



①1F立ち飲みスペースで「ちよい飲み」はいかが?
 ②2Fは町家の雰囲気を生かした座敷スタイル。ゆったりと「風流」にくつろげる空間
 ③2Fからのオーダーは拡声管を利用。食事以外の楽しめる仕掛けが嬉しい
 ④路面電車が通る風景を見ながら食べるあつあつの「揚げたて」かんぼこは格別

Information



長崎揚げかんぼこ研究所
 〒850-0852 長崎市万屋町1-1
 ☎ 095-820-4646
 🌐 <https://kanboko-ngsk.owst.jp/>
 🕒 営 11:00~14:00 / 17:30~23:00
 🛑 休 不定休

揚げかんのリピーターの方から「揚げかん」という愛称で呼ばれているという同店。そんな「揚げかん」の看板メニューである「揚げかんぼこ」は、「エソ・アジ」といった定番から「ピリ辛豚バラいり」や「もやし」といった変り種を含めた全11種類を用意。メニューはスタッフ全員で試作を繰り返し、返してあり、ごつごつした形が、手作りの温かみを

感じさせると評判。他にもハトシや長崎おでんなど、長崎ならではの一品料理に加え、県産酒をはじめとした豊富なドリンクを取り揃えており、ゆったりと食事を楽しむことができる。「窓からは路面電車が通る様子が見られるとお客様から喜ばれています。また、2Fからのオーダーは、昔ながらの拡声管を使い、滑車にのせて料理や飲み物を運ぶ仕掛けで、食事以外にも楽しめる工夫をしています」

状況になつたという。「思い描いていた将来をリセットすることは簡単ではなかったですが、落ち込んでいたとき、長崎で飲食店を手がけていた、その後の私の指針となる社長と出会ったんです。自身の力で勝負できる飲食業という仕事に自然と心をひかれました」

「窓からは路面電車が通る様子が見られるとお客様から喜ばれています。また、2Fからのオーダーは、昔ながらの拡声管を使い、滑車にのせて料理や飲み物を運ぶ仕掛けで、食事以外にも楽しめる工夫をしています」

長崎揚げかんぼこ研究所
 代表 安慶名 史朗 さん



揚げたての「長崎かんぼこ」を召し上がれ!

今回のがんばってますは、万屋町に昨年8月にオープンした古民家風バー。気軽に「長崎かんぼこ」を食べて、飲めるお店としてTVや新聞など各種メディアにも紹介されている、長崎揚げかんぼこ研究所の代表・安慶名史朗さんをご紹介します。

長崎初! 古民家風「かんぼこ」バー
 ユニークな店名でオープン以来、早くも話題になっている「長崎揚げかんぼこ研究所」。「元々古民家に興味があったこと、自身の店舗を持ちたいという思いがありました」と安慶名さん。

同店は、空家だった古民家を改装しており、1Fは立ち飲みスペース、2Fは町家の雰囲気を生かした座敷といった新しいスタイルの古民家バーとなっている。
 また、長崎の特産品である「揚げかんぼこ」を揚げたてで提供しており、「本物のかんぼこ」を追求していきたいという思いから、店名に「研究所」を入れました。長崎の良いものを「食」を通じてたくさん発信できるように店作りをしていきたい」と意気込む。

夢 の挫折と新たな出会い
 「実は私、20代前半までは、長崎にも飲食業にも縁がなかったんです」と話す沖繩県出身の安慶名さん。

サッカーの特待生として大学へ進学し、大学卒業後、プロ選手のテストを受けるほどの実力者だったが、思わぬけがにより、子供の頃からの夢であったサッカー選手の道をあきらめざるを得ないに渡っていますが、長崎の誇る「長崎かんぼこ」を県外・海外の人を含め、いろんな人に食べてほしいですね。これからは「かんぼこ」を使った新しいメニューを日々研究していきたいです」と新たな夢を力強く語った。

地産地消として、昔から地元市民に多く消費されている「長崎かんぼこ」。増加する観光客等への消費拡大に向け、待望の「かんぼこ」専門店がオープンしました。これから、地元のみならず、多くの方に愛されるお店になっていくことを期待しています。皆さまも立ち寄って「長崎かんぼこ」の美味しさを改めて感じてみてください!