

美味しい、楽しい「広島お好み焼」を皆様でどうぞ！

やすきゅう

お好み焼



←代表の外山さん
「毎日作って、毎日食べているので“お好み焼”は自分にとって日常の一部です」



↑おつまみメニューも充実！
写真は豚キムチ ¥600。
暑い夏には HOT なキムチで
元気に！ダイエットにも！

平成7年5月オープンのお好み焼「やすきゅう」は今年で創業24年。店名は、代表の外山泰久さんの名前をモジって付けたそうです。
取材・編集/大下

【みっちゃん総本店の味!?!】

もともとのお好み焼が好きで、東京のスーパーでキャベツを売っていた頃も食べに行っていました。あの有名な広島島の「みっちゃん総本店」で手ほどきを受け、周南で開業しました。

お店でも家庭でも使う材料は同じ！それでも味が違うのは、やはり細かな技術と経験がいっぱい詰まっているからだと思います。

【これがフコの技!】

家庭と違うのが鉄板の温度です。高いところで250℃ですが、温度の低いところもないとうまく焼けません。大きな鉄板にガスコンロが4つあるので、適温の場所を見極めてます！

麺はお好み焼専用です。水分量の調整など試行錯誤し、スタンド製麺さんに半年かけて作ってもらいました。

実は、ソースもオリジナルブレンドなんですよ！

【ザ・正統派!】

特におススメなのが“肉玉そばイカ天入り”です。これこそ直球の正統派「広島お好み焼」です。広島出身者からの根強い支持があります。

「広島お好み焼」ということでカーブファンのお客さんも多くいらっしゃいます。自然と広島カーブの情報が気になるようになりました♪

Good Point!

- ★w i - f i 使えます!
- ★オープンキッチンなので細かなリクエストもOK!
- ★テイクアウトもできます♪

トッピング
もち・イカ天・チーズ・
ねぎ・キムチ・玉子・
麺のダブル

※お好み焼ペアチケットを7名様にプレゼント!
P11のバズルを解いて応募してね♪

【みんなのたまり場】

お好み焼き屋を開業して「大変なことを始めてしまった!」というのが率直な感想。これを継続させるのは大変だと感じています。

それでも長くお店をしていると、中学生の頃来ていたお客さんが結婚し子供を連れて来られることもあります。お客さんの人生を見せてもらっているのは嬉しいですね。

これからも正統派のお好み焼専門店として確立し、もっと広島お好み焼を多くの人に知っていただきたいです。そして常連さんだけでなく、どの世代の方にとっても、たまり場のような店になりたいです。



↑奥の座敷には、1,000冊以上のマンガがギッシリ! 10名程度の宴会もできます♪

- DATA
- 【住所】周南市桜馬場通 2-15
 - 【TEL】0834-22-4777
 - 【FAX】0834-22-4774
 - 【営業時間】11:00~14:00
17:00~21:00
 - 【定休日】日曜日
 - 【駐車場】3台

配達料無料。(容器代のみいただきます) 配達場所は自転車が届けられる範囲です!