Made in Kushima
逸品ストーリー

地域に根付くおふくろの味「ちゃんぽん」

友部食堂

ちゃんぽん1杯500円は62年間変わらない値段です。

とろりとしたスープに沢山の野菜が入ったちゃんぽん。あつあつの麺を野菜と一緒に頬張る。シンプルながらもダシの効いた味がやみつきになります。

「みんなの喜ぶ顔が見たくて作っています」と話してくれたのは友部食堂の友部タエ子さん。料理好きがきっかけで20歳で友部食堂を始め、62年が経ちました。開店当初はうどんやそば、親子丼など様々な料理を出していましたが、ちゃんぽんを始めてからはそのおいしさが評判となり看板メニューとなりました。

友部食堂のちゃんぽんは朝4時半から仕込みが始まります。鶏ガラをきれいに洗い、水が澄みきるまでアク抜きを行います。その後5～6時間煮込み、あとはだし昆布と塩こしょうを加えます。仕込みの丁寧さとシンプルな味付けがおいしさの秘密です。

「みんな『おいしかったー』と言って帰っていきますよ」とタエ子さん。昔なじみの方だけでなく、県外の方もいらっしゃいます。ただ、仕込みや調理、片付けをすべて1人で行っているため、平日の昼間だけの営業で無理はしません。

みんなから愛されている友部食堂。隠れた名店の味をこれからも温かく見守っていきたいですね。

No.1050 広報くしま 2019年2月1日発行（毎月1回 1日発行） 発行／串間市役所 編集／総務課秘書広報係
〒888-8555 宮崎県串間市大字西方5550番地 電話:0987-72-1111 FAX:0987-72-6727
http://www.city.kushima.lg.jp Eメール:info@city.kushima.lg.jp 印刷／(株)宮崎南印刷