

九州の逸品

FILE No.52

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



かつて国内最大の石炭産出量を誇っていた筑豊炭田。その炭鉱の労働者が「安くてうまい」と、こよなく愛したものがホルモン料理です。

歴史と伝統のある食文化を継承しつつ、新たな「伝説」を創り出したいと、地元の飲食店らで「飯塚伝説ホルモン促進会」を結成。

ホルモンの噛めば噛むほど口広がる食感。いろいろなスタイルでホルモン料理を提供するのが「飯塚伝説ホルモン」の醍醐味です。

※「ホルモン入りチャーハン」「ほろホル丼」に続きホルモンを掘って色々な食材と混ぜる新メニュー「飯塚ほろンバ（ビビンバ風ほろホル丼）」を開発。今まではひと味違った新たな「伝説」となる新感覚のホルモン料理です。

地域と共生する
FFG



歴史と伝統のある食文化と、
豊富な食資源を持つ飯塚

飯塚 伝説 ホルモン

写真は「焼肉のMr.青木」でランチタイムにのみ提供される「金のホル丼」。金粉と韓国のりで飾りつけし、「金のポタ山」をイメージした。和牛ホルモン・和牛ロースの角切りを秘伝のたれで味付けした一品。(スープ付、500円)