



**LOCAL TALK!**  
店主の熊野龍太さん  
「お店から徒歩10分の「浄水緑地」は都心とは思えない緑豊かな空間。ハイキング気分です訪れてみては」

①調理からサービスまで1人で切り盛り。全14席なので電話予約がベター ②牛ホホ肉とちりめんキャベツのヴァフォーレ(1,600円・左)、渡り蟹と白インゲン豆の大根カネロニ(1,200円・右) ③イタリアのピエモンテ州で修業を積んだ熊野さん ④外階段を降りて、地下へ



福岡市中央区薬院4-18-17 B1F  
☎092-791-9972  
🕒18:00~24:00(OS23:00)  
📅日曜  
🚏西鉄バス「南薬院」バス停より徒歩2分

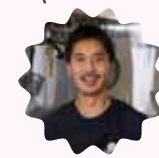
特別な日にも、日常使いにも

肩肘張らず楽しめるイタリアン



**浄** 水通りから脇道へ入った、ビルの地下に佇む様子はまさに大人の隠れ家。チュッピン、カネロニ、パッパルデッレなどイタリアに根付く食を地元食材でアレンジした数々の料理に、アッと驚くと同時に心をつかまれる。ソムリエの資格をもつ店主の熊野龍太さんおすすめのワインと共にどうぞ。

沿線グルメガイド  
**Ensen Gourmet Guide**  
知れば誘いたくなる！  
話が弾む外食デート  
2月といえば、バレンタインデー。おしゃれな空間で趣向を凝らした料理を楽しむ、カップルにおすすめの店を紹介。もちろん、友人同士でもぜひ！  
vol.56



**LOCAL TALK!**  
店主の川津賢司さん  
「魚料理から、焼鳥、串揚げまでメニューが豊富な居酒屋「あべこべ」はお店から徒歩17分です」



“無菌鶏”として名を馳せる

高坂鶏を刺身と炭火焼で堪能あれ



①兵庫県のブランド鶏、高坂鶏を使った奇跡のレバ刺し(1,382円・上)は数量限定。串は右から、心のこり(302円)、ズッキーニ(194円)、内モモ(248円)、ささみ(194円)、手羽先(248円) ②モルタルと木材でカフェのような雰囲気 ③串は手打ちし、炭火で焼く ④昨年9月開店。高坂鶏を提供するのは久留米では同店のみ



久留米市通町105-21  
☎0942-34-2089  
🕒18:00~翌1:00(OS24:00)  
📅不定  
🚏西鉄天神大牟田線「西鉄久留米」駅より徒歩9分

**修** 業先で出会った「高坂鶏」のおいしさに感銘を受け、高坂鶏をメインとした焼鳥店をオープン。ユッケ、ムネや手羽の刺身がメニューに並ぶのは「無菌鶏」であるがゆえ。特に、濃厚な旨味とフォアグラのようにねっとりとした舌触りを楽しめるレバ刺しは感動必至。



飯塚市新飯塚7-22  
☎0948-80-6078  
🕒12:00~15:00(OS14:30)、18:00~22:00(OS21:30)、金・土曜、祝前日  
📅月曜  
🚏西鉄バス「新飯塚駅」バス停より徒歩3分



**嘉** 麻市「赤崎牧場」の直営店。抗生物質を使用せず、牛にストレスを与えないことを第一に飼育された「赤崎牛」は、甘みや香りが強く、舌触りのいいヘルシーな赤身の肉が特徴だ。友三角、ネック、かつばなどの希少部位を、フレンチの技法を駆使した創作料理で味わえる。カジュアルに箸でいただく。

①赤崎牛ロース炭火焼き7種テイストLien風(80g2,376円・手前)。自家製の柚子塩、薬塩、燻製塩など7種の塩で。シェフおすすめオードブルの盛り合わせ(972円)はパテなど肉尽くし ②木の質感を生かしたナチュラルな空間 ③牛のイラストが目印

品評会で金賞受賞歴あり!

赤崎牛をカジュアルフレンチで



北九州市八幡西区黒崎2-5-17 4F  
☎093-616-1020  
🕒15:00~24:00(OS23:00)  
📅火曜※月1回程度不定あり  
🚏西鉄バス「黒崎駅前ふれあい通り」バス停より徒歩2分

①女子会やデート利用が多く、ロコミで訪れる人が大半 ②あんバタートースト(486円・左)。地元ベーカリーのバンド・ミに北海道の小豆を使った粒あん、ハート型のバター、岩塩をのせて。カフェラテ(540円・右)。コーヒー豆は福岡市天神の「コネクトコーヒー」のもの ③カクテルは約50種、756円〜



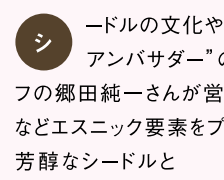
女性&カップルから支持率高し  
ほっとひと息つける夜カフェ



**LOCAL TALK!**  
シェフの川尻雅史さん  
「『おはこ家』の元祖たこ焼きがおすすめ。味付けは6種類あって、岩塩が好きです。お店から徒歩すぐです」



**LOCAL TALK!**  
店主の有馬久雄さん  
「引野市民センターバス停から徒歩2分の雑貨店「GOOM ROOM」では内装も取り扱う雑貨も全部おしゃれ!」



①牛ホホ肉の白ワイン煮 マッシュポテト添え(1,836円)。牛骨や鶏ガラなどを約8時間煮込み、一晚寝かせてつくるブイヨンが鍵。樽生などシードルはグラス648円〜 ②可動式のイスを備えたカウンターとテーブル席。トイレにはオムツ台も ③新聞販売所を改装し、昨年9月開店



**シ** ードルの文化や魅力を伝える「シードルアンバサダー」の山下薫史さんと、シェフの郷田純一さんが営む。チャツネ、パクチーなどエスニック要素をプラスしたイタリアンが、芳醇なシードルとよく合う。「シードル=甘い酒」という概念を覆してくれる、個性豊かなお酒が楽しい。

エスニック×イタリアンと

シードルのおいしさに目覚める



**LOCAL TALK!**  
店主の山下薫史さん  
「お店の近くにある不動産屋「ニューヴェレッジ」ではパンやオーリーブオイルが購入できるんです」

