



食を通じてお客様の健康に  
お役に立ちたいと思います！

# (株)ばおいち



↑ 手包み豚まん (1個 ¥180)

平和通りにある中華のお店「ばおいち」は今年創業8年目！気軽に利用できる、本格中華のお店です。店長の広兼さんにお話を伺いました。

取材・編集/大下



店長の広兼さん

## 【始まりは「豚まん」・・・！】

「ばお」は中国語で「包む」の意味。「ばおいち」は「豚まん」のお店として始まりました。もともと中華店の店長をしていた社長の山崎さんと、中華の料理人だった専務兼店長の広兼さんが意気投合し一緒に始めたそうです。徐々にメニューが増え、今や本格的な中華食堂になりました！『お客さんにはイタリアンやフレンチといった非日常ではなく、日常的なものとして「ばおいち」を利用いただきたい』とおっしゃっています。

## 【やっぱり医食同源！全て手作り！】

医食同源は中華の根本！「ばおいち」では地産地消に務めており、山口県産の野菜を積極的に使い、豚は鹿野ファームのもので、「食を通じて良いことをしよう！お客さんに健康になってもらいたい！」と思い、全て手作りで、全部手作りなので、時間もかかりますし腱鞘炎にもなります・・・（簡単には美味しいものはできません）

## 【ガツンと四川系】

四川は山椒と唐辛子が基本だとか！今流行りの優しい味というより、味の濃い、辛めの味です。ガツンと食べたいという男性サラリーマンに喜ばれています。辛いタンタンメンなど四川系が好きな方は是非トライしてみてください♪

### ■DATA

【住 所】 周南市平和通 2-27  
【T E L】 0834-21-2929  
【営業時間】 ランチ 11:30~14:00  
                  ディナー 17:30~20:30 (オードブルストップ)  
【定休日】 日曜・第2火曜日  
【駐車場】 2台

## 【これはおススメ！】

人気はやはり日替ランチ ¥600。サラダと小鉢、スープ、ご飯がついています。何とランチのザーサイは食べ放題！他にも餃子 (6個 ¥330)、麻婆豆腐 (¥650) など不動の人気者です。皮から手作りの餃子は、山口県産の小麦粉を使い、もちもちで焼き目がサクサク！

珍しいメニューに、ひな鳥を使った「長州どりのまる揚げ」があります。皮に水あめを塗り、2~3日乾燥させます（厨房に吊るされてるところはザ・中華って感じですね）北京ダックとは違い皮だけでなく丸ごと食べられます。中の肉も柔らかくて美味しいですよ♪年末年始には予約が集中します！（1羽 2,800円、ハーフ 1,400円）



↑ 手作り長州餃子 (6個 ¥330)

## 【将来は野菜作り！？】

中途半端ではなくきちんとしたものを出し、それがお客さんに伝わり、お客さんに喜んでいただけるのが一番嬉しいです。

野菜は天候や季節により入手困難な場合もありますので、将来的には自分たちで野菜を作り、それを使った料理を出したいとか。（これこそ本物の地産地消、全て手作り！）

## 【元気ある街にしましょう！】

コロナの影響で時短営業になり、会社帰りの大手企業のサラリーマンが減りました。大変ですが、頑張っって今を乗り越えて、また元気ある街になるよう、徳山地域の皆さん、一緒にがんばりましょう！



↑ とろ〜り角煮まん (1個 ¥300)



年末の中華オードブルと和のおかずも入った「おせち」ご予約承ります！

