



Shop Data

居酒屋 弁慶 盛岡大通店

〒020-0022 盛岡市大通1-7-2 弁慶盛岡大通ビル2F  
TEL.019-601-5200  
【営業時間】ランチ / 11:30~14:00  
居酒屋 / 17:00~24:00(土・祝前日は2時まで)  
【定休日】なし(年中無休/宴会100名様までOK)



都南店も営業中



〒020-0834 岩手県盛岡市永井22-3-120  
TEL.019-681-7972

漁船から獲れたてを直送なんてすごい。(byモリオ)



店長のイチ押しは？

お客様自身が炭火で焼く「海鮮浜焼き」です。食材は水揚げされたものを直ぐ加工するので、味が落ちることなく店に届けられます。カスベなど盛岡ではあまりお目にかかれなないものもありますので、是非ご賞味ください。



店長の羽場さんの出身は沿岸北部の普代村。盛岡の総括店長でもある。笑顔のやさしいおじさんだ。

『おやじが漁師だから』は決して伊達じゃない。

今年2月2日にオープンしたばかりの居酒屋 弁慶は八戸に本店のある居酒屋チェーン店。本来は12月にオープン予定だったが、震災の影響で設備工事が予定通りに進まず、2月にオープンとなった。ここの特長は旬の美味しい魚介類をリーズナブルな価格で食べさせてくれること。それを可能にしたのは、オーナーが『弁慶丸』という漁船を所有しており、八戸で毎日水揚げされた魚介類をそのまま各店舗に直送しているため、年中新鮮でおいしいものを低価格で提供できる点だ。店は八戸市内を中心に青森、仙台、盛岡、そして、中国にまで進出しているというから驚きである。



でがんす特典  
今号ご持参のお客様、会計時に  
全店で利用できるお食事  
250円券を1枚進呈！  
(24.3.31まで)

# Mikketai Special

もうすぐ春。いいことありそな予感！  
モリオのお店みつけ隊スペシャル！！

3月は卒業、転勤、引っ越しなど、何かと人が動く時期だよな。そんな時、お気に入りの仲間といっしょに行ける、いいお店がないか捜したりしていませんか？「で、がんす。」では、都南地区から大通りに出店した新しいお店、2店をみつけ隊拡大版でど〜んとお届けします。



新鮮な魚介類のメニューが盛り沢山。

店内は4~6人が座れるテーブル席が中心。個室のような造りで、何より木の匂いが新鮮だ。注目の料理は、旬の食材の季節の拘りメニュー、全30種類の本格寿司、海鮮浜焼、刺身、焼き物、揚げ物など新鮮な魚介類を使ったメニューが盛り沢山。これだけの種類の食材を常時揃えておくのは凄いこと。「自社所有の漁船で水揚げされたものを使うので、大間の鰯など普通では中々お目に掛かれない掘り出し物が入ってくることもあります。」と店長の羽場さん。居酒屋だけでなく、『フィッシュ弁慶』という仕出場で、取れたての魚介類のギフトを店から注文でき、宅急便で届けてくれる。八戸好き、魚介類好きにお勧めのお店だ。3月はお得な歓送迎会プランを展開中！

この刺身舟盛りがなんと 2,980円

注文はテーブルにあるタッチパネルで簡単にできる。このパネルは注文だけでなくゲームも搭載。無料で遊ぶことができるので、待ち時間も苦にならない。

独特の濃厚スープが人気の秘密

関東で人気のつけめん専門店『麺屋 はつがい』が東北初店舗として津志田にオープンしたのが2009年。それから3年を経て、昨年12月に2号店を大通りにオープンさせた。ダントツの一番人気は『つけ麺』。豚骨をベースに魚介とたっぷりの野菜を丸一日煮込み、素材の旨味が凝縮されたスープは、濃厚でとろみがあるのが特徴。特注している麺はその濃厚スープによく絡むモチモチの極太麺だ。実はこのスープ、津志田店のオープン当時はさらっとしていたのだが、東北の人の好みに合うようにと改良を重ね、現在のとろみのある濃厚スープになったという。その成果もあり、盛岡ではなじみが薄かったつけ麺だが、「独特の濃厚スープがやみつきになる」と、じわじわと人気を集め、現在では地元の人はもちろん、県外から訪れる人もいっただけ。より多くの人につけ麺を味わってもらおうと、人が集まる大通りへ進出。飲食店の激戦区だが、他とは違う『つけ麺』というジャンルで挑む。



まるでカフェのような雰囲気店内。椅子の座り心地が良いので「女性一人のお客様や、長居していく方も多い。」というの納得。



〒020-0835 盛岡市津志田南1-1-1  
TEL.019-681-1880



穏やかな印象の川戸店長だが、お客様への想いは人一倍。心の熱い好青年だ。



Shop Data

麺屋 はつがい 大通店

〒020-0021 盛岡市中央通り2-11-7  
TEL.019-681-9940  
【営業時間】11:30~14:30(LO 14:30)  
18:00~翌1:00(LO 24:45)  
【定休日】日曜日【駐車場】なし



なるほど、おいしそうなつけ麺だなあ。(byモリオ)

店長のイチ押しは？

麺が冷たい「冷盛」と温かい「熱盛」を選ぶつけ麺。おすすめは断然「冷盛」。熱盛は茹でて冷水で締めた麺を再度湯通しし、麺同士がくっつかないようにだし汁を絡ませるのに対して、冷盛は冷水で締めた麺に純粋にスープだけが絡まるので、そのおいしさを堪能できます。寒い時期でも「冷盛」が通の食べ方！

今号ご持参のお客様にもれなく  
全店で味玉1個サービス！  
(24.3.31まで)  
でがんす特典

まだ食べたことがない人に、ぜひ来てもらいたい！

大通店のオープンにチャレンジしたいと自ら店長に名乗り出たのが川戸さん。オーナーの平栗さんも「川戸店長はおいしいものを提供して、お客様に満足してもらいたい、喜んでもらいたいという気持ちが一歩強い人。たくさんの人を喜ばせてもらいたい」と期待を寄せている。学生や会社員、出張や旅行で盛岡を訪れた人など様々な人が来店する大通店。「つけ麺を食べた事がない人、はつがいに来た事がない人、もっとたくさんの人に食べてもらいたい。」と川戸さん。一杯飲んだ後にも行けるのが大通りの良いところ。歓送迎会シーズンのシメは、つけ麺で決まり！



平日のランチタイムには半ライスサービス

つけめん(並・中) 730円

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オバンデガンス」(こんばんは)など、「〜でがんす」という風に、ことばの後について使われる言葉です。盛岡では多くの人が解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。