

まかないキングを見届けろっ!!!

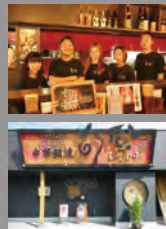
21 筑後市 中華麵達 旬風

ちゅうかめんたつ しゅんふう

〒830-0055 筑後市大字熊野92-2 tel 0942-52-0088

フカヒレ入り!! 黒ゴマ豆乳担々麵、雑穀おこげ添え。

赤坦々麵、黒担々麵が大人気!今回は、まかないでよく食べる豆乳仕立ての黒ごま担々麵。手際の良さが際立つこちらの逸品、アツアツで頂きましょう!
ポイントはコラーゲンたっぷりの「フカヒレ」 水で戻す際にお客様に提供できない部分が結構出るのだそう。 スタッフが好きなのは、麵に「雑穀おこげを入れて食べる事」 え〜、メニューにないのが不思議なくらい美味いよ〜。



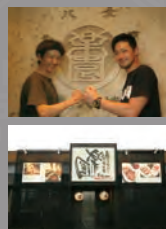
22 八女市 居酒屋 楽園 八女本店

いざかや らくえん やめほんてん

〒834-0023 八女市馬場374-3 B-2 tel 0943-24-6066

切り落としカルビの豚骨スープ楽園メシ

切り落としカルビ! なんて美味しそうな響きでしょう!
じっくり煮込んだカルビを炭火で炙る、なんて食欲をそそる響きでしょう!
炊きたてご飯に、カルビをのっけて! 白ごまを振りかけて、紅ショウガをお好みで!
楽園一番人気の「炊き餃子」のスープをかけて頂くのが、楽園のまかない飯。
スプーンで、しゃぶしゃぶ音を立てて食べた方が美味しいですよ〜。 楽園メシ!!



23 筑後市 めんくい亭

めんくいてい

〒833-0005 筑後市長浜2246-1 tel 0942-53-8519

地元野菜てんこ盛りめんくいスタミナ麵

あり合わせの野菜を炒めてインスタントラーメンに・・・ってのは、よくやりませんか? いやいや、めんくい亭のスタミナ麵は、そんなもんじゃあない!
新鮮野菜を炒める、もとダレが美味い! そもそも、スープと麵が美味い!
シャキシャキもやし、白菜、キャベツ、ニンジン、ニラ、豚肉で、スタミナ麵!
コクのあるスタミナ麵で、温まりましょう!



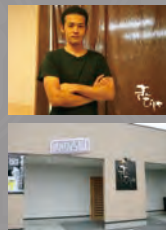
24 みやま市 焼肉ぎんびしゃ

やきにく ぎんびしゃ

〒835-0024 みやま市瀬高町下庄2219-1 tel 0944-62-7833

一度は食べたい!新鮮ナムルのぎんびしゃビビンバ

使いづらい肉の部位を、ここまで仕上げるか! ぎんびしゃ!
料理人なら、従業員が食べるまかない飯は、みんな手を抜きませんよ。
なるほど。納得! やっぱ美味い物を食べていた(笑)
そんな、手のかかった肉そぼろのビビンバ、ナムルとよく合うんです!
程よくジャマしない、卵と海苔が嬉しいのです!



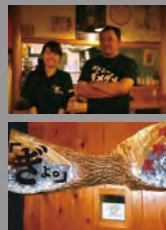
25 筑後市 海鮮屋「ぎよ。」

かいせんや ぎよ。

〒833-0031 筑後市山ノ井189-2 tel 0942-52-7776

新鮮魚介の香ばしカレー

魚屋直営の料理店・・・シーフードカレーかあ。
と、思ったら、想像を超えた仕上がりになってました、すんましゅん。
なぜ、香ばしカレーか。それは、シーフードを煮込むんじゃなくて、焼いて、トッピングするからですよ。確かに食べたコト無い味! 店主『しょうがぁ』と言わんばかりにしたり顔。さすが魚屋!美味い組み合わせをご存じです!



表彰式は17:00! メインステージ!

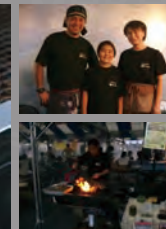
26 八女市 やきとり勝ちゃん

やきとり かっちゃん

〒834-1102 八女市上陽町北川内2122打越団地10号 tel 0943-54-3830

木浦のかけ汁

やきとり勝ちゃんの本拠地、奥八女に近い菊池の赤鶏は、柔らかくて味がある。それに奥八女で熟成された、しょう油を絡めて炭火焼にします。商売している時は飯だけ持って行って、その赤鶏の炭火焼をぶっかけて食べているそう。
さらに伝説の「木浦のかけ汁」をメシにかけて、サラサラと頂くと、んもう♪幸せな笑顔がはじけるのですよ、みなさん!



27 大川市 アジアンキッチンタージ

あじあんきつちん たーじ

〒831-0031 大川市上巻436-4 tel 0944-87-0855

エスニック・トゥッパ麵

豆乳麵対決となるか! カレーの老舗タージが、まかない飯で得意とする麵料理。しっかり仕込まれた野菜たっぷりのトゥッパ麵は、パスタで食べる担々麵。エスニック風の肉味噌とラー油で、お腹がポカポカ!
ビリ辛だけど、豆乳仕立てになっているので、まろやかでいくらでも入る感じの優しいまかない麵料理です!



28 筑後市 蕎麦DINING 禅

そばだいにんぐ ぜん

〒833-0054 筑後市蔵数612 tel 0942-52-4050

そば湯で作ったソバ屋のイモ煮

そば湯で、煮込んだ美味しいイモ煮。
ちぎりコンニャク、エノキ、しめじ、油揚げ、ゴボウと牛肉。
もちろん主役は里芋です!もう一つの主役が、そば湯! この季節、ホッとするんですよね、そば湯の温かさ。イモ煮の出汁をジャマしない程よい蕎麦の香り。
出汁まで全部飲み干しちゃいましょう! なんてったって、そば湯なんですから。



29 広川町 ベジレス

べじれす

〒834-0115 広川町新代1121-1 tel 0943-32-8026

ワタリガニとムール貝のトマトチーズリゾット

今年、初参戦!「ピザとパスタ」の専門店が出すまかない飯は、リゾット。
こちらのオーナーも皆さんと同じく「従業員にも手をかけた料理を・・・」「スタッフのお腹が満たされて、はじめて良い接客が出来る!」とのこと。ステキなお店です!
ズワイガニでじっくり出汁を取り、長時間煮込んだ香しいスープ。
お店に定番である、ムール貝、ワタリガニ、新鮮野菜をスープ仕立てのリゾットで。



30 柳川市 柳川肉匠職人 旬清柳食産

やながわ にくしょうしょくにん せいりゅうしょくさん

〒832-0065 柳川市沖端町47 tel 0944-72-9834

これぞ!究極のまかない飯っ! 1杯で2度おいしい!和牛すて〜きひつまぶしドーン!

リベンジなるか! 第二代マカナイキング!!
一年間の試行錯誤、材料を少しも無駄にしない肉匠職人の技! 365日の準備期間! 全てをかけて臨む「お客様のお腹を美味しい笑顔にする事!」
端肉が、こんなに美味しく頂けるんですね。じっくり煮込んで、じっくり焼き上げて。新作ソースを堪能したら、出汁をかけてひつまぶし、に!

