



まちなか新聞

第12号

企画・発行
大牟田市中心市街地
活性化協議会

まろごとまちなか
@おおむた

まちなか
最新情報
発信中!



ヘルシー美味し〜

野菜をたくさん

食べられる料理店

「えんまん屋」

大切にしているのは、おもてなしの心。
「えんまん屋」の美味しい野菜と料理で
みなさん「円満」になっていただきたいと思います。



看板メニューのサムギョプサルをはじめ、スンドゥブチゲ、野菜たっぷりビビンバやチヂミなど、おすすめメニューが盛りだくさん!

2020年10月、新栄町にオープンした「鉄板豚バラ焼きたこだわりの野菜 えんまん屋」。看板メニューの豚バラ焼きたこだわりの野菜を中心に「野菜がたくさん美味しく食べられる」がコンセプトの料理店です。
オーナーの松本俊彦さんは、韓国の友人と交流を続けていく中で、豊富な野菜が常に食卓に並ぶ韓国の食文化に大きな衝撃を受けたと言います。

その衝撃をきっかけに「豊富な野菜を摂取しやすい料理を提供するお店」を持ちたいと考え、野菜ソムリエの資格を取得。そこからお店独自の味やメニューの開発に力を注ぎ、ヘルシー志向のお客様が続々リピーターになるお店となっています。

「看板メニューのサムギョプサルは、余分な油を落とした豚肉に、エゴマ、大根酢漬け、キムチ、辛味噌を新鮮な野菜と一緒に食べる究極の野菜サラダ。『食べていて罪悪感がない!』と人気です。そのほかのメニューも野菜たっぷり! 素材の栄養をそのままに、いかに美味しくお客様に提供できるかを考えてメニューを考案しています。美味しい野菜をたくさん食べて、お客様に心から満足していただきたいんです。」

お店の中は、松本さんの野菜への愛と、お客様へのおもてなしの心があふれています。

2月から始まったランチ営業では、ランチ限定メニューやワンプレートセットが大人気。また、テイクアウト限定セットなど、嬉しいサービスが満点ですよ!

DATA

まちなか店主 vol.12

松本 俊彦 さん
(まつもと としひこ)

- 得意技
小さな子どもに好かれること。
- 最近のマイブーム
ドラマ「ドラゴン桜」を見ている。
- 大牟田の好きなお店
『居酒屋肥後』が好き。料理は全部美味しいです!



鉄板豚バラ焼きたこだわりの野菜
えんまん屋

福岡県大牟田市新栄町3-7
☎0944-85-7403

☎ランチ ※日曜日のランチ営業はしていません

11:45~14:30
(LO14:00)
ディナー
17:00~22:00
(LO21:00)

☎木曜日



えんまん屋
Instagram

Machinaka Information



まちなかARスタンプラリー 7月31日(水)まで開催中! 【withコロナ時代のウォーキングイベント】



大牟田市公式ウォーキングアプリ「おおむた+Walking」にはAR(拡張現実)機能が搭載されています。屋外で、好きな時間に、いつでも参加できるため新型コロナウイルスの感染拡大防止を図る「3つの密(密閉・密集・密接)」と接触を避けて行うことができます。

期間中にARスタンプをすべて集めると、「+Walking特製缶バッジ」ひとつとアプリ内の「500ポイント」をプレゼント。さらに、7/1から地元産品が当たるキャンペーンを実施予定。

Withコロナ時代に対応する新感覚の「まちなかARスタンプラリー」に参加してみませんか？



詳しくは
こちら

お問い合わせ先

大牟田市福祉課 健康対策担当 ☎0944-41-2668

ARスタンプスポット

※ジャーマンホールが目印です



- ① 大牟田市役所正面玄関前
- ② 大牟田駅ロータリー北側
- ③ 大牟田駅ロータリー南側
- ④ 文化会館入口前（国道側）
- ⑤ 大牟田駅西口前
- ⑥ 大正町4丁目交差点北東側
- ⑦ 銀座通り東側
- ⑧ 銀座通り西側

⑤大牟田駅
西口前に行
ってみよう♪



**hara
harmony
coffee**

営業時間／9:00～18:00

定休日／火曜日

フルーツサンド販売時間／

11時・13時・15時

☎0944-57-2042



hara harmony coffee ～大牟田駅西口広場～

令和3年3月末にオープンした、「hara harmony coffee路面電車204号店」。元老舗喫茶店（コーヒーサロンはら）で淹れられていたコーヒーの味を求める人々、季節を感じるフルーツサンドに魅了された人々で、新たな賑わい拠点となっています。

フルーツサンドの販売時間は1日3回。予約や置き置き対応も可能となっています。季節限定（焼いも・メロン）や数量限定（マンゴー）のフルーツサンドも、ぜひご賞味ください。

現在(令和3年6月)のラインナップ

●ベルギーチョコバナナ	430円	●ゴールデンキウイ	470円
●パイナップル	430円	●メロン	490円
●りんごのコンポート	430円	●桃	530円
●焼いも	430円	●マンゴー（宮崎県産）	1,080円
●焼いも&あんこ	450円		

※旬なフルーツがお楽しみいただけるよう、販売終了となるフルーツもあります。



編集後記

野菜の栄養は「青汁」飲んで摂取する派な私。けど野菜は食べたい派な私。お肉の魅力にまだ抗えないアラフォーの私。私のワガママを叶えてくれるお店が「えんまん屋」。なんとと言っても、オーナーの松本さんは「野菜ソムリエ」の資格をお持ち。お肉をメインで食べても、野菜がしっかりと美味しく摂れる。にんまりですね。

えんまん屋では「辛麺」がランチ限定で新登場！これからの季節にピッタリ！辛麺食べて梅雨のジメジメを、汗と共に拭ききってしまおう。（充）

