

あ・うんの看板娘

あ・うんのぬくぬく家
天神店
寺原未樹さん

私は、お客様によく笑顔が似る!!
と喜んでいただいています。笑顔を意識し
てゐるのではないのですが、やはり褒
められると嬉しいですよ
これからも私のチャームポイントであ
り、武器でもあるこの笑顔をお客様にし
たいです。そして、笑顔を見に来たよ
うに話していただける様、いつも笑顔
でいたい。天神店に
遊びに来て下さいね



あ・うんのぬくぬく家

あ・うんのイケメン君



ぬくぬく家博多店の中村圭祐です。
博多店では“ニコニコ隊長”を称さ
せていただいています。
ぬくぬく家博多店にご来店頂くと、
福岡にいらる九州全土の料理を楽
しむ事ができますよ
博多店には賞だけじゃなく、美男美
女が揃っています。九州全土の美味
しい料理を存分に楽しみたい方、美男
美女を目当てに訪れる方は是非、ぬ
くぬく家博多店にご来店ください!!

あ・うんのぬくぬく家
博多店
中村圭祐くん

ちょっとひとやすみ...

心理テスト

※診断結果は最終ページにあります。

空腹で歩いていました。
しばらくすると、お弁当を拾いました。
あなたは、何から食べますか？

- A. お肉
- B. お魚
- C. 野菜
- D. 卵



かんたんレシピ

あ・うんのぬくぬく家
博多店
高木輝彦 料理長

【エビと大葉のレンコンサンド】

LET'S TRY!!



用意するもの

- ・水煮レンコン 3cm
- ・エビ 2尾
- ・大葉 1枚
- ・小麦粉 大さじ5
- ・からし適量

作り方

エビは殻を剥いて包丁でたたき、ミンチ状にする。
レンコンは、4等分の輪切りにして、からしを塗る。
の上にをのせ、もう一つのレンコンではさむ。
を、水、大さじ10で溶いた小麦粉にくぐらせ、
180の油で揚げる。

心理テスト診断結果

この心理テストではあなたの
『あなたが今、張っている見栄☆』を診断します。

【A】を選んだあなた・・・お肉を選んだあなたは「高級感を盛りぎみ！」

今のあなたは、強い虚栄心があるようです。どんな話題も大きくして話し、自分に注目を集めようとする傾向があるでしょう。ブランドもので身を固め、隙を見せないようにしたいとさえ、思っているかもしれません。そんな自分に疲れてしまわないよう、時にはホッとリラックスする時間を持つといいでしょう。

【B】を選んだあなた・・・お魚を選んだあなたは「かわいさを盛りぎみ」

今のあなたは、少しだけ見栄っ張りなようです。でも頑張っている感じが異性にに対しては、とても好印象を与えているため、今は恋愛が上手く進行しやすい時期でしょう。ただし、それが元で同姓からは嫉妬されることもありそう。もめ事の原因にならないよう、同姓の友達や仕事仲間には気を配ってください。

【C】を選んだあなた・・・野菜を選んだあなたは「見栄は、はらない」

今のあなたは、虚栄心がほとんどないと言っていいでしょう。『他人に見栄を張っても仕方がない』と、聞き直しているともいえます。また、他人が見栄を張って自慢話をすることを極度に嫌っていることもありますので、無駄に反論して反感を買ってしまわないように注意した方がいいかもしれません。

【D】を選んだあなた・・・卵を選んだあなたは「有能さを盛りぎみ...？」

今のあなたは、仕事仲間などのライバルに対して、強い虚栄心を抱いているようです。負けず嫌いになっていくので、何かにつけて反論したり、嘘をついても自分を大きく見せようとする傾向があるようです。発言する前に一度冷静になって、自分の気持ちを上手にコントロールしてください。

あ・うん 新聞

25周年
特別記念号 2012/SPRING

発行/有限会社アーバン あ・うんグループ事務局
〒810-0073 福岡市中央区舞鶴1-4-1 ■URL ■ http://www.aungroup.com/
11イザックビル2F ■BLOG ■ http://ameblo.jp/aungroup/
tel. 092-731-3990 fax. 092-731-3991 ■MAIL ■ urban-office@mist.ocn.ne.jp

今回のあ・うん新聞は25周年特別記念号と題しまして
美味本の取材を受けました記事を掲載させていただきます。



「あ・うん」という印象のある店で
店舗展開しているせいか、
チェーン店だと勘違いしている人も
多いかもしれませんね。
でも、「あ・うん」は、
それぞれの町に根ざした店の集まり。
同じ「あ・うん」でもメニューや
雰囲気は全然違うんですよ。

