よるばい おおかわ

特別号！
2020年12月発刊

コラボ企画

ハッシュタグ #大川エール飯（めし）

大川 OKAWA TAKE OUT テイクアウト情報

寿司、パスタ、ピザ、唐揚げ、お弁当…
おいしいものを食べて、
笑顔でコロナを乗り切ろう！





STAY HOMEのお悩み相談

テイクアウトのお料理をもっと美味しく！
プロが教える！
アレンジレシピ

よるばい おおかわ

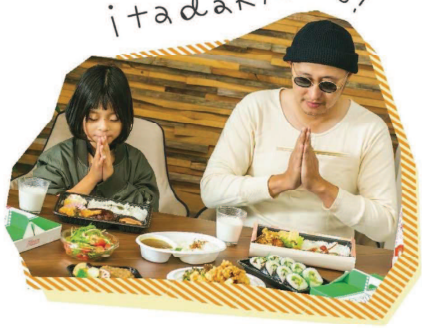
コラボ企画

大川市民34,000人のテイクアウトプロジェクト
#大川エール飯（ハッシュタグ めし）

大川 OKAWA TAKE OUT 飲食店応援プロジェクト
テイクアウト情報







新型コロナウィルス感染拡大を受け、大川市内の飲食店ではテイクアウトメニューが大充実!気軽に外食ができない今だからこそ、大好きなお店や気になるお店の料理をテイクアウトし、自宅で楽しみませんか？

＊料理の内容は、変更する可能性があります。内税・外税、配達に関する情報などは、お店によって異なります。
詳細は各店舗にお問い合わせください。

あだち珈琲＋カフェコロイコ

— あだちコーヒー・カフェコロイコ —

☎ 090-2963-5615

大川市榎津 325-28 ヴィラベルディ 1階　11:00 ～ 17:00　休 水・日曜日





素材にこだわって、
すべて手作りしています！
ソフトクリームもおすすめです。

TAKE OUT MENU ＜電話・Instagramにて予約受付＞

- 国産ローストビーフBOX 1,080円
- ローストポークサンド 864円
- ロコモコ 756円
- ケーキ類 350円～
  （チーズケーキ、ガトーショコラほか）
- スペシャルティコーヒー フレンチプレス 540円～
- カプチーノ 486円
- カフェラテ 513円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00～17:00 (O.S16:00)
※土曜日は当日11時までに要予約

コーヒーと楽しむおしゃれなランチ

あだち珈琲が手がけるカフェ「コロイコ」では、「ロコモコ」や「ローストポークサンド」などランチにぴったりなメニューが勢ぞろい。コーヒーと相性のいい、ケーキやクッキーもテイクアウト可能です。



焼鳥 味の庄屋

— やきとり　あじのしょうや —

☎ 0944-86-4867

大川市榎津 150-3　17:00 ～ 22:00　休 月曜日







焼き上がり時間などは、
お電話でお問い合わせ
ください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 串焼き 80円～
  とり皮、砂ズリ、レバー
  豚バラ、ウインナーなど
- 揚げ物 400円～
  ぽて丸ちゃん、手羽先など
- 豚足 380円
- ホルモン鉄板 750円
- 焼きおにぎり 300円
- 庄屋ぞうすい 500円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 17:00～22:00 (O.S21:00)

人気メニューがほぼテイクアウト可能

大川の老若男女から大人気の焼き鳥専門店「庄屋」。看板メニューの串焼きはもちろん、豚足や揚げ物、おにぎりや雑炊まで、ほとんどのメニューがテイクアウト可能です。ビールとともにご自宅で居酒屋気分を味わってみては？



Dining Cafe & Bar —ダイニングカフェ＆バー オリーブ—

オリーブ ☎0944-86-2026

大川市酒見 302-5　11:00～15:00 / 17:00～23:00　休 火曜日





レストランメニューも持ち帰りできます。
お気軽にお問い合わせください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- オムライス弁当（デミグラスソース、トマト＆オリーブソース） 各500円
- ハンバーグ弁当（トマト＆チーズ、デミグラス＆目玉焼き） 各580円
- 特製パエリア 1,980円
- スペアリブ弁当 900円
- メキシカンタコス 720円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00～22:00　配達OK
※3つ以上の注文で配達可能

大川で唯一！スペイン＆南米料理店

スペイン料理を中心にペルーやメキシコなどの南米料理も楽しめる「オリーブ」。人気の「特製パエリア」はもちろん、「オムライス弁当」「ハンバーグ弁当」などお弁当メニューも充実しています。3品から配達が可能です。



— Osteria l'alba —

オステリア ラルバ ☎080-6433-3866

大川市榎津 325-28 ヴィラベルディ 2階　18:30～23:00　休 水曜日・第1火曜日





本格ピッツァをぜひご自宅でお楽しみください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- マルゲリータ 880円
- 前菜の盛り合わせ 1,580円
- 生ハムサラダ 980円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 18:30～23:00 (O.S22:30)

