

店舗名：平尾酒店

産品名：角打ち

日が暮れるまで待てない！

ビギナーでも安心の角打ち「平尾酒店」



↑小倉駅から徒歩圏ということもあり、若者や女性客も多い

小倉の飲屋街の一角。まだ陽があるというのに、店からはホロ酔い客の陽気な笑い声が漏れてくる。「こんな時間からお酒？」なんていう考えは、ここ角打ちではご法度。日が暮れ始める頃には、20人も入ればぎゅうぎゅうの店内は大盛況だ。まるで友達のように談笑する客同士が、実は初対面だというシチュエーションは日常茶飯事。小倉の飲屋街の一角にある「平尾酒店」では、今日もまた知らない誰かと誰かが繋がっている。



↑笑い声が絶えないカウンター。混み合う日は、客がカウンターの中で飲むことも

老若男女が集う

“千ベロ” スポットで乾杯

戦前の1938（昭和13）年に酒屋として創業した「平尾酒店」が、角打ちを始めたのは1989（平成元）年のこと。「買った商品をその場で飲めるように」と、醤油コーナーを改装してカウンターを取り付けた。近年は角打ちブームも相まって、客が世代を超えて交流する貴重な場に。「どちらから？ まあそんな遠くから！」。店主の平尾ユカリさんが温かく迎えてくれるので、一人や一見さんでも安心だ。



↑上品な佇まいの店主・平尾ユカリさん。78歳（2018年時点）とは思えない若さ

ビールやワインは、冷蔵庫から飲みたいものを選ぶセルフスタイル。焼酎は1杯¥190～、日本酒は一合¥260と庶民的な価格がうれしい。「いか天（¥80）」「焼あご（¥110）」といった乾き物をつまみにすれば、¥1,000でもお釣りがくることがあり、“千ベロ”にもってこいだ。



↑懐かしい駄菓子屋を思い起こさせる乾き物

美味しくてヘルシー！

名物のソーセージ玉ネギサラダは必食

楽しそうに客と談笑している平尾さんが、ある注文を受けるとさっと店の奥へ。しばらくして戻ってきたその手には、スライスされた大量のタマネギと魚肉ソーセージが。客の目の前でマヨネーズと酢、一味唐辛子をこれでもかと言わんばかりにかけると、名物「ソーセージ玉ネギサラダ（¥200）」の完成だ。



↑「ソーセージ玉ネギサラダ（¥200）」。たっぷりの酢で見た目よりもあっさり。シーチキン付き（¥530）も人気

そのほか、「さば水煮」「いわしみそ煮」といった缶詰め（¥270〜）も10種類ほど用意。どれも温めてネギをかけてくれるという、平尾さんのひと手間が嬉しい。



↑平尾さんおすすめの「さば水煮（¥350）」。たっぷりのネギと一緒に食べよう

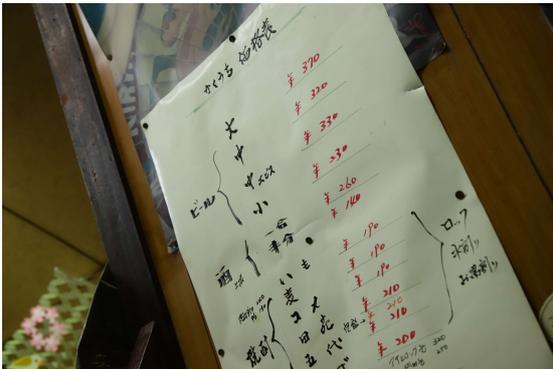
気軽に安く楽しめる角打ちは、若い世代にこそおすすめ。店内に一度足を踏み入れれば、“年齢層がお高め”というイメージは払拭されるはずだ。給料前で金欠でも大丈夫。1,000円握りしめて、角打ちデビューを飾ろう！



↑「角打ちコーナー」と書かれた扉があるが、どちらの入り口を利用しても OK



↑椅子も用意できるテーブル席は、グループで訪れた時に便利



↑手書きの価格表など、古き良き昭和のテイストがたまらない

DATA

住所：福岡県北九州市小倉北区紺屋町 6-14

電話：093-521-3268

時間：12:00～21:00

休み：日曜、祝日

席数：18名

駐車場：なし

交通：北九州モノレール且過駅より徒歩約3分

(取材日：2018年1月25日)