



- 1.ビールとの相性がぴったりな自慢の焼き鳥
- 2.平日から常連客が足を運ぶ
- 3.和子さんが作る「おふくろの味」

「このお店は私たちにとつての居場所。お客さんにもそう思ってもらえるようなお店になればいいなあ。」
 福井さんご家族の温かい人柄がお店のアットホームな雰囲気を作り出し、様々なお客さんを呼ぶのでしよう。

やき鳥居酒屋 ふくい

鷹栖町北1条2丁目2番16号
 TEL 0166-87-5352
 営業時間/17:00~21:00頃
 定休日/日~火曜日、祝日
 席数/30席
 駐車場/4台

鳥むね肉1つ分を3等分にし、サクサクに揚げたポリユーム満点の「スティックからあげ」もオススメのこと。
 勲さんが子どもの頃に培った肉質や鮮度を見る目を生かし、北海道産の良肉を仕入れ、時間をかけて仕込みをしています。
 また、店舗や自宅周辺では、じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃやナンパンなど10種類以上の野菜を無農薬で栽培しています。収穫後は、妻の和子さんが作るお通しメニューの食材として使わ

れ、テーブルに並びます。和食が得意な和子さんの作る料理は、肉じゃがやかぼちゃの煮付など家庭的な料理が多く、焼き鳥以外にも「おふくろの味」を楽しむことができます。
 お店で使用しているお米は、北成地区で作られたお米。出来るだけ新鮮なものを美味しく食べてもらいたいと、農家から玄米のまま購入し、専用の貯蔵庫で保管しています。
 料理のほかにも、お店を建てる時にこだわった部分があるのだとか。

「お客さんと同じ目線で話しが出来るように、厨房の高さを通常より低くしました」と「会話」を大切にしている「やき鳥居酒屋 ふくい」ならではのこだわりを教えてくださいました。
 「お客さんと話すことで、自分たちも元気をもらっています。お客さんの笑顔がエネルギーになるんです」と福井さんご夫婦も素敵な笑顔で話します。



—みんなが楽しめる、 笑顔いっぱいのお店をモットーに

鷹栖地区の住宅街に、ひっそりたたずむ「やき鳥居酒屋 ふくい」。店主の福井勲さんとご家族で営む、アットホームな雰囲気のお店です。
 勲さんは実家が精肉店で、小学5年生頃から包丁を持ち、肉の処理方法を教わっていました。その頃から料理が好きになり、就職後も地域で開催される料理教室のお手伝いをするなど、趣味として料理に携わっていました。「いずれは飲食店を開業したい」と思っていた勲さんは定年退職後の平成19年8月にお店をオープンさせました。
 お店の看板メニューは、もちろん肉厚で食べ応え抜群の焼き鳥。焼き立てのふっくらとした食感の「モモ」や「ムネ」、もっちりとした食感の「かわ」などしお、たれ、どちらもお酒との相性抜群です。

やき鳥居酒屋
 ふくい
 ×
 福井 勲