

ガス式ロースターがほどよい火力で肉をおいしく焼き上げる。



エコぎんちゃん
私たちは
グッドパートナー！



『春夏秋冬』の幸武さん(左)と担当LPガス販売店「ダイプロ大分販売」の中井啓次部長。



ズラリと並ぶキープボトルにも人気の様子がうかがえる。

大分市の『春夏秋冬 萩原店』は落ち着いた雰囲気、食事が楽しめる焼き肉ダイニング。厳選を重ねて九州内から仕入れる上質の黒毛和牛をはじめ豊富なメニューがそろい、焼き肉好きの常連たちをうならせる。「テーブルでお客様に肉を焼いていただくロースターにはガス式のものを使っています。ガスの魅力はやっぱり火力です」と話すのは店主の幸武さんだ。「肉の内部までしっかりと熱が届き、旨みを逃がさずにおいしく焼き上げるのはガス

ならではですね。微妙な火の調整もガスは得意です」と担当LPガス販売店の中井さんも相づちを打つ。店内のガスシステムは中井さんの販売店が一手に担い、警報と連動した安全管理にも細心の注意を払う。「いつも安全に気持ちよく料理を楽しんでいただけるよう管理とメンテナンスには万全の態勢で臨んでいます」「今後ともよろしくお願いします」。そんなグッドパートナーとの信頼関係がおいしい焼き肉店を縁の下から支えている。

うまさで人気の焼き肉店
LPガスが支えています

春夏秋冬 萩原店

〒大分市萩原3-23-18
☎ 097-574-7790
営業 17:00～深夜0:00
休 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)
定 10台
カード使用/不可



萩原で愛されて約10年の『春夏秋冬』。

黒毛和牛のサガリ、中落ちカルビ、極上カルビの盛り合わせ。



子ども達の未来に炎の文化を伝えよう

LPガス販売店

エコぎんちゃん

検索

一般社団法人 大分県LPガス協会

〒870-0901 大分市西新地1-9-5

TEL.097-558-5483