

店舗名：まんぷく

産品名：ガツ飯（焼肉・ホルモン“炊き鍋”）



九州産の和牛をたっぷり野菜と一緒に！

炊鍋と焼肉の専門店「まんぷく」

1994年に筑豊電鉄の穴生駅すぐの場所にオープンした、炊鍋と焼肉の専門店「まんぷく」。臭みのない九州産の和牛にこだわり、焼肉は厚めにカットするため食べ応え十分だ。この焼肉と人気を二分するのが、肉と野菜をステンレスの鉄板鍋で煮込む炊鍋。具材に特製のタレがしっかりと絡み、一度食べると病みつきになること請け合いだ。



↑ 筑豊電鉄穴生駅の高架下に軒を構える

独自に考案された  
名物「炊鍋」で満腹！

店内は左側のテーブル席が焼肉、右側の座敷席が炊鍋と、料理によってスペースが分けられている。どちらも人気だが、強いて言えば夏場は焼肉、冬場は炊鍋がよく出るとのこと。

今回は、せっかくなのでオリジナルメニューの炊鍋をチョイス。店主・林さんのお父様が、試行錯誤して生み出した自信作だ。



↑靴を脱いでくつろげる炊鍋スペース。  
あらかじめどちらを食べるか決めておこう

肉は、鹿児島や宮崎を中心に、九州産の和牛のみを使用。鮮度を保つために、注文を受けてからカットしていく。炊鍋の部位は、カルビ(¥950)や丸腸(¥840)、ホルモンミックス(¥840)など11種類。これにタレをしっかり絡めて、野菜と一緒に鍋に盛りつける。タレは、醤油やニンニク、砂糖など数種類の調味料をブレンドした自家製だ。



↑たっぷりのタレを肉に絡めていく

焼き方は“外から中央へ”が基本  
食べ終わったらうどんかおじやでシメ！

具は中央から食べていき、なくなると周りの具を少しずつ中央に寄せていくのがポイント。キャベツは周りによけておくと、シャキシャキとした食感を維持できる。初めての場合は、店員が親切にフォローしてくれるので安心だ。



↑煮立ったら火を弱めにして、中央から食べよう



↑「タレがしみていますのでそのままでもいけます。味が足りない場合は、つけダレをつけて食べてください」と店主の林さん

具材を食べたあとは、余ったスープでうどんを作るのが定番。うどん（¥210）は喉ごしのよい細丸タイプで、煮込んでも柔らかくならないものを製麺所に特注している。また、ご飯と卵が付くライスセット（¥530）を頼み、おじやにするのも正解。肉と野菜の旨味をたっぷり吸収したご飯は、生卵が加わることでマイルドな味わいに。



↑濃厚なスープが、うどんにしっかりと絡む

「初めての方には、カルビ、丸腸、ホルモンミックスの組み合わせがおすすめです。1人で5人前を平らげる方も珍しくありませんよ」と話す店主の林さん。子どもからご年配まで、幅広い年齢層に愛されている一軒だ。



↑店主の林さん。お父様が生み出した味を大切に受け継いでいる



↑野菜はキャベツ、モヤシ、タマネギ、白ネギが入る



↑キムチ盛り合わせ（3種¥630）。白菜、大根、山芋の3種類を食べ比べ



↑うどんを食べたあとに、おじやを追加する客も

## DATA

住所：福岡県北九州市八幡西区穴生 2-13-7

電話：093-645-3777

時間：17:00～22:00（LO21:30）

休み：水曜（祝日の場合と翌日が祝日の場合は営業）

席数：45席

駐車場：5台

交通：筑豊電鉄穴生駅より徒歩すぐ

（取材日：2018年2月27日）