

●居酒屋琉球祭 古酒屋(くーすーや)

○今年6月旭川中心街にオープンした沖縄料理専門店。

○一番人気はもちろん“沖縄そば(600円)”。

カツオと昆布のだし+豚骨スープ+沖縄の塩「しままーす」で味にしまり。  
沖縄直送のかまぼこや、麺も格別に美味しく  
一口で沖縄の青い空や海が目浮かぶ。

○特に味のレベルが上がったのが“ゴーヤーチャンプル(700円)”。

独自に根昆布のダシを加えて調理した、口の中に旨味が蓄積する絶品仕上げ。

○海ぶどう、オリオンビール、泡盛など沖縄の味がズラリ。

沖縄で練習してきたエイサー(琉球太鼓)や三線を、オーナーがほぼ毎日ライブで演奏。

○早くも人気店で夏は大忙し。食べに行くなら客足が落ち着いた今が旬。

居酒屋琉球祭 古酒屋(くーすーや)

旭川市4条通7丁目4.7ビル1F・TEL(0166)29-0310

【時間】17:30~2:00(LO1:00)

【定休日】無休●50席(個室1室・小上がり有)

●車いす可●お子様連れ歓迎



○添加物の神様のセミナー行ってきました。

○土曜日は薬剤師協会のセミナー。

東京からミネラルや添加物に詳しい先生が来て講演。  
私も前座で塩の話しをします。



○次回は天然酵母のシュトーレン。

