

酒が進む店

舞鶴酒販 PRESENTS

リニューアル
店舗情報



よしだ会館



お酒のチャップリン大在店、山村店長(写真左上)と
よしだ会館スタッフの皆様



よしだ会館

〒大分市大平23-1
☎ 097-576-0288
営業 11:00～ラストオーダー14:30/
17:00～ラストオーダー20:30、
土・日曜、祝日は
11:00～ラストオーダー15:00/
17:00～ラストオーダー20:30
※品切れにより早閉まいの場合あり
☎ 水曜
☎ 30台 ※送迎/バス応相談

開する予定。
とともに、3階の宿泊施設も再

12月上旬のリニューアルオープン

めくくつてはいかががらう。

美味でちよっぴり贅沢に1年を締

ランも用意されている。今年は関の

受け付けていて、お得な忘年会も

らしい。昼夜を問わず大小宴会も

は窓の外に広がる海の眺めが素晴

店には海沿いに立ち、ランチタイム

は窓の外に広がる海の眺めが素晴

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

関あじ・関さばなど

「新鮮な関の魚介」に舌鼓

大分県が誇る高級ブランド魚、

関あじ・関さばを中心に旬の関の

魚介が味わえる食事処として今

年で34周年を迎える『よしだ会

館』。豊予海峡の潮流に採られた

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

県内外から多くの魚好きが訪れ

ている。

魚介は、身が引き締まって、味わ

い深い。それらを活かしたまま調理

して作る刺し身、焼き物、揚げ

物、煮物といった料理を求めて、

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

「みやざき地頭鶏」の

旨みと弾力をご堪能あれ

その昔、おいしい地鶏を当時

の地頭職に献上していたことが

名前の由来とされている「みや

ざき地頭鶏」。天然記念物の「地

頭鶏」を原種とする宮崎県のブ

ランド鶏で、ほどよい歯ごたえと

口の中にジュワッと広がる旨み

が特長だ。今やその人気は全国

的になったものの、生産量に限

りがあるため入荷は困難を極め

るという。

「高橋商店」は「みやざき地頭

鶏」の生産者との直接交渉によ

り、産地直送の安定した仕入れ

を実現している。それゆえ、炭火

焼きや焼き鳥、タタキ、数量限

定・要予約の刺し盛りなど、さ

まざまな地頭鶏料理を存分に

味わい尽くすことができるの

だ。九州の「うまいもん」が揃う二

品料理のチェックもお忘れなく。

大分の本格宮崎地鶏専門店 高橋商店

〒大分市中央町2-8-30
OEセンタービル2F
☎ 097-532-0028
営業 17:00～ラストオーダー深夜1:00、
日曜、祝日は
17:00～ラストオーダー深夜1:00
※品切れにより早閉まいの場合あり
☎ 不定
☎ なし



高橋商店



左から高橋商店長とスタッフさん、舞鶴酒販 本川営業マン



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

お気軽にお問い合わせ下さい。
TEL.097-556-1001

大分県大分市津津1丁目17-3

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!



KIRIN

大分県産 ビール用大麦
※100% 契約栽培!

※2016年 JA全農おいた調べ

キリンビール株式会社



ビール・日本酒・焼酎・ワインなど酒類各種取り揃えております。
酒のチャップリン

自宅配送も承ります!

大在店 大分市大在浜2丁目5-1 TEL.097-592-5140
白梓店 大分市白梓市市浜1107-1 TEL.0972-63-0259
三重店 豊後大野市三重町赤嶺1535 TEL.0974-22-7722
換間店 由布市換間町大字向原311-1 TEL.097-583-2542

