

# 舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

中国料理  
王府



「王府特製麻婆豆腐」800円。食べ進めるほどにじわじわと口いっぱいに広がる辛さに、やみつきになる人続出。



別府や大阪の中華料理店で修行を重ね、30代でこの地に店を構えた糸永社長(左)と、舞鶴酒販の松本さん。



大きな豚肉と数種類の野菜がゴロゴロに入った「糖醋肉(酢豚)」1000円は、やさしい酸味が後をひくおいしさ。

「旨くて早い」を追求して  
生まれた大分名物ニラブタ

大分で中華といえば必ずその名が挙がる『中国料理 王府』の創業は昭和46年。カウンター8席からはじまった店は50年にわたる愛され続け、サラリーマンや家族連れなどいつも多くの客でにぎわっている。ほとんどの客が注文する名物の「ニラブタ」(写真大、単品800円・定食850円)は、創業当時から変わらない味が人気の一品で、「昔は肉体労働のお客さんが多くてね。みなさんお腹を空かせてくるから、早くて満腹になれるものかと考えて生まれた料理なんです」と糸永日左志社長。材料は、ニラ、キャベツ、豚肉とシンプルだが、熟練の鍋さばきで強火で一気に炒めることにより、シャキッとした絶妙な食感を生む。甘辛い味付けがビールにもごはんにも最高に合う一品であると同時に、県産ニラのおいしさを県内外へPRする料理としても一役買っている。

中国料理 王府

〒大分市高松東1-3-1  
☎097-558-3044  
🕒11:00~15:00、  
17:00~22:00  
🔥火曜  
🕒30台  
📇カード使用/不可



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14番8号

舞鶴酒販

検索

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!

