

# 酒が進む店

舞鶴酒販 PRESENTS

よっちゃん



大将の秦さんとスタッフのみなさん、舞鶴酒販石井営業マン

厳選する旬の豊後地魚

おさかなマイスターが

九州でただ一人「おさかなマイスター」の資格を持つ大将が、長年にわたり培ってきた知識と仕入れルートは、毎日の料理に合う食材を約束してくれる。自身で船を出し、漁に出るその姿勢は、ただの魚好きとは明らかに一線を画す。店では豊後水道産のクエ、カンパチなどの地魚を中心季節に合わせた各種メニューはもちろん、要望に沿った料理も提供してくれる。お年寄りには刺身を小さめにカットするなど、お客様一人ひとりの顔を見てから作業に入るのも、人・シェフーションに応じた最適な提供をしたいという思いからだ。カウンターよりしにプロの包丁さばきを見ながら、月替わりで取りそろえる県内各地の地酒を飲みつつ株式会社を過ごしてみてはいかが。

地酒と海鮮 海坊主  
よっちゃん

■ 大分市中央町1-4-22  
サクラビル1F大分マート内  
TEL 097-537-2100  
■ 11:00~14:00/17:00~23:00  
休月曜と火曜のお昼  
※祝日は営業  
□なし

お酒の事なら  
**舞鶴酒販**



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

大分県大分市今津留1丁目17-3

舞鶴酒販はTRINITA FCOITAを応援しています!!



<PR>