

身体の芯からばかばかに

特製出汁とさつま黒豚の鍋料理に舌鼓

近鉄奈良線若江岩田駅から徒歩1分という好立地にある創業22年の「創作炭火焼のお店 古家-KOGE-」。「創作炭火焼のお店 古家-KOGE-」。食材の地鶏と黒豚は鹿児島産。飼育に対する真摯な牧場の姿勢や癖のない肉の旨味に胸を打たれ、直接契約し、独自ルートで仕入れる。

「さつま黒豚のとんしゃぶ」は黒豚をこだわりの特製出汁につけて食す人気の鍋料理。ストレスを感じさせない鹿児島県の広い大地で飼育されるさつま黒豚は、甘みが強く柔らかな肉質が特徴。苦みのある白ネギやニラ、三つ葉と一緒に食べることで黒豚の甘さがより引き立つ。実家が仕出し屋の店主こだわりの特製出汁やポン酢ペーシのタレでさらに良質な黒豚の旨さを感じられる。同じく人気の「地鶏の炭火焼セット」は、癖がなく、適度な歯ごたえで、ジューシーな肉汁が口いっぱいになり、鶏肉が苦手な方にも「この地鶏なら食べられる」と大好評。その他、新鮮なお造りなどの一品料理も勢ぞろい。お店の味を自宅でも味わってもらえるようにテイクアウトや全国配送も可能。美味しい料理を食べ

られると近隣の会社員や地元客が足しげく通う人気店ゆえ事前に予約しておくのがベター。



近鉄奈良線若江岩田駅より北西へ徒歩1分

創作炭火焼 古家 -KOGE-

お店
散策

所在地：東大阪市岩田町4-16-8
TEL：072-966-0066
営業時間：昼11時30分～13時30分(L.O.)
夜17時～23時(L.O.)
※火曜日は夜営業のみです。
定休日：月曜日

お店の情報は
右のQRコードから



Vol.270 鍋料理・居酒屋

▼鍋料理の全国配送可能
お歳暮・冬の贈り物にも喜ばれると好評



▲さつま黒豚のとんしゃぶ