

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



活魚料理 和香



ふっくらとした食感に、香ばしい焼き目、噛めばとろりとろけて濃厚な味わいが絶品。希少な『白子焼』1650円。



左から、2代目として板場に立つ隆司さん、女将の真智子さん、初代の直さん。親子2代にわたり魚の美味しさを伝えている。



その日の朝仕入れたばかりの新鮮な魚のみを提供。写真は伊勢海老のお造り、関あじ・関さば(価格は時価)。

目利きと鮮度で勝負
魚好きが足繁く通う老舗

創業昭和44年。相生町ではじまり、都町に移転したのは昭和53年のこと。当時は大衆魚であった豊後水道でとれるあじ・さばの味に魅了された初代の後藤直さんは、関あじ・関さばがブランド化される以前からその美味しさを伝えていた。今では「大分で本物を食べるならここ」と、県内外を問わず魚好きの舌を満足させている。2代目の隆司さんは、小学生の頃から直さんの教えの元で魚の下処理をしたり、市場に連れて行ってもらったりしていたそう。「いい魚を見分けろ」が父の教えだという隆司さんが、長年の経験により培った目で厳選した魚のみを提供。加えて、素材の味を引き出すために包丁の入れ方や盛り付けの工夫にも余念がない。ふぐは刺身・突き出し・雑炊付きで7150円、鍋・唐揚げ・白子付きコースは11000円(要予約)。

活魚料理 和香

〒大分市都町2-6-9 パイン88ビル1F
☎ 097-532-6688
🕒 18:00~23:00
📅 日曜、祝日
🚫 なし



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目17-3

舞鶴酒販 検索

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!

40th

おかげさまで創業40周年
これからも、大分を元気にする応援団

