

店舗名：合馬竹膳
産品名：合馬タケノコ

一年中“合馬たけのこ”が楽しめる
生産者直営のお食事処「合馬竹膳」



北九州市小倉南区合馬（おうま）は、約 1,500 ヘクタールという日本有数の竹林面積を誇るたけのこの名産地だ。この合馬地区で採れる「合馬のたけのこ」は、味・香り・歯ごたえともに絶品とされ、関西市場でも高値で取引される極上品。京都や大阪の一流料亭でも指名買いされるほどの人気を誇る。

そして、辺り一面をそんな「合馬たけのこ」が採れる竹林に囲まれた食事処が「合馬竹膳」。「風味がよく美味しいたけのこを、一年中気軽にたくさんの人に食べてほしい」という、たけのこ生産者の想いから生まれた店だ。



↑「たけのこランチ」(1,200 円 (税込))。

看板メニューの「たけのこランチ」は、合馬たけのこを存分に使った贅沢メニュー。炊き込みごはん、白出汁でいただく刺身、煮物、天ぷらと、季節に応じでバリエーション豊富なたけのこ料理を楽しめる。シャキシャキとした食感と

柔らかさが両立した煮物の味は、新鮮なたけのこならではだ。これに、地元で採れた野菜を使ったサラダ等を添える。



↑合馬の家庭的なたけのこ料理に、気持ちもほっこり。



↑地元の工房から仕入れるドレッシング、一番人気は、味噌の風味をあっさり楽しめる「梅酢味噌」。



↑店主の林さんは、たけのこの事ならなんでも答えてくれる

店主の林さんは、たけのこ生産者。「たけのこのオフシーズンでも、合馬へたくさんの人に来てもらいたくてお店をオープンしました」と熱心に語る、地域のアイコン的存在だ。お店で使うたけのこは、林さんが山で掘ってきたものを使っている。店で一緒に料理を作っている仲間もたけのこ生産者。美味しい味わい方を知り尽くしたプロが作るたけのこ料理をぜひ食べてほしい。



↑ 季節限定の「たけのこ弁当」(1,000 円 (税込))。



↑ 見晴らしのいいテラス席もおすすめ

店は、九州自動車道・小倉南インターから近くアクセスしやすい。店内はカウンター7席、2人掛け、4人掛けテーブルが1つずつ。予約専用の2階席は6人が座れる。合馬たけのこの竹林が広がる、のどかな田園風景を見渡すテラス席もおすすめ。豊かな山の幸を味わうのに最適。





DATA

合馬竹膳

住所：北九州市小倉南区徳吉南 4 丁目 5-1

電話：093-482-3566

営業時間：11:00～14:00

店休日：月曜

駐車場：10 台

席数：カウンター7席、テーブル6席、予約専用テーブル6席、

(取材日：2018年2月8日)