一番人気の若どりのからあげを頂きました。
パリッと揚げられた、シンプルな塩味。軽い食感でいくつでも食べてしまいそう♪フライドチキンでもない、ザンギとも違うから揚げ。シンプルな味付けだからこそ、手が止まらない☆ビールとの相性が最高だろうな~と思いつつ、ご飯と一緒にいただきました♪次回は手羽先や手羽元も買って、今度こそビールと!直接行っの注文も可能ですが、揚げ時間を待ちたくない方は、電話での予約がおすすめです!