

中洲最強のコスパ！ハイクオリティーでこの価格はありえない！！

待ちに待った博多出張。

今回は行き当たりぱったりではなく、知り合いの博多っ娘にオススメを聞きました。

お題はズバリ

”安くて美味しいもの”

そこで紹介されたのが、『このとり』googlemapで調べて向かいます。

鶏と産直野菜 このとりと出てきますね鶏専門店というところでしょうか。

住所は春吉となっていますが、**中洲、西中洲**に近いですね。



ありました。

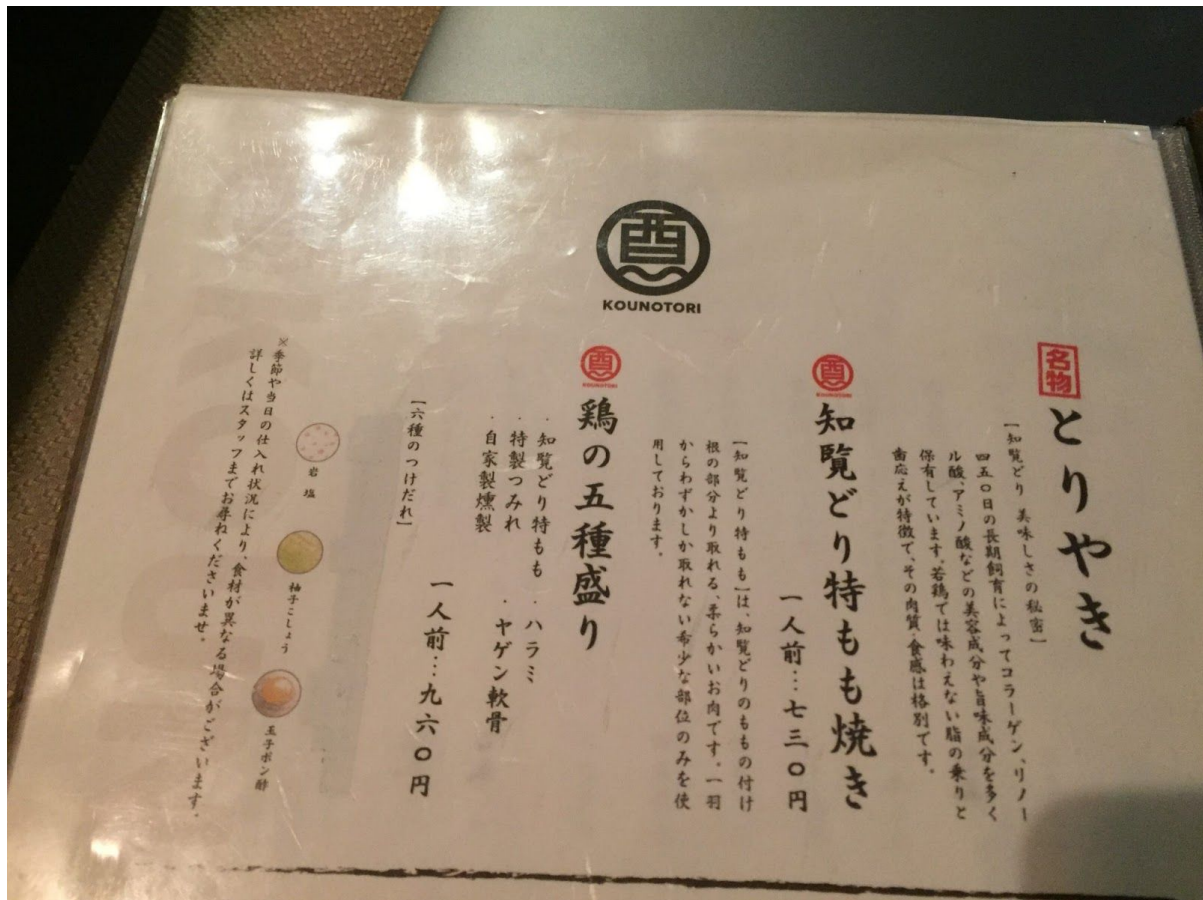
おもむきが有りいい感じの店構えです。

むむっ



無数のボトルが、どうやら日本酒にも力を入れてそう。
珍しい銘柄もあるようです。

テンション上がってきました！！さっさと入って飲みましょう



どうやら、このメニューの一番最初に載っている
“知覧どり特もも焼き” 730円
がイチオシの様子。早速オーダーしました。

えっ。。。



何？ 1人前これで焼いていいの？本物の炭火？
注文間違えたかと思ったが、良いそうです。

そして、、、



ジャーーン！見たからにプリプリで新鮮な鶏肉！！
卵まで付いてきちゃってます。



早速焼いていきます。いえ、焼いて頂きます^^
なんかコツがある様で最初、教えていただける様です。

この焼いてもらっている鶏は、さつま知覧どりと言うそうです。

ナントこの鶏、通常のブロイラーは飼育50日程で出荷されるところ、
さつま知覧どりは450日程かけて丁寧に飼育され出荷されるそうです。



いい感じに焼きあがりました。
まずは何も付けず、そのまま。

実食。



ウメー——ッ！プリプリシコシコ！旨味と食感の大合唱が口の中で始まりましたー！
日本酒にも相性バッチリ！！



卵を、、、



といて、、、

柚子胡椒も絡め。

実食。



うお—————！！間違いないです。

ふと思い出しました。これで**730円**ですよ！！いいんですか！！？

ありがとう、博多っ娘。やっぱり地元の人に聞くのが一番ですね。

他に水炊きや鶏のすき焼きなどもあるので、こちらも試してみたいですね。



なんと、お肉を焼いてくれた美女は店長さんでした。

博多は美人も食事もハイクオリティ。

看板メニュー

知覧どり特もも焼き 730円

店舗情報

店名 鶏と産直野菜 こうのとり

電話番号 092-726-7006

住所 〒810-0003 福岡県福岡市中央区春吉3-26-25

アクセス 西鉄天神大牟田線 西鉄福岡（天神）駅
徒歩7分
地下鉄七隈線（3号線）天神南駅 徒歩5分
地下鉄空港線（1号線）中洲川端駅 徒歩7分

営業時間 17:00～翌1:00（L.O.24:00）

電話番号 092-726-7006

定休日 不定休日あり

駐車場 無し ※近隣にコインパーキング有

公式ホームページ

<http://www.h-kounotori.jp/index.html>

