



しんとみ

食
べ
る

通信

vol.5

しんまち食堂

ランチ・居酒屋のお店
心温まる家庭の味で
ほっと一息♪

今回、ご紹介する「しんまち食堂」は、日向新富駅から西に延びる県道沿いを約200m進んだところにある、10月1日にオープンしたばかりの定食屋さんです。

オーナーの川野俊博さんは、駅前を盛り上げたいと、20年前から開店の夢を抱いていたとのこと。妹で料理長である石田美知代さんと共に開店の準備を進めてきました。

特に看板メニューの一つである「いなりずし」は、川野さん兄妹のお母さんがむかし作ってくれた味を試行錯誤し、再現して作った具沢山でさっぱりとした味に仕上がっています。

その他にも、うどんやから揚げ、いなりずしがセットになった「新町定食」は食べ応えがあり、あっさりしただし汁のうどんとニンニク醤油がきいたから揚げ、いなりずしがセットになり、とても満足いく一品となっています。

また、日が落ちてくると居酒屋に早変わり。人気メニューの一つである「ごぼうのビール揚げ」は、ごぼうが柔らかく外の衣はサクサクで、口に入れ、ビールを流し込むと口の中いっぱいにごぼうの風味が広がります。最高の味わいの一品となっています。ぜひ、みなさんも味わってみてはいかがでしょうか。

店舗情報

住所 三納代2309-1
電話 0983-33-6010
定休日 月曜日

昼 午前11時～午後2時
夜 午後5時～午後9時
(午後8時30分オーダーストップ)
※日曜日はお昼のみ



特製うどん

醤油ベースのまろやかなスープの中に、肉、エビ、たまご、とろろ昆布が入って、スタミナ満点！エビも大きく満足いく一品となっています。



新町定食

うどん、から揚げ、いなりずしがセットになってボリューム満点！お屋の人気メニューとなっています。



豚のなんこつ

こんにやくのしょうがが煮

醤油ベースで煮込んだ豚肉は、生姜の香りが鼻に抜け食欲をそそります。肉は口に入ると、ほろっとくずれ、なんこつは程よく弾力があり、おかずやお酒のつまみにピッタリ！最高の一品です。



ごぼうのビール揚げ

ごぼうは柔らかく、衣はサクサク。ビールや焼酎と一緒に口に入ると最高！



チキン南蛮

お肉は柔らかく、玉ねぎ、きゅうり、たまごの入った自家製のタルタルソースとの相性はバツグン！いくらでも食べられます。