本格ピッツァを自宅で楽しむ

ファンの多い手打ち「ピッツァ」をはじめ、チーズや生ハム、サラダなどが盛り付けられた「前菜の盛り合わせ」など、ワインによく合うメニューが揃います。小さなお店なので、早めの予約がおすすめです。



— きよや —

きよ家 ☎0944-87-5157

大川市向島 1943-7　11:00～14:00 / 17:00～19:00　休 月曜日





内容は若干替わります。
大将手作りの味をお楽しみ下さい。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

＜①～③は前日までに要予約＞

- 幕の内弁当（①白飯）860円
- （②海老レタス巻き・いなり寿司）1,080円
- ③おつまみ弁当 860円
- 海老レタス巻 648円
- 穴子箱寿司 860円
- 海老箱寿司 848円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00～14:00/17:00～19:00
※①～③の予約は前日17時まで

弁当の予約は、前日までに！

昇開橋の近くにある「きよ家」は、寿司のテイクアウトはもちろん、お弁当の予約も可能（前日まで要予約）。ボリューム満点の「幕の内弁当」や、お酒とともに楽しみたい「おつまみ弁当」も人気です。



— じどりや かいと —

地鶏屋 海人 ☎0944-88-3931

大川市津 731-1　18:00～22:30(日曜 17:30～22:00)　休 木曜日





一品料理やドリンクメニューも豊富です。スタッフ一同、ご来店お待ちしています！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 甘辛手羽先5個入 420円
- 豚巻きしそチーズ（6きれ）580円
- みやざき地頭鶏のもも焼き 1,260円
- ささみレア・チーズ 150円
- ふんわりだし巻き 540円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 18:00～23:00 (O.S22:30)
※日曜日は17:30~21:00対応

歯ごたえのいい地鶏はビールにぴったり！

炭火を使った地鶏料理＆焼き鳥の専門店「海人」。歯ごたえはありながらも柔らかい食感の「みやざき地頭鶏のもも焼き」は、ビールのおつまみにもご飯のおかずにもよく合う一品です。



Restaurant Bar Cru
— レストランバー クリュ —

☎ 0944-86-8283

大川市酒見 515-2　11:00 ～ 13:00 / 17:00 ～　休 火曜日





クリスマス・お正月用のオードブルや特製ローストビーフのご予約承っています！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 特製ローストビーフ丼 600円（和風ソースorトリュフソース）
- マルゲリータ 600円
- タンドリーチキン 600円
- 鉢盛 要相談（3,000円、5,000円、10,000円）

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 13:00/17:00 ～

ボリューム満点！ローストビーフ丼

一番人気の「特製ローストビーフ丼」は、牛の超希少部位イチボを使い、しっとり柔らかく仕上げたローストビーフをたっぷりのせた贅沢な一品。ソースは、和風ソースorトリュフソースから選べます。



デリ＆カフェ グラニーズ
— deli&cafe granny's —

☎ 0944-88-8420

大川市榎津 734-1　12:00 ～ 18:00　休 月曜日・日祝日





外食が制限される中、いつもと違う食卓で気分を変えてリフレッシュしませんか？

TAKE OUT MENU ＜電話・facebookメッセンジャーで予約受付＞

- 黒毛和牛ハンバーグ 440円
- コールスローサラダ 398円～
- 黒毛和牛欧風カレー(200g) 1,290円
- トマトとエビのマリネ 438円～
- 黒毛和牛ローストビーフ(100g) 2,000円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 12:00～18:00 (O.S17:30)

こだわりのお惣菜で贅沢気分を

添加物や保存料を使わず、ていねいに手作りされる惣菜が人気の「グラニーズ」。佐賀の黒毛和牛を使用した「ハンバーグ」や「ローストビーフ」は、ご飯のお供はもちろんお酒のおつまみにもおすすめです。



寿楽
— じゅらく —

☎ 0944-87-6433

大川市酒見 713-2　12:00 ～ 21:00　休 火曜日





日本料理をベースとした創作料理をご家庭でもお楽しみください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- カニみそクリームコロッケ 240円
- 和風オムライス 780円
- とん平焼(豚玉オムレツ) 780円
- さきいかの天ぷら 380円
- 鉢盛り 5000円or8000円 ※4日前までに要予約

ほか
※すべて税別

TAKEOUT TIME ▶ 12:00～21:00 (O.S20:30)

自宅で居酒屋気分を堪能！

日本料理をベースとした創作料理が楽しめる「寿楽」。人気ナンバーワンの「カニみそクリームコロッケ」をはじめ、「とん平焼き」「さきイカの天ぷら」などが、テイクアウト可能です。お家で居酒屋気分を味わってみては？



