

酒
が
進
む
店

其の一



柔らかでジューシーな「スペアリブの煮込み焼き」750円。

美味しんぼう
あつふるG



「若鶏のから揚げ」580円、「揚げだし大根」400円、「牛スジ煮込み」480円。



マスターの阿部譲二さんとご家族の皆さん、舞鶴酒販 営業担当の萱島主任。



スペアリブはじっくり煮込んでおき、注文を受けてから網の上で焼くから、表面はカリッとしている。

名物料理の数々は
楽しい酒の席にぴったり

今年の2月にそれまで営業していた店からほど近い場所に移転し、オープンから25年目へと踏み出した『美味しんぼうあつふるG』。長年、地元の常連客を中心に愛されている居酒屋だが、移転をきっかけに新たなファンも増やし続けている。

多くの客を魅了してやまないのは、なんとと言っても「また食べたくなる味」だ。ほとんどの客が注文するという店の看板メニュー「スペアリブの煮込み焼き」をはじめ、「若鳥のから揚げ」「揚げだし大根」「牛スジ煮込み」など名物料理が多い。また、毎日仕入れる魚で10種類前後も用意する日替わりの刺身も見逃せない！どのメニューもボリュームがあつてリーズナブル、ついつい酒が進み、仲間との会話もはずんでくる。

「お客様の目線に立つこと」をずっと大切にしてきたマスターの温かい人柄と、家族で切り盛りするアットホームな雰囲気も、またここに通いたくなる大きな理由のようだ。

お酒のプロ



飲食店の新規開業を
舞鶴酒販の酒事人が

完全支援 致します

お酒の事なら 舞鶴酒販 ☎097-556-1001

美味しんぼう あつふるG

〒大分市中津留1-2-5

☎097-551-4840

営業 17:00～深夜0:00 (LO.22:30)、

日曜、祝日は17:00～23:00 (LO.21:30)

☎月曜

☎共同Pあり