

# 全国 2 位

からあげ  
綾 & 修

☎ 0947-72-5551

からあげグランプリ®  
金賞受賞!

味付けはシンプルに1種類で勝負!唐揚げの基本である“ニンニク・生姜・卵・小麦粉”を一切使用せず醤油ベースを貫き通した和風唐揚げは、アレルギー持ちの方でも安心して味わうことができ、1コ ¥90という優しい価格設定も嬉しい。ささみやぼんじりなど綾 & 修ならではのメニューも注目!

住: 田川郡川崎町大字川崎1090-1  
営: 10:30~19:00  
休: 月曜・第5日曜日定休



キッチンカーでイベント出店や移動販売も行う元気な唐揚げ屋さん!ファンが独自にアレンジを加えて楽しむという上級者もいるそう。  
[メニュー]  
ササミ1本 ¥130、骨なしモモ1コ ¥90、手羽先1本 ¥100、ボンジリ1袋 ¥300



万束 修一さん

冷蔵庫で2晩しっかり漬けた自慢の唐揚げを食べれば元気が出ますよ!

# 選べる 2 種類の味

から揚げ とり元

☎ 0947-44-0147

買い物ついでに  
熱々できたてからあげを

ハローデイの駐車場敷地内にあるからあげとり元。味を塩コショウとにんにくから選べるのが最大のポイント。毎朝丁寧に仕込む原材料の宮崎鶏は冷凍のものを一切使用しておらず、しっかりした味が肉の隅々まで染み渡っている。ザクザクの衣とジューシーなお肉が口の中で合わさる瞬間の多幸感をぜひ味わってみて。

住: 田川郡川崎町池尻486  
(ハローデイ敷地内)  
営: 10:00~19:00  
休: 木曜日定休



秋元さんファミリー  
仲良し家族の元気な挨拶で迎え入れられます。

[メニュー] ほねなし ¥250(100g)、チキンバー ¥250(100g)、てばさき ¥210(100g)、てばもと ¥210(100g)、骨付き ¥210(100g)、骨付きもも 1本 ¥700

# 6 周年

なだまさ

☎ 0947-73-2222

料理人の店長こだわりの  
柚子胡椒からあげ

大阪の日本料理店『なだ万』で修行をした店長が作る大きな円柱型のからあげは柚子胡椒味が1番人気!丁寧に巻かれた鶏肉を特製のタレに1日じっくり漬けてから、一口目から柚子の風味が満たされる。冷めても固くならず、ジューシーな唐揚げは一度食べたらやみつきになること間違いなし!

住: 田川郡川崎町大字川崎839-32  
営: 11:00~19:30  
休: 不定休



テレビやラジオで取り上げられた、間違いのない旨さ!

からあげ なだまさ	
ママの味方! 価格破壊!!	
・骨なし (100g)	→ 180円
・骨なし (100g)	→ 180円
※店一昔人気	
・骨なし (100g)	→ 200円
・手羽先 (100g)	→ 190円
・骨付き (100g)	→ 190円
・砂ずり (100g)	→ 200円

唐揚げは半分にかットすることも可能です!

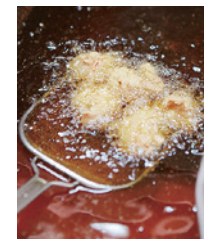


[メニュー] 骨なし(ゆず味) ¥200(100g)、骨なし(にんにく) ¥180(100g)、骨なし(塩こしょう) ¥180(100g)、手羽先 ¥190(100g)



お弁当も人気です!

注文してから6分程で出来たてアツアツ!



[メニュー] 骨なしもも肉 ¥200(100g)、骨なしピリ辛もも肉 ¥200(100g) たこ焼き(ソース・岩塩・ポン酢) ¥400、回転焼 ¥110~



# 6 分で出来たて

とり吉

☎ 0947-46-3622

大人も子どもも楽しめる  
豊富なメニュー展開

特製ダレに1日漬けて作ったからあげはひとくち目からガツンと旨味が広がる。ピリ辛、ノーマルだけでなく、にんにくの有無を選べるのも嬉しいポイント。6分ほどで出来上がるアツアツの揚げたてからあげを頬張れば自然と笑みが溢れること間違いなし!コロッケ、たこ焼き、回転焼き等豊富なラインナップで子どもから大人まで大人気!

住: 田川郡川崎町池尻359-1  
営: 11:00~19:30  
休: 不定休