さんすい亭
— さんすいてい —

☎ 0944-86-7387

大川市一木 776-5　11:30 ～ 19:00　休 木曜日





季節のフルーツタルトは、これからの時期は苺がメイン。ご家族の集まりに是非ご利用ください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 濃厚ビーフカレー 600円～
- トマトクリームパスタ 550円
- 和風パスタ 550円
- 季節のフルーツタルト 3,300円（20㎝サイズ,2日前までに要予約）
- 自家製パン 250円（25cmサイズ）※数量限定

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:30 ～ 19:00 (O.S 18 :00)

木工まつりで大人気のカレーが登場

和洋のエッセンスを取り入れた、大川の老舗フレンチ「さんすい亭」。テイクアウトには、木工まつりで大人気の「ビーフカレー」も登場。甘みと辛味の絶妙なバランスが楽しめます。トッピングの追加も可能です。



— しょうぶんす —

庄分酢

☎ 0944-88-1535

大川市榎津 548-1　10:00 ～ 17:00　休 日曜日、第1・3月曜日（お酢の販売は毎日）





美味しく体にもいいお酢を使った食事をお楽しみください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・ちらし寿司	540円
・魚の南蛮漬け 他惣菜	216円~
・ローストビーフ 他各種弁当（※要予約）	648円~

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 10:00 ～ 17:00（無くなり次第終了）

お酢料理で免疫力をアップ！

300年続く伝統製法で造るお酢の専門店。コロナ禍でも美味しい料理を楽しんでもらいたいと、テイクアウトを開始。お惣菜や弁当は、すべての料理にお酢を使うビネガーレストランのシェフが手がけています。



— いざかや しょう —

居酒屋 笑

☎ 0944-86-7444

大川市榎津 773-4　17:30 ～ 23:30　休 水曜日







この他にもテイクアウトに対応しています。ご注文時にお問い合わせください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・さつま地鶏炭火焼き	1,120円	※オードブル・弁当の予約は3日前までに要予約。お弁当は5個から予約受付。
・エビマヨ	570円	
・とり肉とポテトのハーブ塩炒め	800円	

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 17:30 ～ 21:00（O.S 21:00）　配達 OK

※弁当のみ配達可。（※17時までの対応。5000円以上のご注文に限ります。）

もも肉＆胸肉の両方が味わえる地鶏が人気

アットホームな雰囲気が人気の「居酒屋 笑」。看板メニューの「さつま地鶏炭火焼」は、地鶏のもも肉と胸肉、両方を楽しめます。リクエストにより、それぞれ単品での注文も可能です。



大川市民34,000人のテイクアウトプロジェクト

#大川エール飯（ハッシュタグ めし）とは？

新型コロナウィルス感染拡大を受け、2020年4月に緊急事態宣言が発令されました。自粛ムードが高まる中、日本中の飲食店が厳しい状態に。そんな飲食店を応援しようと各地で立ち上がったのが「#エール飯」。

大川市では大川観光協会が主体となり、市内の飲食店を応援するためのプロジェクト#大川エール飯を立ち上げました。

まだまだ続く新型コロナウィルス感染拡大ですが、おいしいものを食べて、笑顔で乗り切っていきましょう!



SNSにアップして飲食店を応援しよう！

フェイスブックやInstagramなどのSNSに「#大川エール飯」「#エール飯」などのハッシュタグをつけ、写真をアップしてください。

https://okawayellmeshi.jimdofree.com

— しんみせ ほんてん —

新味勢 本店

☎ 0944-86-2643

大川市向島 2078　11:00 ～ 20:00　休 不定休





テイクアウトに関して、お気軽にお問い合わせください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・幕の内弁当 700円or1,000円　・とり唐揚げ 500円
・鉢盛 10,000円~
・すし6種盛り合わせ 3,000円~6,000円
にぎり、納豆巻き、太巻き、かっぱ巻き、レタス巻き、いなりすし　ほか

TAKEOUT TIME ▶ 18:00 ～ 20:00　配達 OK

※日曜日は17:30~21:00対応

テイクアウトも配達もOK!

昭和22年創業の老舗寿司店「新美勢本店」のテイクアウトは、「すし盛り合わせ」はもちろん、日向鶏を使用したジューシーな「とり唐揚」、「幕の内弁当」など、バラエティ豊か。配達にも対応しています。



＊料理の内容は、変更する可能性があります。内税・外税、配達に関する情報などは、お店によって異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

炭火焼肉

つぼ家

— つぼや —

☎ 0944-87-0959

大川市津 6-2　18:00 ～ 23:00　休 不定休







当店自慢の佐賀牛をご自宅でも楽しんでください！期間限定です！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- つぼ家佐賀牛ミンチ丼　600円
- つぼ屋の焼肉セット　2,000円
  佐賀牛上カルビ・牛タン・上ハラミ・鶏モモ・焼き野菜
  ※焼肉セットのご注文は前日までに予約をお願いします。

