



私たちはグッドパートナー!



焼肉 だいふく



「だいふく」の藤近誠さん(左)とLPガス販売店の石田裕一社長。



同じ敷地内にふく料理店「良の家」、天然温泉施設「良の湯 舞千花」が並ぶ。

大分市の護国神社近くにある焼き肉店「だいふく(旧・羊馬)」は、常に最高の状態のお肉をお客さんに提供することをコンセプトに、九州各地からその時期に一番おいしい上質のA5黒毛和牛を仕入れている。「経験豊かな店長自らの目利きで厳選しています」とスタッフの藤近さんは話す。飛騨牛などブランド牛や希少部位が味わえるのも魅力の一つだ。「特選和牛赤身盛合せ」は4種の赤身肉が楽しめるセット。この日はトウガラシ(ウチ)、赤身カルビ、シンシン

(モモの中心部)、ハラミが登場した。赤身肉は脂が少なく凝縮された旨みを堪能できる。和モダンの趣あふれる店内に大小個室を完備。無煙ロースターの中には溶岩石が敷き詰められ、下からLPガスで着火すると強い火力で一気に加熱する。溶岩石から放出される遠赤外線が風味を閉じ込めながら肉をじっくりと焼き上げる。グループ店のLPガスを提供する販売店の石田社長も「今後も安全管理を徹底して参ります」と笑顔を見せた。

上質を知る焼き肉店でもLPガスが活躍しています

▶ 特選和牛赤身盛合せ 6050円

焼肉 だいふく

〒大分市東原2-1-18
☎ 097-585-5929
🕒 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)/
17:00~23:00(ラストオーダー21:00)
🔥 火曜(祝日は営業)
👥 共用30台
🌐 <http://www.yosinoya.co.jp/youma/>
📄 カード使用/可



希少部位「トウガラシ」を丁寧にカットしていく。

赤身肉を食べ比べることができる「特選和牛赤身盛合せ」(250g)。



子ども達の未来に炎の文化を伝えよう

LPガス販売店

エコぎんちゃん 検索

一般社団法人 大分県LPガス協会

〒870-0901 大分市西新地1-9-5
TEL.097-558-5483

Si センサーガスコンロ de

グリル機能 おつまみにサイコ~!!
餃子の皮で
ミニ Chorizo ドッグ



材料 (2人分)
餃子の皮.....6枚 マヨネーズ.....大さじ1
 Chorizoソーセージ.....6本 ピザ用チーズ.....30g
 ジャガイモ.....1個 乾燥パセリ.....適量
 A ケチャップ.....大さじ1 マスタード(粒).....小さじ1

① 皮を剥いたじゃがいもを茹で、水気を飛ばし、熱いうちにつぶし、粗熱を取り、マヨネーズを加え混ぜ合わせます。

② 餃子の皮に①、 Chorizoソーセージをのせ包みます。同様に残りを作ります。

③ アルミホイルを敷いたグリルプレートに②をのせ、ピザ用チーズをのせ、グリルで焼きます。
グリルタイマー (上下:弱) 4~5分

④ 器に盛り付け、混ぜ合わせた A を添え、パセリを散らして完成です。

タイマー機能 オイルサーディンの缶汁ごと使った旨味たっぷりのご飯!
ピラフ風 オイルサーディンの炊き込みご飯



材料 (2人分)
米.....3合 水.....2と1/2カップ ニンニク.....2片
 ニンジン.....60g タマネギ.....1/2個
 オイルサーディン(缶).....2缶 イタリアンパセリ.....適量
 A ブイヨン(固形).....1個 塩.....小さじ1/2 コショウ.....少々

① 米は洗ってザルに上げ、分量の水に **30分以上** 浸けます。

② ニンニクはみじん切り、タマネギ、ニンジンは5mm角に切ります。

③ 土鍋に①とAを入れて混ぜ、②とオイルサーディンを缶汁ごとのせます。蓋をして火を点火して中火で **13~15分** タイマーを設定します。消火後 **15分** ほど蒸らします。

④ 蒸らしが終わったら全体を混ぜ、器に盛り、イタリアンパセリを刻み、散らします。

