

会員探訪

オープンから1年 誰もが気軽に立ち寄れるお店を目指して



粉もん屋 雅寅

所在地 たつの市龍野町中村298-15 (本竜野駅すぐ)
 代表 石井 雅也
 TEL 0791-72-9437
 営業時間 12:00~23:00 (月曜定休)

○創業と現在の状況は
 二〇一七年五月に本竜野駅前
 創業し、一周年を迎えることが
 できました。昼間はたい焼き・たこ
 焼き・焼きそばの持ち帰り、夜は
 居酒屋として営業し、おかげさ
 まで地元の方や駅を利用される方
 心にご来店いただいています。
 高校卒業後、姫路・神戸・福岡
 の旅館や料亭等でトータル十年以

上飲食関係の仕事に就き、和食中
 心に調理の腕を磨いてきました。
 お客様と接する中で近年は食の多
 様化が進み、特に若い方にとって
 和食離れが進んでいるのではと感
 じていました。そこで自分のお店
 を開く時は出汁の味を大切にす
 る等「和」の要素を取り入れようと
 決めていました。
 現在、出汁をたっぷり使った

しまき玉子(四五〇円)や自家製
 つくね(五〇〇円)、居酒屋メニュー
 の定番・唐揚げ(五〇〇円)や、
 豚キムチ炒め(五八〇円)等もリ
 ズナブルな価格でご用意していま
 す。

○おすすめメニューは

じっくりと時間をかけて煮込ん
 だ濃厚な豚骨スープに、昆布とか
 つお節でとった上品な和風出汁を
 混ぜて生地にした「とんこつたこ
 焼(四〇〇円)」が一押しメニュー。
 卵をたっぷり使っているので柔ら
 かくふわふわなのが特長です。



爪楊枝では掴めない程トロトロ・
 ふわふわな「とんこつたこ焼」

店名に「粉もん屋」とあるよう
 に、これ以外にも柚子胡椒マヨネ
 ズ味や明太子味、ピザ風味など様々

な創作たこ焼を作っており、その
 数約四十種類。是非お気に入りの
 一品を見つけて下さい。
 色々な種類のお酒もご用意して
 います。福岡で仕事をしていたこ
 ともあり時々九州に焼酎の買い付
 けに行くことも。各地の味を皆様
 に提供し、楽しんで頂ければと思っ
 ています。

○これからは

「ちょっと一杯飲んで帰ろうか
 な」と気軽に立ち寄り、当店を訪
 れたお客様同士がわきあいあいと
 仲良くなれるようなお店を目指し
 ています。今後も地元でお店をや
 れる喜びを感じつつ、龍野の皆様
 に長年愛されるよう努めます。
 ※メニューは全て税込価格。

