

店舗名：日活（焼肉の日活）

産品名：ホルモン鍋、焼肉

●炊き鍋（ホルモン鍋）とは

古くから食肉センターがあり、新鮮なホルモンが手に入りやすかった北九州。炭鉱や製鉄の街として賑わった頃は、コリア系住民が営む本場式の焼肉店が多くあり、ホルモンは労働者のスタミナ食として当たり前のように食べられてきた。あまり知られていないが、丸腸を食べる食文化は小倉が発祥であるともいわれている。

そんな北九州で長きにわたり愛されているのが、たっぷりの野菜とホルモンを煮込んだ炊き鍋（ホルモン鍋）。もつ鍋のようにスープではなく、浅めの鉄鍋を使いタレで炊くのが特徴だ。現在、北九州では古き良きソウルフードとして、数店舗の焼肉店で提供されている。

肉の鮮度は激戦区・小倉で随一！

ホルモン鍋と焼肉の老舗「日活」



県道 266 号から細い路地を少し進むと見えてくる「焼肉」の文字。この場所で 1955（昭和 30）年頃から営業する「日活」は、焼肉激戦区の小倉において、知る人ぞ知る名店として愛され続けている。



↑ホルモン鍋が名物の「日活」。店名は、かつて近くに日活の封切館があったことに由来

名物は、ホルモン（¥650）やロース（¥1300）など8種類から選んだ肉を、キャベツ、モヤシと一緒にグツグツと炊く「ホルモン鍋」。野菜の旨味と甘辛のタレが染み込んだ肉は、思わずビールをお代わりしたくなる美味さ。食べ終わったら、鍋にうどん（¥100）を入れてシメるのが定番だ。



↑名物の「ホルモン鍋」。価格は部位により異なる。最初のオーダーは野菜をサービス



↑具材の旨味たっぷりのうどん（¥100）。ご飯（¥150〜）を入れて雑炊にするのもおすすめ

肉は九州産の和牛がメインにブロックで仕入れ、注文を受けてからカット。ホルモンなどの内臓系は、冷凍ものを一切使用せず食肉センターから生の状態を直送する。店主の久村さんが「行政の指導で提供できないが、生でも食べら

れる」と語るほど、その鮮度は折り紙つきだ。



↑店主の久村さん。鮮度には絶対の自信あり

ジューシーな焼き肉も捨てがたい
ならば両方食べるのもアリ！

ホルモン鍋とともに、二大看板を担う焼肉も気になるところ。少し赤みが残ったタイミングで口に運べば、とろけるような柔らかさとたっぷりの肉汁にノックアウト。ガスで火力を調整しながら焼くため、焦がしにくく食べ頃を逃さない。



↑ジューシーな肉汁を味わうなら「焼肉」がおすすめ



↑カルビ（¥1,200）、タン（¥1,000）など。部位はホルモン鍋と共通

こうなるとホルモン鍋も焼肉も食べたいところだが、実際に両方注文する客も少なくないとのこと。最初に焼肉、次にホルモン鍋に移行し、うどんでシメるという黄金パターンで、肉の美味さに思う存分浸りたい。



↑「ホルモン鍋」は、野菜たっぷりヘルシー



↑初代が作った鉄鍋はいまだ現役。強火に耐え、熱伝導もよい



↑醤油や味噌をベースにしたタレ。レシピはもちろん企業秘密



↑箸休めに、手作りのキムチ（¥350）もおすすめ

DATA

日活（焼肉の日活）

住所：北九州市小倉北区香春口 1-6-24

電話：093-931-1467

時間：17:00～22:00、日曜・祝日は～21:00

休み：不定

席数：20 席

駐車場：2 台

交通：北九州モノレール香春口三萩野駅から徒歩約 3 分

（取材日：2018 年 1 月 25 日）