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 18:00 ～ 21:00 (O.S. 20:30)

自宅で楽しめる！豪華な焼肉セット

佐賀牛の上カルビ、上タン、上ハラミ、鶏モモ、野菜がセットになった「つぼ家の焼肉セット」。自宅で気軽に「つぼ家」の味が楽しめるとあって人気です。佐賀牛ミンチを特製タレで味付けした「ミンチ丼」もおすすめ！



— たまずし —

玉寿司

☎ 0944-86-2800

大川市向島 1265-4　11:00 ～ 21:00　休 火曜日







天然の魚にこだわり旬のネタを揃えてお待ち致しております

TAKE OUT MENU ＜電話で予約受付＞

・上にぎり	2,000円	・いなり	400円
・レタス巻き	600円	・エビフライ	700円
・からあげ	500円	・巻き寿司	500円

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00～21:00　配達OK
※昼の予約は 10:30 まで、夕方の予約は 16:00 まで

幅広いラインナップが魅力！

向島地区の住宅街にある人気寿司店「玉寿司」。天然ものにこだわった寿司はもちろん、「からあげ」や「エビフライ」などのサイドメニューもテイクアウトが可能です。配達にも対応しているのが嬉しい！



— ひこずし —

彦寿司

☎ 0944-87-7272

大川市榎津 895-1　17:00 ～ 21:00　休 不定休





ローストビーフに使っている「うまドレ」を販売しています。HPをご覧ください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・テイクアウト用弁当	1,080円	・エビレタス巻	700円
・盛り合わせ寿司	1,000円	・ローストビーフ	1,380円
・にぎり寿し	1,000円		

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 21:00 (O.S20:30)　配達OK
5 個から配達受付。予約は前日 18:00 まで

寿司はもちろん、ローストビーフも人気

榎津にある寿司屋「彦寿司」のテイクアウトには、お寿司はもちろん、刺身や煮物、お寿司が入った「テイクアウト用弁当」など、お弁当類も充実。ジューシーな「ローストビーフ」は、パーティの一品にもおすすめです。



— ぱんだてい —

パンダ亭

☎ 0944-86-3080

大川市向島 1463-4　(月)11:30 ～ 15:30/(水～日)17:30～22:00　休 火曜日
※日曜は 21:00 close





ご希望のお時間に合わせて出来立てをご用意します。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 中華鉢盛　6,480円~
  (3~6 名様の人数に応じます)
  エビチリ、エビマヨ、麻婆豆腐、酢豚、唐揚げ(ユーリンチー)、海老入り焼売、五目春巻ほか
- エビチリ　8尾1,090円 / 13尾1,620円
- 花山椒香る麻婆豆腐　850円~

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 18:00 ※前日までに要予約
15,000 円以上の注文で配達受付。17 時まで対応。

パーティにぴったりな中華鉢盛り

大川で唯一！本格中華が楽しめる「パンダ亭」。エビチリ、麻婆豆腐、酢豚、油淋鶏、春巻きなど中華料理の人気メニューが一度に楽しめる「中華鉢盛」は、大人数の集まりにぴったりです。



— しゅぜん　まつの —

酒膳　松乃　☎0944-87-1627

大川市上巻 1-11　11:00 ～ 18:00　休 不定休





夜の肴、ランチメニューの丼物、お重のお持ち帰りもできます。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・焼サバ寿し	700円	・牛ロースあみ焼	2,000円
・おつまみ９品箱	980円	・瓦そば	700円
・トマト揚げ	700円		

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 18:00　配達 OK
5 個以上から配達可能

全メニューテイクアウト可能！

旬の魚を使った寿司はもちろん、フレンチのエッセンスを取り入れたコース料理が人気の「松乃」。看板メニューのトマトにミンチを詰めて揚げた「トマト揚げ」や「焼サバ寿し」も、テイクアウトが可能です。



— ふっき　ほんてん —

福喜本店　☎0944-86-5062

大川市榎津 834-1　11:30 ～ 22:00　休 不定休







GO TO イートにも対応しています。ぜひご利用ください！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・唐揚げ弁当	800円		
・幕の内弁当	1,080円	・寿司盛り合わせ	3,000円～
・トンカツ弁当	800円		

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:30 ～ 22:00 (O.S 21:00)　配達 OK

ボリューム満点のお弁当

寿司をはじめとする、本格和食が楽しめる「福喜本店」。テイクアウトメニューには「寿司盛り合わせ」はもちろん、「幕内弁当」や「唐揚げ弁当」、「トンカツ弁当」など、弁当類も充実。どれもボリューム満点なのが嬉しい！



— りょうてい　みかわや —

料亭　三川屋　☎0944-87-3155

大川市向島 2222　11:00 ～ 21:00　休 不定休





料理の写真は全てホームページに掲載しておりますのでご確認ください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・満足弁当＜内容充実＞	1,000円	・日替わり弁当	700円
・贅沢弁当＜味覚堪能＞	1,500円	・＜期間限定＞えつ御前	3,500円～
・鉢盛り ※人数、客層等応相談	10,000円～		

