

# 舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



炭火焼鳥 ももさく



備長炭で一気に焼き上げて鶏の旨みをぎゅっと凝縮した「地鶏もも焼き」930円は、店を代表する看板メニューのひとつ。



焼鳥店での修行を経て独立した店主の長井さん(左)と、舞鶴酒販の木村営業係長(右)。料理の一部は持ち帰りもできる。



炭火で香ばしく炙った鶏のむね肉を、自家製ダレと濃厚な卵黄をからめていただく「地鶏ゆっけ」820円。

お子さま連れや女子会にも  
地域で愛される焼鳥店

まもなくオープン2周年を迎える『炭火焼鳥ももさく』は、子どもから年配の方まで幅広い世代が訪れる地域密着店。店内には子どもも楽しめるようにと絵本や落書きスペースがあり、「誰もが気軽に来られる店にしたい」という店主の長井あずささんのやさしさが溢れている。

そんな思いは豊富なメニューにもあらわれていて、家族みんなで楽しめる料理が満載。今回は酒のおとも一品として、看板の串をオーダー。一串一串丁寧に仕込み、炭火でじっくりと焼き上げること、素材のおいしさをしっかりと閉じ込める。少し甘めの自家製ダレの味わいも相まって、ビールが進む旨さだ。他にも、国産地鶏の炭火焼や定番居酒屋メニュー、シメのカレーやうどんなど、選ぶのも楽しい料理の数々に満たされる夜を。

## 炭火焼鳥 ももさく

〒由布市挾間町挾間486-5  
☎090-7367-0450  
🕒17:00~22:00(ラストオーダー21:30)、  
金・土曜17:00~23:00  
(ラストオーダー22:30)  
🔥火曜、他不定休あり  
📱3台 カード使用/可  
[https://www.instagram.com/momo39\\_hasama/](https://www.instagram.com/momo39_hasama/)

定番から限定商品まで幅広く取り揃えております/  
**舞鶴酒販**  
**公式 オンラインショップ**  
**GRAND OPEN**

スマホでかんたん!お手軽決済!  
 各種決済会社に対応しているので、お買い物しやすい!

VISA    Mastercard    American Express    OPay    Apple Pay    G Pay

ご注文はこちらから

舞鶴酒販グループは**TRINITA**を応援しています!!  
 FC OITA