



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ 笑顔のやきとり 黒のれん

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体取材した記事を掲載する同コーナー。29回目は、今村 奈美子さん・優月さん（5）親子です。



火の入れ方で、冷めてもやわらかな食感を実現 地元で人気の焼き鳥専門店を取材！

今回は、地元で人気の焼鳥屋さん「笑顔のやきとり 黒のれん」の持ち帰り専門店を取材。「焼き方のコツは、串を多めに回して蒸し焼き状態にすること」と黒江さん。持ち帰り専門店では、冷めても鶏肉のやわらかな食感とうま味を保つための工夫をしているそうです。



「つくねを焼かせてもらったよ〜」

サッと多めに回転させるのがコツ！



30年継ぎ足してきた特別なタレは、地元の醤油など素材を厳選。数種類のスパイスをブレンドしたこだわりの焼塩を使用しています。また、商品のクオリティはもちろん、接客にもかなり力を入れているとのこと。

今回は特別に、看板商品の「つくね」を焼く体験をさせていただきました。火の上で回すと回した方向にどんどん移動していく串…ちょっと慌ててしまいました。難しい！多い時は一度に25本焼くという黒江さん。プロの技ですね♪



案内人 (有) トータル・プランニング
アクティブ取締役部長 黒江 叶太朗さん

「最高の接客で最高の商品を、という理念のもと、お客さまに満足してもらうためこだわりを持ってお店に立っています」と黒江さん。

一番人気の「つくね」は3種類

体験で焼いた「つくね」は、特製、しそ、軟骨の3種類。その他にも、創作串の「皮ぎょうざ」「うずら巻き」や、希少部位の「はねみ」「はつおち」など、カウンターに置かれた多彩な商品に目を奪われました。定期的に登場する新メニューも注目です。



「焼きたてでおいしい♪」

保有するキッチンカーは、なんと25台！

福岡・佐賀・大分・広島県のスーパーなどで、キッチンカーでの店頭販売を実施している同社。「いずれは全国を黒のれんのキッチンカーが走るようになるのが夢です」と黒江さん。

一番人気の「つくね」は冷凍販売もあり。鍋に入れるなど、色々な料理に活用できそうでうれしいですね。



メニューは20種以上！
現在25台が稼働中

SDGs見つけた！

地元で親しまれる「笑顔のやきとり 黒のれん」さんは、冷めてもおいしさを保つための工夫をしたり、長年継ぎ足してきたタレを使用したり、見えない工夫と味へのこだわりが随所に感じられる人気のやきとり屋さんです。

地元の調味料などを取り入れ、品質はもちろん接客にも力を入れ、商品づくりに真摯に向き合う姿勢からは仕事への誇りとやりがい伝わってきました。

キッチンカーや冷凍商品の展開など、新たな販売の形にも挑戦しながら地域に根ざし、食を通じてまちのにぎわいや魅力を支え続けているお店です。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・石井弦一郎・岩崎裕子・福原丸未・宮川清希

取材先のSDGsポイント！

- 
ポイント① SDGs目標8 働きがいも経済成長も
 ★仕事への誇りを持ち、やりがいを感じながら働ける環境
- 
ポイント② SDGs目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう
 ★焼き方や保存方法の工夫で食の技術と品質の向上
- 
ポイント③ SDGs目標11 住み続けられるまちを
 ★地域に根ざした店舗運営と移動販売により、まちのにぎわいづくりに貢献

Check Point

取材協力 (有) トータル・プランニング アクティブ

笑顔のやきとり 黒のれん
<https://active-kuronoren.com/>



撮影 木田 香織

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
 Instagram ID : @oshigotopalette