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 21:00　配達 OK
※5 個以上から配達可能。昼予約は前日まで、夕方予約は当日昼まで受付。

料亭が作る、豪華弁当に舌鼓

えつや天然鰻、川アンコウなど、大川ならではの素材を使った料理が人気の料亭「三川屋」。旬の素材を使い、ていねいに手作りされたお惣菜が並べられたお弁当は、ご自宅ではもちろん、会社での会食にも利用されています。



— まるひろからあげてん —

まるひろ唐揚げ店　☎0944-87-7122

大川市新田 30-1　10:00 ～ 19:00　休 第 2・4 水曜日





唐揚げを食べ歩き、塩こしょう味からスタートして、今では骨なし唐揚げは５種類の味をご準備しております。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・若鶏骨なし唐揚	160円
・甘辛タレ若鶏骨なし唐揚げ	180円
・あっさり味若鶏骨なし唐揚げ	180円
・味付け若鶏骨なし唐揚げ	180円

すべてモモ肉を使用。
表記は 100g の価格です。
揚げる前に計量します。

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 10:00 ～ 19:00 (O.S 18:30)
※1,000 円以上の注文で配達可能

揚げたて・アツアツが楽しめる唐揚げ専門店

新田にある唐揚げ専門店「まるひろ」。シンプルに塩胡椒で味付けした「骨なし唐揚げ」をはじめ、おつまみにもぴったりな「甘辛唐揚げ」、スパイシーな風味の「中華風唐揚げ」など、さまざまな味わいが。ぜひ食べ比べしてみて！



＊料理の内容は、変更する可能性があります。内税・外税、配達に関する情報などは、お店によって異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

— せんどうずし —

船頭寿司

☎ 0944-86-3665

大川市向島 1698-5　11:30 ～ 21:00　休 月曜日





他のメニューもテイクアウトできます！お気軽にお問い合わせください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・お弁当	800円～	・唐揚げ６個入	500円
・海老レタス巻き	700円	・天ぷら盛り合わせ	1,000円
・上すし	1,800円		ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:30 ～ 21:00　配達 OK
弁当の予約は前日 18:00 まで。寿司等は当日も可。

お弁当は前日 18 時までにご予約を

向島の人気寿司店「船頭寿司」では、ほとんどのメニューがテイクアウト可能。寿司はもちろん、「唐揚げ」や「天ぷら盛り合わせ」などお店の味をそのまま自宅で楽しめます。ただし、お弁当は前日18時までに予約が必要です。



— みそや じんぼう —

みそや仁房

☎ 080-3220-8119

大川市酒見 332-8　18:00 ～ 22:00　休 火曜日





お客様のご要望にできる限り頑張ります。お気軽にお申しつけください。

TAKE OUT MENU ＜電話で予約受付＞

・自家製味噌漬タンドリーチキン	780円	
・輪切り豚足	850円	
・W チーズピザ	1,100円	
・旬菜のトマト味噌ソースパスタ	950円	ほか

TAKEOUT TIME ▶ 18:00～22:00

野菜の旨味を引き出す濃厚ピッツァ

和洋折衷の料理が味わえる「みそや仁房」。テイクアウトで人気なのが、自家製トマト味噌ソースの上に、旬の野菜と２種類のチーズをたっぷり乗せた「ダブルチーズピザ」。濃厚な味わいは、お酒のおつまみにも◎。



— MAXIMAN —

マクシマン

☎ 0944-87-8866

大川市津 4-6　11:30 ～ 14:30/17:30 ～ 21:40　休 火曜日







食材、調味料にこだわり調理した料理です。数量限定のため、前日までの予約をおすすめします。

TAKE OUT MENU ＜電話・FAX にて予約受付＞

・ピッツァ（箱代別）	950円～	
・スパゲッティ	780円～	
・サイドメニュー	400円～	ほか

※仕入れの都合で料金が多少前後することがあります。

TAKEOUT TIME ▶ 11:30 ～ 14:30/17:30 ～ 21:30
ラストオーダー各 14:00/21:00

数量限定のため、前日までにご予約を

老舗イタリアン「マクシマン」もテイクアウトに対応しています。本格的な「ピッツア」や「スパゲッティ」などは、家族が集まる特別な日にはぴったり。少人数での営業のため、早めのご予約がおすすめです。



— あじどころ　ひさご —

味どころ 比さ古

☎ 0944-86-5705

大川市向島 1602-6　17:00 ～ 23:00　休 日曜日







日替わりメニューを含めテイクアウトできますのでお気楽にご相談ください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

・焼きとり（焼き・唐揚げ）	120円～	・豚キムチ焼きうどん	680円
・豚足	460円	・ナシゴレン（インドネシア風焼きめし）	680円
			ほか

※すべて税別価格

TAKEOUT TIME ▶ 10:00 ～ 20:00 (O.S 19 :30)

