



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ 鉄板ダイニング チオハウス

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体を取材した記事を掲載する同コーナー。17回目は、末松千絵さん、新(あらた)くん・湊(みなと)くん(各5歳)親子です。



鉄板にあふれ出た肉汁がジュ～！ こだわりのハンバーグ専門店を取材

今回はハンバーグ専門店「鉄板ダイニング チオハウス」さんを取材しました。使用するのは国産牛のみ。日々お客さん目線でメニューを研究中とのこと。熱々のハンバーグからは肉汁があふれ、ボリュームもたっぷりです♪ハンバーグは約20種類で、ちょっと珍しい鉄鍋メニューも好評。ご飯とスープはおかわりOK！木のぬくもりを感じる店内にはキッズスペースも用意されています。

▶「ハンバーグのタネをこねこね！
楽しい♪」と子どもたち



熱々で肉汁たっぷり！

まずはハンバーグのたね作りを体験。体温でたねがぬくもらないように素早く混ぜ、均等に量って成形。作業の横で職人さんが速やかに「空気抜き」をしてくれました。

案内人 鉄板ダイニング チオハウス 尾知 瞭さん



「家族で楽しく食事ができるハンバーグ屋さんです。木のぬくもりを感じる店内で、こだわりの味をどうぞ」

プロの味を気軽に楽しめるのが◎

オープンの中でおいしそうなハンバーグが焼きあがっていく様子に、子どもたちは目が釘付け。鉄板や鉄鍋を使って、熱々で提供してくれるのも魅力的です。専門店のこだわりの味を気軽に味わえるのが嬉しいですね。



▲焦げ目を付けたらオープンへ。「まだかな～」

子連れにもやさしい空間を提供

最後はキッズスペースの片付け。秘密基地のようなスペースに子どもたちは大喜び！ベビーチェアもあるので、ママ友とのランチにお勧めです。隣接の生ドーナツ専門店「洋菓子工房 チオハット」でデザートもどうぞ♪



▲「ぬいぐるみ、きれいに並べたよ!」

SDGs 見つけた！

「鉄板ダイニング チオハウス」は、子どもから大人まで笑顔になれるハンバーグの専門店。ジューシーな国産牛のハンバーグがアツアツの鉄板でできるまでワクワクしたのではないのでしょうか。ログハウスのような外観、キッズスペースやベビーチェアも完備され木のぬくもりを感じさせる店内では、ご家族みんなが安心してお食事を楽しめます。九州のブランド米を使い、安全性や地産地消も意識した食材選びは、SDGsの目標に貢献。おいしく楽しく、持続可能な未来を考えるきっかけになる素敵なお店です。

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・五代厚司・岩崎裕子・福原丸未・宮川清希

■取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント！

3 すべての人に健康と福祉を
ポイント① SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を
★安全で高品質な食材を使用し、安心して食事が楽しめる

11 住み続けられるまちづくりを
ポイント② SDGs目標11 住み続けられるまちづくりを
★お子さん連れにも優しい飲食空間を提供し、まちの魅力向上に貢献

12 つくる責任 つかう責任
ポイント③ SDGs目標12 つくる責任 つかう責任
★地域の食材を生かし持続可能な食文化に貢献

Check Point

取材協力 鉄板ダイニング チオハウス (Tel. 0979-64-8807)
福岡県豊前市大字赤熊929-1

Instagram ID : @tiohouse__teppan



撮影 Juri (@juri0_902)

※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

