



私たちはグッドパートナー！



ガスで炊く釜のご飯は一粒一粒立ち上がりふっくらおいしい。



上.「佐伯産旬の刺身盛り定食」1690円に付く刺し身は日替わりで楽しめる。
下.地魚の煮付け。

新鮮な魚が主役の食事処では ガスで炊く釜のご飯も主役級

佐伯市の『波平食堂』は仲買人の平松亮さんが営む食事処。確かな目利きで厳選する新鮮な魚介を使った料理が人気だ。夜はコース料理が主体だが、平日の昼はランチが好評。旬の刺し身や地魚の煮付けなどが日替わり

で楽しめる定食がそろい、そこにガスで炊いた釜炊きご飯が釜のまま付いてくる。「注文を受ける度にお一人分のご飯を1合釜で炊き上げていきます。時間はむらしも入れて約20分。お茶わん2杯分は十分あります。最後のおこげまでおいしいと喜んでいただいています」と話すのは、亮さんの弟とともに店を仕切る亨さん。釜のフタを開けると炊き立てご飯からのぼる湯気がうれしく、活きのよい海鮮をさらにおいしく引き立ててくれる。厨房では10個の釜を同時に炊けるガスコンロが大活躍。設置を担当したガス販売店の出納さんとは旧知の仲で「お互いの祖母の時代からのお付き合いなんです。安心してガスを使えています。」と笑顔で語ります。うまい海鮮の店にはうまいご飯、そして気心知れた相棒がよく似合う。

波平食堂

〒 佐伯市中村東町2-1
☎ 0972-28-5821
☎ 月～金曜 11:30～14:00/
17:30～22:00、
土曜・祝日 17:30～22:00
☎ 日曜 ☎ 5台
カード使用/不可
https://www.instagram.com/connoisseur_middleman_namihei/



落ち着いた趣で鮮度抜群の海鮮が味わえる。

「波平食堂」の平松亨さん(左)と「出納燃料」の出納彰さん。



子ども達の未来に 炎の文化を伝えよう

LPガス販売店

大分県LPガス協会

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