

「全国津々浦々」の新鮮な食材を使ったお料理を、大将が選んだ美味しいお酒と一緒に味わってください。

食彩酒処

津々浦々

20周年  
記念イベント開催！！  
《日本酒「原田」の会》  
4月25日(木)  
お問合せください！

平成 11年 4月創業の「津々浦々」さん。  
今年で 20 周年を迎えます。大将の三浦  
さんにお話を伺いました。 取材:大下

## 刺し盛

一番人気はやはり  
新鮮な刺し盛！



### 【人の縁のお陰です！】

下関や博多で「ふぐ料理」や「割烹料理」  
の修業しました。大人数での宴会のノウハウ  
もありますので、最大 60 人までのご宴会も  
安心してお任せください。

職人なので、経営についてまったく知らな  
かったのですが、仲間の助けがあってオーブ  
ンできました。「はつもみぢ」の原田康宏社  
長や「毎日興業」の森本文矢社長との出会  
いが転機となっています。本当に人とのめぐ  
り合わせに助けられています。

この先、職人としてもう一度輝き、もっと  
料理を追求していきたいと思っています。

### 【そのひと手間が大事です！】

食材も大切ですが、技法、調理法も重要で  
す。美味しいものには手間がかかります。

焼き鳥は炭火を使い、手で焼きます。注文を  
受けてから焼くので、時間はかかりますがそ  
のぶん味は最高です！

季節の味噌など、調味料も自分で作ります。  
自家製の柚子味噌、梅味噌、ぶり味噌、鯛味噌  
などなど。葉ワサビを漬けたりもしますよ。

### 【毎日新鮮！】

その日仕入れた活きのいい食材で作る「今  
夜のおすすめ」はもちろんメニューが毎日替  
わります♪「今夜の超おすすめ」もお見逃しな  
く！！

寿司のシャリは甘めです。秘密は九州の調  
味料を使うから！魚の鮮度がいいので、甘め  
のシャリがよく合うんです。



## 馬刺し

### 【なんと6種類も！】

当店名物「馬刺し」は試されましたか？本場  
熊本から直送！新鮮な 6 種類が味わえます。  
特に生のレバーは人気です♪量が少ないの  
で、メニューで見つけたら即注文して下さい！

#### ■ DATA

【住 所】周南市飯島町 1-40  
【営業時間】平日 17:30~10:30 (LO)  
金土 17:30~11:30 (LO)

【定休日】日曜不定休  
【駐車場】無し  
【TEL】0834-32-8336  
(夜叉) 090-2094-9900

【FAX】0834-34-8577

【ホームページ】<https://tsutsu-uraura.com>



### 【別館 夜叉 - 食の鬼 -】 (津々浦々敷地内)

- 完全予約制 1日1組限定 4名~8名
- コース料理(8,000円、10,000円、15,000円)  
※飲み放題なし(税別)

女子会限定  
飲み放題有り！

お気軽に  
お問合せください♪



大将の三浦さん