



私たちはグッドパートナー!



和食工房 東

焼肉定食の注文に応じて手際よく牛肉を焼き上げる永松店長。



社長の倉永真二さん(左)と店長の永松謙二さん。

人気和食処の厨房でLPガスコンロが紡ぐ幾歳月

国東市武蔵町にある「和食工房 東」。季節ごとの旬の刺し身や車エビ、ハモ、地タコなど、新鮮な海の幸をふんだんに使った定食、御膳が評判で、「鳥唐おろしポン酢(鳥ボン)」にもコアなファンが多い。さらに丼、麺類のメニューも豊富にそろい、いつも多くのお客さんでにぎわっている。そんな人気店の活気あふれる厨房をちょっとのぞいてみると、使い込まれた業務用LPガスコンロが存在感を放っていた。「この店は平成12年(2000年)にオープンし



大分空港から国道213号を車で約4分。

ましたが、以来24年間、ずっと稼働しているコンロです。LPガス販売店さんに定期的にメンテナンスをしてもらいながら大事に使い続けてきました」と社長の倉永さんは話す。店長を務める永松さんは自身も料理人として厨房に立ち、「業務用ガスコンロならではの火力がうちのおいしい料理を生み出していますよ」と笑顔を見せる。店の歩みとともに歳月を重ねてきた心強い相棒が、これからも頼もしく「和食工房 東」を支える。

なでしこ御膳 3100円

和食工房 東

〒国東市武蔵町系原123
☎ 0978-66-7676
🕒 11:00~14:00 / 17:00~20:00
📅 月曜(祝日の場合は営業し翌火曜が休み)、年末年始
📺 20台、大型2台
🌐 <https://www.kunisakibussan.jp/shop.html>
📇 カード使用/可



刺し身のほか車エビやハモのフライなど多彩な料理が楽しめる「なでしこ御膳」3100円。

Si センサーガスコンロ de

温度調節機能 七草粥用の七草をアレンジ♪
七草のかき揚げ

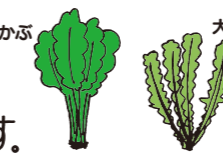


材料 (約6個分) 七草………1パック にんじん…7cm 玉ねぎ………1/2個
天ぷら粉………適量 水………適量 揚げ油………適量

① 七草は水で洗ってザルにあげます。軽くふって水を切る程度でOK。



② スズナ(かぶ)、スズシロ(大根)は実と葉をわけて、実は皮を剥いて大根おろしにします。お好みで天つゆに入れてどうぞ。



③ 長めの葉は半分に切り、にんじんは細切り、玉ねぎは薄切りにします。



④ 野菜を全てボウルに入れ、粉を混ぜ、しっかり混ぜたら水を加え、粉が残らないようにしっかり混ぜ、170度に設定した油で揚げて出来上がりです。



炊飯(おかゆ)機能 炊飯鍋を使用し、自動炊飯モード「おかゆ」を選択すれば、吹きこぼれも気にせず炊くことができます。
ホタテ貝柱のお粥

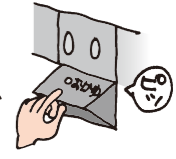


材料 (4人分) 米………1/2合 水………540ml ホタテ貝柱………小1/2缶
塩………小さじ1 酒………小さじ1 サラダ油………大さじ1
A ゴマ油………適宜 刻みピーナッツ………大さじ1
白髪ねぎ………3cm長 ザーサイ………少々

① 米は洗い炊飯鍋に入れ、分量の水を注ぎ30分以上浸水させる。



② ①にホタテ貝柱、缶汁、サラダ油、塩、酒を加え、炊飯スイッチを押し、おかゆモードを選択して点火する。



③ 炊き上がった器にもり、お好みでゴマ油、刻みピーナッツ、白髪ねぎ、ザーサイ、刻みピーナッツなど散らす。