焼き鳥＆ビールで居酒屋気分を楽しむ

向島にある焼き鳥屋「比さ古」では、看板メニューの「焼きとり」はもちろん「豚足」やインドネシア風焼き飯「ナシゴレン」などもテイクアウト可能。お気に入りのメニューを持ち帰り、自宅で居酒屋気分を味わってみては？



— がんそ　もとよしや —

元祖 本吉屋　☎ 0944-87-5653

大川市榎津 85-3　11:00 ～ 20:00　休 月曜日





店内で食べるうなぎ料理を気軽にご家庭の料理の一品として食べてください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- せいろむし　2,700円
- ミニせいろむし　1,500円
- 蒲焼　2,700円
- う巻き　1,200円
- う酢　900円

ほか

※配達は大川市内のみ

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 20:00　配達OK

ちょっと贅沢にうなぎ料理を満喫

うなぎの名店「本吉屋」も、なんと！テイクアウトOKに。おなじみの「せいろ蒸し」はもちろん、「蒲焼き」や「う巻き」「う酢」など、お酒のつまみになるうなぎ料理も持ち帰りができます。配達に対応しているのも◎。



鉄板ダイニング

晴れる家　☎ 0944-87-0990

— てっぱんだいにんぐ はれるや —

大川市榎津 63-10　11:00 ～ 20:00　休 木曜日







いつもありがとうございます。真心込めて精一杯頑張りますのでよろしくお願いします！

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- 関西風お好み焼き　550円～（ブタ玉・イカ玉・チーズ玉・MIX 玉など）
- 広島風お好み焼き　650円～（ブタ・イカ天・そば入りなど）
- 鉄板焼きそば　各 650円（ソース味・海鮮塩味・ネギマヨ塩味など）
- 和牛サイコロステーキ　750円

＊店内にて TAKEOUT MENU 配布

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:00 ～ 20:00 (O.S 19:30)

大川で唯一！鉄板焼き専門店の味をテイクアウト

大川で唯一の鉄板焼き専門店「晴れる家」。関西風のお好み焼きはもちろん、広島風のお好み焼き、焼きそばやステーキなど、鉄板焼き料理が豊富に揃います。多種多様なメニューに、どれにしようか迷ってしまうかも？





木のきもち「マルシェキット」はレンタル可能です。



2020年のゴールデンウィーク期間に、大川市文化センター前で＃大川エール飯参加店舗がお弁当を販売しました。この時に使用したのが、木のきもち「マルシェキット」です。国産の杉材で作られた屋台は、伝統的な「仕口・継手」の技法で作られているため、組み立ても楽々。シンプルなデザインは、どんなイベントにも合います。このマルシェキットは、大川市内のイベント開催時に無料で貸し出しているそうです。詳細は、お問い合わせを。

OKAWA 木のきもち

木のきもちとは？

「木工の街大川に新しい名産品を」というコンセプトをもとに作られた新しい大川のブランド。マルシェキット以外にも、家具や小物以外にもさまざまなアイテムが揃います。

http://kinokimochi.jp

問い合わせ：大川商工会議所　0944-86-2171

— Bistro　chou chou —

ビストロ シュシュ　☎ 0944-85-9370

大川市榎津 145-2　11:30~14:00/17:30~21:30　休 水曜日





厳選した食材で、すべて手作りしております。お店のプロの味をご家庭でもお楽しみください。

TAKE OUT MENU ＜電話にて予約受付＞

- シュシュ特製和牛ハンバーグ弁当　950円（単品 750円）
- シュシュ特製カレー弁当　800円（ルーのみ 600円）
- 季節のおまかせ弁当　1,500円 or2,000円
- サイドメニュー　400円～

ほか

TAKEOUT TIME ▶ 11:30~14:00/17:30~21:00　配達OK

※3,000円以上の注文で配達可能

極上のハンバーグにファン多し！

おしゃれな雰囲気の中、気軽にフレンチが楽しめる人気店。テイクアウトには、ジューシーな「シュシュ特製和牛ハンバーグ弁当」やマイルドな辛さが癖になる「シュシュ特製カレー弁当」などが。大人はもちろん、子供もハマる優しい味わいが特徴です。



＊料理の内容は、変更する可能性があります。内税・外税、配達に関する情報などは、お店によって異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

テイクアウトをもっと美味しく！
アレンジレシピ

テイクアウトしたお弁当やお惣菜。そのまま食べるのはもちろんおいしいけど、ちょっとした手間を加えると、また違ったおいしさを楽しむことができます。プロの料理人がとっておきのアレンジレシピを教えてくれました。

