

店舗名：中華料理と餃子の店 娘娘（ニャンニャン）

産品名：大衆中華



北九州の働く男たちを支えるパワーフード
ガツンとクセになる「肉やきめし」をかきこめ！

数多くの店が連なる小倉京町銀天街を曲がり、「ちゅうぎん通り」と呼ばれる通りに面した一角で、ひと際目を引く佇まい。真っ赤な外観には、可愛らしい女の子のイラストと「娘娘」（ニャンニャン）の文字がある。



↑「娘娘」とは、中国語で高貴な女性の意。男前なメニューとは裏腹なネーミングのギャップがいい

足を踏み入れるとそこは、どこか懐かしい雰囲気の大衆中華食堂。カウンターに座る客のほとんどが食べているのが、この店の名物であり、北九州市民のソウルフードとも言われている「肉やきめし」だ。



↑ 1 階にカウンター席、2 階にテーブル席を備える

創業は 1960（昭和 35）年。現在は、2 代目の店主・藤川謙二さんが奥様と共に店を切り盛りしている。創業当時は、皮から手作りする餃子が名物の店だったそうだが、いつの間にやら、同じく創業して間もない頃に誕生した「肉やきめし」のファンが増幅。秘密はつついっくセになる味つけと、空腹をガツンと満たす満点のボリュームにあるようだ。



↑ あらかじめ下準備しておき、注文が入ったら再び炒めあげる

北九州は、日本有数の工業地帯。そのため「娘娘」にも、当時の「住金」をはじめとする肉体労働に励む男性が数多く訪れていた。そんな折、先代が常連のお腹をガツンと満たしてあげるために作ったのが「肉やきめし」だったと言われている。



↑ 普通盛りでもかなりのボリューム！

炒めたチャーハンを皿にたっぷりとよそい、その上に甘辛い醤油ベースのタレで煮込んだ豚コマ肉をどっさりと盛り付けたら「肉やきめし」の完成。厚切

りの豚コマ肉は程よい歯ごたえがあり、噛むほどに滲み出る甘辛い味わいがチャーハンに絡む。ガツンと濃い味付けに食欲は全開となり、一口より二口、二口より三口と、レンゲをかきこむ手が止まらない。



↑肉やきめし（550 円）には、スープも付く。ラーメンが付くセットメニューなどもある

ちなみに、創業当時はもっと脂と塩気が効いていたという。「住金」の縮小と共に客層も少しだけ変わり、学生も増えたため、より食べやすい味付けに調整したそう。多いときは米を 3 升の釜で 5 回炊くほど注文が入るそうで、まさに市民に愛されているソウルフードといえるだろう。



↑チャンポンもボリューム満点！太めのチャンポン麺が濃厚なスープを程よく吸い込みうまい

また、豚骨スープで作る「チャンポン」（530 円）もファンの多い一品。キャベツ、かまぼこ、イカ、キクラゲなど具沢山で、野菜と海鮮の旨みが溶け出したスープが美味だ。お腹が減って力が出ない時はぜひ、「娘娘」でガツンとパワーチャージしてほしい。



↑ 2代目店主の藤川謙二さんと奥様



↑ 2階席には、店内にあるミニエレベーターを使って配膳



DATA

中華料理と肉焼きめしの店 娘娘（ニャンニャン）

住所：北九州市小倉北区京町 1-6-25

電話：093-521-6955

時間：11：30～16：00

休み：不定休

席数：24 席

駐車場：なし

交通：JR 小倉駅から徒歩約 6 分

（取材日：2017 年 12 月 25 日）