



新居浜 ざんき ご馳走マップ

ご当地の味



新居浜ざんきの特徴

骨なし肉が基本

カリカリの衣

食べ続けても
飽きない素朴な味

市民の皆さんからの意見をもとに、新居浜ざんきの特徴をまとめました。それぞれの店舗が個性あるざんきを提供しています。是非、食べ比べしてください。

新居浜ざんきのルーツ 別子銅山で働いていた中国人から戦後に教わった中国料理の鶏のから揚げ「千炸鸡」が由来で、炸鸡(Zhā jī ザーチ)がざんきと聞こえたという説があります。

濃い味付けが特徴の「北海道ざんき」



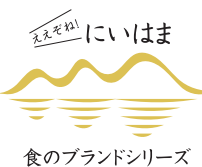
元祖「驢馬」のルーツとなった北海道ざんきは、新居浜ざんきとは異なり、「き」が濁ります。釧路市の焼き鳥店が最初にメニュー化し、道内に広がったとか。醤油やニンニク、ショウガなどによる濃い味付けが特徴です。

骨付き肉の今治せんざんき



新居浜市と同じ愛媛県東予地方にある今治市では「せんざんき」が有名です。せんざんきは骨つきのまま揚げ、骨からの旨味がしみ出し、濃厚なから揚げになります。その始まりは江戸時代にキジを捕まえて揚げ物にしたことと伝わりますが、詳細は分かっています。

「ええぞね」にいはま 食のブランドシリーズとは？



長く地元で愛されているご当地食や、自然風土を生かした食材や料理など、新居浜市の魅力を感じることができる「食」を、地元の方言「ええぞね」(意味:いいよね)を用いて、ブランド化。ロゴマークは新居浜市の食の源泉となる、赤石山系と盛灘をイメージしています。

Hello! NEW



お問い合わせ先 新居浜市 経済部 運輸観光課

〒792-8585 愛媛県新居浜市一宮町一丁目5-1 TEL:0897-65-1261 FAX:0897-65-1305

新居浜市 経済部 運輸観光課



ろぼ 元祖「驢馬」喜光地店 店主 秦 和男さん

新居浜っ子に長く親しまれてきた味



「50年以上前、創業者が東京の道玄坂の料亭で修行を積んでいたとき、北海道出身の同僚に教えてもらったのが、驢馬のざんきの始まりでは」そう語る秦さん。新居浜に帰った後、ロバを引きながら野菜などの行商をはじめた創業者。ある時、教えてもらった「ざんき」を地元の人の舌に合うよう味を調整し提供したところ、売れに売れ、ついには店を持つことに。その後、創業者の息子さん継ぎ、人気を博していましたが突然の体調不良に。その味を引き継いだのが当時、驢馬が入っていたスーパーの店長をしていた秦さんです。

美味しさの源泉は、鶏肉と油へのこだわり




外はカリカリ、口にはおぼると溢れる肉汁。鶏肉は宮崎産のプロイラーを使用。捌いたばかりの生肉を翌日には納入し、冷凍ではなくチルドで保存。1週間以内には提供します。驢馬が特にこだわっているのが「油」です。少しでも古くなると廃油にして肥料に。経費がかかるところですが、油の劣化は味に影響します。「利益に走ったら駄目」、秦さんは創業家から学んだ教えを忠実に守ります。こうした素材、調理への飽くなきこだわりが、驢馬のざんきを支えているのです。



① 瀬戸内割烹鞍馬 くらま **A-1**

〒792-0011 新居浜市西原町2-10
☎0897-34-2435 営18:00~22:00
休日・祝・祭日 駐有(8台)


醤油と酒をベースに和風味に仕上げたざんきです



⑦ 鳥八 とりはち **B-3**

〒792-0811 新居浜市庄内町5-11-51
☎0897-33-0039 営18:00~22:00
休日・月曜日 駐有(10台)


2ヶ月熟成のタレで素材にこだわった商品を提供しています
※国産若もも、『みつせ鶏』の鶏トロ、『天草大王』の手羽先を用意しています。それぞれの風味を味わってください



② 元祖からあげ家 酉 とり **A-2**

〒792-0017 新居浜市若水町1-7-12 ドアーズビル1階
☎080-2992-0141 営17:00~23:30
休水曜日 駐有(4台)

こだわりの揚げ方でとてもジューシー!いつも元気に営業中!!



⑧ 咲き鳥 さきどり **C-4**

〒792-0823 新居浜市外山町2-4
☎0897-43-4722 営17:30~23:00
休月曜日 駐有(10台)

大人気の大きくジューシーな当店自慢のざんきです!



③ 照八 しょうはち **A-2**

〒792-0022 新居浜市徳常町8-23
☎0897-33-1678 営11:30~14:00 17:00~22:00
休不定休 駐有(5台)


鶏のもも肉を秘伝のタレで味付けし油で揚げた料理



⑨ ブロイラー 上田 うらた **C-4**

〒792-0828 新居浜市松原町10-17
☎0897-43-0737 営12:00-19:00
休月・木曜日 駐有(4台)

黄色いペンキの可愛いお店、もうすぐ50年目になります!!
※20日間つけた醤油ダレを仕込み、あっさり、美味し!!



④ ホットキッチン **A-3**

〒792-0864 新居浜市東雲町1-4-38
☎0897-34-2088 営10:30~14:00 16:30~20:00
休不定休 駐有(4台)


鶏もも肉を塩醤油で味つけた旨味溢れる鶏の唐揚げです



⑩ 元祖「驢馬」喜光地店 D-3 ろば きこうじ げん **C-4**

〒792-0826 新居浜市喜光地町2-1967-2
☎0897-40-4168 営11:00~14:30 15:30~19:00
休月曜日 駐有


創業50年以上になる老舗 新居浜の元祖「ざんき」専門店!
※肉の味を活かす秘伝の醤油ダレ、割烹料理店発祥ならではの繊細さ、鶏肉は肉厚な宮崎県産とこだわりのざんき



⑤ ラーメン食堂 ココいち **A-2**

〒792-0022 新居浜市徳常町2-35
☎0897-34-3030 営11:00-14:00 18:00-23:00
休月曜日(祝日の場合は翌日) 駐有(11台)

綺麗な油でカラッ!! ジューシーから揚げ、一度ご賞味ください



⑪ 大衆割烹 ひさご **D-2**

〒792-0050 新居浜市萩生739-3
☎0897-43-1055 営17:00-23:00
休第2・第4日曜日 駐有(6,7台)


ボリュームたっぷりのざんきです



⑥ 宮内商店 みやうちしょうてん **B-3**

〒792-0811 新居浜市庄内町1-10-8
☎0897-32-4962 営9:00-19:00
休水曜日 駐有(5台)


50余年間守り続けた2ヶ月熟成のタレと国産鶏にこだわっています
※毎日でも食べられる素朴な味わいです。新居浜で最古参の店のうちに入ります



⑫ マイントピア別子レストランの風 べし かぜ **C-4**

〒792-0846 新居浜市立川町707-3
☎0897-43-1801 営11:00-16:00 (LO 15:00)
休年中無休 駐有(400台)

香りで実感、食で満足、国産素材と厳選スパイスを清里(北海道産のでんぶん)で包み込みました




至 マイントピア別子