握り寿司をアレンジ！



魚介の旨味を楽しめる 寿司雑炊



材料

寿司 1人前
卵 1個
しいたけ 1つ
白菜 適量
かつおだし 適量
薄口醤油、みつば、海苔 適宜



作り方

1)寿司は寿司ネタとシャリに分ける。





2) 寿司ネタとしいたけ、白菜はひと口大に切る。
3) ザルにシャリを入れ、流水でざっと洗う。





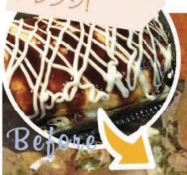
4) 鍋に3と2の具材、かつおだしを入れ、火にかける。
5) ひと煮立ちしたら、薄口醤油で味をととのえ、溶き卵を流し入れる。
6) 卵が固まってきたら、みつばと海苔をのせる。

教えてくれたのは・・・
船頭寿司 中島聖知さん！

余ってしまった寿司は、翌日食べようとしても固くなったり、味が落ちてしまうもの。そんな時は、ぜひ寿司雑炊にアレンジを。「シャリの酸味は火を通せば、全く気になりません」と、船頭寿司の中島さん。ポイントは、火にかける前にネタと酢飯を分けておくこと。寒い冬にはぴったりの、滋味深い一品が楽しめます。

船頭寿司は P.8 に掲載！

とん平焼きをアレンジ！



お酒の締めにもぴったりな大阪の味 とん平焼きうどん

材料

とん平焼き 1/2
うどん(茹でてあるもの) 1玉
にら 適量
もやし 1/2袋
サラダ油 適量
とんかつソース 適量
かつお節・青海苔・マヨネーズ適宜

作り方

1）にらは3センチ長さに切り、もやしはひげ根をとる。
2）フライパンにサラダ油をしき、1を炒める。
3）もやしに火が通ったら、とん平焼きを入れ温める。
4）3にうどんを入れ、大さじ1の水(分量外)を入れ、ほぐしながら炒める。
5）とんかつソースで味を整えたら、皿に盛り付ける。
6）お好みでかつお節・青海苔・マヨネーズをトッピングしたら、出来上がり。

教えてくれたのは・・・
寿楽 高橋康志さん！

寿楽のご主人、高橋康志さんは大阪出身。お店のメニューには、関西ならではの料理もちらほらと。キャベツと豚肉を卵で包んだ「とん平焼き」は、大阪人のソウルフード。もし余ったらうどんとともに炒めれば、食べ応えたっぷりの一品に大変身。「とん平焼きはあらかじめ火が通っているので、調理時間が短いのもポイント。ぜひお試しください」と、高橋さん。

寿楽は P.4 に掲載！

ステイホームの

お悩み相談

目の疲れ・・・

コロナ太り・・・

新型コロナウイルス感染症予防のため、外出を控え、自宅で過ごすことが多くなりました。運動不足によるコロナ太り、スマホやPCによる疲れ目など、ステイホームならではのお悩みはどうしたらいいのか…。
その道のプロにアドバイスをお伺いしました。

疲れ目に効果大！ アイケア編

自粛期間中に、スマホでSNSや動画を観る時間が増えてしまいました。そのせいか、疲れ目がひどいんです。どうしたらいいでしょうか？



第39代さわやかかぐや姫
三角英妃奈さん

目の周りの血流を良くすることで疲れ目がラクになりますよ！



木下総合歯科眼科
木下和泉先生

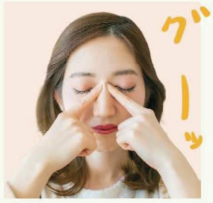
パソコンやスマホ、ゲームなどにより、目の疲れを感じる方がたくさんいます。

長時間に渡り、同じ距離でものを見続けると、目の筋肉が緊張した状態が続き、目の疲労へとつながります。疲れ目には、**温めて血流を良くすること**が効果的です。他にも、1時間ごとに10～15分ほどの休憩をとったり、肩や首を回したりして、血流を良くするように心がけましょう。また、度の合わないメガネやコンタクトも目の疲れにつながります。少しでも違和感を感じたら、早めに眼科で診てもらうことをおすすめします。

目の周りを刺激して血流アップ！

ツボ押しマッサージ





目の周りには、目の疲れを改善する効果のあるツボがたくさんあります。押して気持ちのいいところを、指の腹で、“痛気持ちいい”と感じる強さで3秒ほど押します。

＊眼球を押さないよう気をつけましょう。

至福のリラックスTIME♪

ホットタオルアイマスク



レンジで蒸しタオルを作り、目の上に10分ほどのせましょう。目の周りの血流が良くなりリラックスすることで、疲れも軽減するはず。



木下総合歯科眼科
大川市上巻252-1
☎0944-85-0600
営9:00～13:00、15:00～18:30
休木曜&土曜午後、日曜・祝日

自宅でお手軽！ エクササイズ編

自粛期間中は大好きな運動が、あまりできませんでした。気がついたら、体重が…。自宅でできる運動を教えてください！



第39代さわやかかぐや姫
安藤里梨亜さん

自宅でできる簡単な運動で運動不足を解消しましょう！



Physical Support ケアトレ
藤井康宏さん

日常的に運動していた人でも、ステイホーム期間に運動不足になってしまった方が多くいらっしゃると思います。自宅でも職場でも、少しの時間でできるかんたんな運動をご紹介します。

