



2



4



3



1

1\_名物博多蒸ししゃぶ「特選 A-5 ランク佐賀牛」(ハーフ 2,980円)と「金目鯛の白髪ねぎ蒸し」(3,200円)。ごまだれ、柚子胡椒生だれ、手搾りゆずポン酢が滋味を引き出す。調味料は通販も可。2\_掘り炬燵式の大広間、個室、カウンターも備え、多彩なシーンに対応する。大人が落ち着ける空間だ。3\_辛さがマイルドで病みつきになる「博多明太の辛子蓮根」(フル 800円)と、赤身・たてがみの「馬利し盛」(1,800円)。4\_各テーブルに七輪を据え、備長炭で煮る「ヤリイカー一夜干し」(760円)と「きびなごの一夜干し」(780円)。

火蔵 本格むぎ焼酎「白水」とは風味が全然違う。白川水源の水を使用した、まろやかでやさしい「白水」と、一つのもろみを三つの異なる釜で蒸留・ブレンドした、麦の香ばしい旨味が際立つ骨太の「どぎゃん」。上司は、「癖があるからこそ美味しい」と、こればかりをよく飲んだ。

この店の名物の一つは蒸し料理だが、せいろで蒸し上げられるのは、特選 A5 ランクの佐賀牛や、長崎産の金目鯛だ。それ以外にも、こだわりの農家が育てた有機野菜、玄海海岸、博多地鶏など、ごまかしの効かない「蒸す」という調理法に相応しい、最上級の素材が揃っている。これを自家製の、手搾りゆずポン酢や柚子胡椒の生だれで食べると、身体に活力が満ちる気がするほどだ。

「知ってるか。この柚子胡椒生だれはモンドセレクション最高金賞を受賞しているんだ」

「そうなんですか」

「それから『どぎゃん』と『白水』も今年、熊本国税局酒類鑑評会の本格焼酎部門で優等賞をW受賞した」

「へえ、すごいな」

「ところで、昇進するんだって？」

報告しようと思っていたことを、先に言われてしまった。

「昔から見る目はあるんだよ。モノもヒトもな」、にやりと笑われた。



**どぎゃん**  
麦焼酎 どぎゃん  
アルコール度数：25%  
内容量：1,800ml



**白水**  
むぎ焼酎 白水  
アルコール度数：25%  
内容量：1,800ml

**博多蒸し炉端 國廣 中洲本店**

何を頼んでも美味しい店は、7:3の割合で男性客が多く、一度来店するとリピーターになる率が高い。年齢層は4、50代が主流。オープンから丸8年が過ぎるが、口コミでファンが増え続けている。とくに週末は予約が無ければ入れない人気店だ。東京の芝大門にも支店がある。



福岡市博多区中洲5丁目4-6-2F  
092-262-1313  
17:00～24:00 (L.O. 23:00)  
日曜休  
「どぎゃん」グラス500円、一升5,200円  
「白水」グラス450円、一升4,200円

※本ページに掲載されている価格表示は全て消費税を含まない価格です。  
「どぎゃん」「白水」についてのお問い合わせ先：メルシャン株式会社 お客様相談室 0120-676-757 (土・日・祝日を除く 9:00～17:00) ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。



広告特集

博多の居酒屋探訪

今宵、中洲で  
こだわりの味と一杯

写真：三田村優 文：武田洋子

美食の極みは  
「蒸し」にあり

福岡には全国から美味しいものが流れ込んで来る。以前の転勤ではつくづく、それを思い知った。今回、出張が決まったとき、頭に浮かんだ店は多かつたが、久しぶりに再会する当時の上司が指定したのは、かつて自分の歓迎会が開かれた、懐かしい店だった。初心に返れ、ということだろうか。「博多蒸し炉端 國廣」は、全国でも有数の繁華街、中洲にある。夜が深まるにつれ人が増えて賑わう那珂川の岸辺を、この店の窓から何度見下ろしたことだろう。接待に、デートに、打ち上げにと、ことあることにお世話になった。

遅れて店に着くと、元上司は、すでに明太辛子蓮根を前に、グラスを傾けていた。昔と変わらず、「本格焼酎 八代不知火蔵『麦焼酎 どぎゃん』を好んでいるようだ。同じ麦でも、自分が最良にする「八代不知