



飲食



大川のからあげは、ここから始まった

東京・築地の日本料理店で修行をした先代が、1964年に開業したからあげ専門店。「どうしてもっと美味しく、たくさん食べられるか」と考えた末に思いついた“タレに浸して食べる”というスタイルは、今や大川人には常識中の常識に。塩コショウをしてから片栗粉をまぶして揚げたからあげは、驚くほどふっくらジューシー。タレに浸せば、ほどよく油が落ち、箸が止まらない美味しさに!



唐揚げ 大将

〔所〕 大川市酒見1-3 〔休〕 月、第2・4火 〔営〕 11:00～21:00

〔T〕 0944-86-6924