「しゃがんで背伸び運動」は全身を、**「座ってウォーキング」**は、太ももやお腹、背中を集中的に鍛えるのにおすすめです。どちらの運動も、まずは30秒を目標に行いましょう。30秒が難しい方は10秒からスタートしてください。毎日少しずつでも継続していくことが、コロナ太りや運動不足を解消するポイントです。

ぼっこりお腹解消に！

座ってウォーキング



1 椅子に浅めに腰掛ける。両ひじを90度に曲げて、手を軽くにぎる。

2 ももを高く上げて、腕を前後に振り、ウォーキング。

＊椅子の背に寄りかからず、背中をまっすぐ伸ばすようにしてください。
＊腕を大きく振ることで、代謝が上がります。
＊お腹を意識して、太ももをあげることで腹筋にも効きます。

全身の筋力アップに！

しゃがんで背伸び運動

1 膝を曲げ、ゆっくりと腰を下ろす。

2 膝、腰を伸ばし、踵と両手をあげる。

＊ふらついてしまう場合は、壁に手をついたりして行っても◎。その場合は、両手を上げず行ってください。



太もも、お尻、ふくらはぎなど、全身に効く運動です。腕をしっかりと伸ばすことで肩甲骨のストレッチにもなり肩こりにも効果的！



Physical Support ケアトレ
大川市榎津278-1サンリバービル1F
☎0944-32-9877
営10:00～20:00最終受付
休不定休
www.caretore.net

木目込み人形お雛様展示中

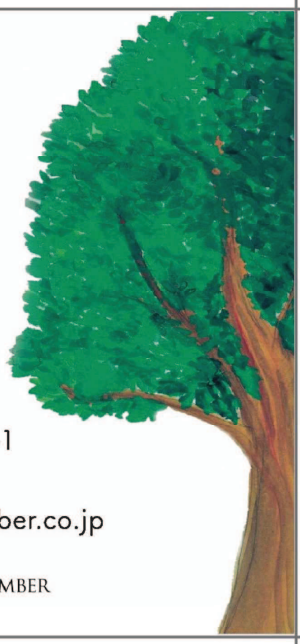


いぐさブティック 草
http://igusa.shop/
中木室23-1 ☎0944-87-7432
営業時間 11:00～17:00 定休日/火曜日・水曜日

酒見椅子店

TAMAZUSHI
1265-4 Mukoujima,Okawa-shi,Fukuoka,Japan 831-0005
TEL +81-944-86-2800

株式会社大川家具ドットコム
地元大川の家具を全国にお届けしています
大川の家具にこだわる3つの理由
1, 大川の地場産業を盛り上げたい
2, 室内空間を快適にしたい
3, 地球環境保全のため
▼詳しくは↓QRコード



佐賀市諸富町徳富266-1
TEL 0952-47-3855
URL http://satoh-lumber.co.jp
SATOH LUMBER

Takada Eco Planning
給排水設備工事・水回りリフォーム・建築塗装
株式会社タカダ
大川市榎津 30-1
TEL/0944-86-5309

(財)福岡県消防設備安全協会会員
知事許可消防施設工事 般-9 第 90367 号
有限会社 オカキスプレット
〒831-0026
福岡県大川市大字三丸 1592－1
TEL 0944－87－4756
FAX 0944－86－7119
E-mail okaki@po.fukuokanet.ne.jp

警報設備
自動火災報知器設備
非常警報設備
非常放送設備
防火防排煙制御設備
消火設備
屋内・屋外消火栓設備
スプリンクラー消火設備
泡消火設備
各種ガス消火設備
粉末消火設備
各種消火器
避難設備
垂直式救助袋
斜降式救助袋
避難口誘導灯設備
各種避難梯子


お困り事に電話一本
即参上！家電販売
修理工事
ユーデンきむらや
大川市向島
2474-1
0944
86-3183

コミュニティスナック
さとみん
営業日やイベントなど
お得な情報をcheck!
メルマガ登録で1Drinkサービス！

企画 / 大川活性化協議会
[Staff List] 写真 (p1,2,11)/ 片山智博（リバーズ），よるばい大川編集部　デザイン / 川嶋晴菜　編集 / 市田里実 (STAR GIRL 株式会社)
取材 / よるばい大川編集部 : 市田里実、江口春奈、岡 琢麿、完山京洪、坂口愛未、佐藤元昭、津村健斗、中島聖知、藤瀬智子、柳橋奈帆、吉岡澄子、笠 和樹、龍 知則