

osusume.

他とは違う食べごたえと
風味をご賞味あれ！

中華そば謹製 讀～SAN～

香川県高松市



住 所：香川県高松市円座町116-1
営業時間：9:00～15:00
(麺・スープ無くなり次第終了)
定 休 日：10月末まで定休日なし
(その後はInstagramをご確認ください)
駐 車 場：店舗前3台、西側駐車場あり
Instagram：@chuukasoba.kinsei.san



スタッフ
からの一言！

「混ぜそば」は200gあり食べ応え抜群で、焦がしニンニクの風味が食欲をそそる大満足一杯です。

今回ご紹介する「中華そば謹製「讀」～SAN～」さんは、香川県産小麦を使用した自家製の平打ちストレート麺が魅力の中華そば店。メニューは現在3種類にしぼり、日々そのおいしさに磨きを掛けています。店主おすすめの一杯は「豚清湯醤油そば(800円)」。豚のみで抽出した清湯(チンタン)スープはコクと旨みを感じ、最後まで飲み干せるおいしさ。トッピングも豊富なので自分好みにアレンジでき、大満足一杯です。

麺は約135g、大盛はプラス120円で倍の約270gとどれも食べ応え抜群で、自家製油の風味も味わえます。半セルフスタイルで提供するためお値段もお手頃価格です。ぜひ一度ご賞味ください。



OSUSUME

四国ガス燃料スタッフがご紹介

おすすめ
レストラン

RESTAURANT

瀬戸内海を臨む「ボヌール ブッソール3373」さんは、大きな窓から来島海峡大橋も間近に見ることができ、最高のロケーションで食事を楽しめます。

おすすめは「活き鮑のスペシャルコース(3,850円)」。前菜に鮮魚のカルパッチョ、スープはクラムチャウダーのパイ包み焼き、メインの活き鮑ステーキは注文とともに生簀から揚げ、新鮮さを活かしふくら柔らかく仕上げています。熟成庫でドライエイジングされ、旨みをぎゅつと凝縮した牛ヒレ肉のステーキも続き、上質な時間を味わえる贅沢なコースです。パン・デザート・ドリンク付き。

誕生日や記念日はもちろん、なんでもない日も特別にしてくれる素敵なお店です。ぜひ一度お立ち寄りください。



osusume.

おいしい料理は
幸福の羅針盤

海峽レストラン

ボヌール ブッソール3373

愛媛県今治市



住 所：愛媛県今治市湊町2丁目6-37
T E L：0898-32-3373
営業時間：11:30～21:00(LO 20:00)
定 休 日：木曜日(祝日の場合営業)
※ウエディングでの貸切日あり
駐 車 場：あり 26台



スタッフ
からの一言！

レディースセットやお子様プレートなどさまざまなコースがあり、幅広い世代でフレンチメニューを堪能できます。

osusume.

地元産にこだわった
うなぎの専門店

うなぎ屋形 高知

高知県高知市



住 所：高知県高知市南久保15-38
T E L：088-855-6599
※15:00以降 088-884-7001
営業時間：11:00～15:00(LO 14:00)
テイクアウト 11:00～19:00まで ※受付16:00まで
定 休 日：第2・4火曜日
駐 車 場：あり 10台程度



スタッフ
からの一言！

蒲焼もいいけど白焼も捨てがたい...という方には「蒲焼and白焼うなぎ重セット(3,800～4,000円)」がおすすめ。一度に両方を堪能できる嬉しいメニューです。



昨年、南久保にオープンした「うなぎ屋形高知」さん。地元・高知県産にこだわり、全国的に有名な四万十川はもちろん、仁淀川、物部川といった高知の清流で育ったうなぎを取り揃えています。

中でもおすすめの「高知県産vs四万十市産うなぎ(上)食べ比べセット(4,000円)」は、しっかり身がしまった四万十市産と、ふわっと柔らかい口当たりの高知県産との違いを楽しめる一品。注文が入ってから炭火でじっくり丁寧に焼き上げ、仕上げに使用する特製タレがうなぎ本来の旨味を引き立てます。うなぎは季節によって味わいが変わるため、土用の丑の日だけといわず季節ごとの変化を味わってみるのもおすすめです！



今回ご紹介するお店は、レトロな黄色い看板が目印の「たこ太郎」さん。こちらでは他とは一味違うたこ焼きの「あげたこ焼き(650円)」が堪能できます。外はカリッと香ばしく、中はもちもち、タコも大きく一口食べるとやみつきになる美味しさが魅力です。

あげたこ焼きの他にサイドメニューも豊富で、おすすめは「そば飯(850円)」。具材は肉、いか、えびの中から1種類、味付けはソースと醤油から選ぶことができます。今回選んだ肉入り醤油そば飯は、ボリューム満点ながら醤油ベースであっさりとしていて食べやすく、スプーンが止まらなくなる一品です。どのメニューもボリューム、美味しさともに満点で、何度でも通いたくなるお店です。

osusume.

美味しいかつ
ボリューム満点なお店

たこ太郎

愛媛県松山市



住 所：愛媛県松山市久万ノ台414
シェロドラーゴ久万ノ台ビル1階
T E L：089-926-1744
営業時間：11:00～21:00
定 休 日：水曜日
駐 車 場：あり 3台



スタッフ
からの一言！

あげたこ焼きは美味しさのあまりついパクパク食べてしまいますが、10分経っても熱々なのでご注意ください！元気な店長さんが営む親しみやすいお店です。