『居酒屋以上割烹未満』という創業当時の思いは、今も変わりません。
それは居酒屋以上の味とサービスを割烹未満のご予算で
愉しんでもらえるという、「博多の店」を象徴する店に仕上がったから。
最大のこだわりは、手作り。料理の仕込み、味付けはもちろん、
ベースとなる出汁もきちんとコブから採っています。

実は僕は生まれも栄ちも東京。
なぜ博多に決めたのかというと、第一は、美味しいものが多いこと。
次に、僕のバイブルになっている「雑学経営学のすすめ（大川守正書）」
の中で、「初めての商売は地元でやるな」と書いてあったから。
つまり、地元だと甘えが出るんだと。なるほどと思いました。
スタッフが自慢げに友達を誘って堂々と親兄弟を連れて行く店にしたい、
そして飲食業そのものを誇れるものにしたい。

そんな僕の強い思いが時代に逆らってもモノやヒトのクオリティーを
重視するという、今の「あ・うん」の店作りの原点になっていっているように思います。
この間あるお客様に呼びとめられて、こう言われたんです。

「あ・うんの舞鶴店で出会った女性と結婚したんですよ。」
飲食業っていい仕事だなと改めて感じましたし、
苦しい時を乗り越えられた
からこそ今があることを、痛感致しました。

これからもお客様に感動していただける店作りに
一所懸命、努力していきたいと思えます。
お客様はもちろん、社員・アルバイトスタッフ、
お世話のなった方々全てに感謝です!

有限会社アーバン あ・うんグループ代表 別府治幸



取材班が味わった店・味・人のストーリー ~25周年を迎えた老舗居酒屋の魅力に迫る、リアルレポート~

誰にでも故郷があるように、福岡にはあ・うんという「家」がある。暖簾をくぐる度に、体が馴染み、笑顔がこぼれ、腹が空いてくる。
家族や友達や恋人と過ごしたくなる、いつもの場所でありながらかけがえのない、それは特別な場所。
そんな「あ・うん」を代表する3つの店で実際に吞んで食べて、取材班がその魅力に迫った。

おかげ様で【あ・うんグループ】は 25周年を迎える事ができました。

「あ・うん」が目指した新スタイルは、お洒落な屋台。
開業11年、色あせるどころかますますその個性は際立って見える。
屋台から着想した、四方を見渡せる「コ」の字型の
広々としたカウンターは、その後全国で模倣された。
和洋中、ジャンルを越えたメニューは、旬の美味しい料理を
求め生まれたものばかりだ。
「野菜をはじめとする素材全てを吟味した料理は、
とにかく美味しくヘルシーです」
と料理長の齊藤剛秀さん。
天神のど真ん中に、大人の遊び心溢れる空間。魅力的なのだ。

①カウンターの中心にキッチン。まるでステージ。観客席はBGMとなり、目の前の料理をますます喜ぶ。②「1-ニヤカワ」と石炭アヒル料理。野趣あふれる野菜を特製のソースで味付けしたアヒルと、北巻の生クリームをたっぷり使ったアヒル。③東區のグリルステーキ。ワインにもぴったりの黒豆のグリルステーキ。大人の味わい。④ゆめとろろ。ゆめとろろの玉子焼きは、あ・うんを代表するメニューのひとつ。さっぱりとした風味は、夏のアイテムにも最高である。

福岡市中央区天神2-3-36 ibbフコオカビル1階
TEL 092-739-1333
営業時間 18:00~3:00 (お2:00)
17:30~3:00 (お2:00)
土日祝 17:30~2:00 (お2:00)
なし

地下に広がる、個室の迷宮。
ミステリアスな印象から一転、リラックスしたムード漂う
「親孝孝通りを卒業した大人たちへ」を
テーマにした和食処の空間へ。
近海の魚介を中心に、和食の職人が折々の美味を届けてくれる。
新たに鳥獣専用の生け簀を設け、
来福する乗客を魅了しているそうだ。
また、開店から19年続く店だけあって、名物も多い。
選ぶのに迷うのも、この店の魅力だ。
カウンター席やテーブル席も完備しデートにも人気。

①サバづくし：魚が旨いのは博多では当たり前。そこで生まれたのが、夜の料理。サバという一つの食材。刺し・炙り・唐揚げと多彩に楽しませてくれる。②刺身盛り合わせ：目利きした遠征船がスズリ。値段は時価になるが、取材時は5種類盛りで1人前だったの980円!③鳥獣活き寄せ：厚子自選はすでにお馴染み。あ・うんがスゴイのは、活きのいい上物だけを引っ張る強さと目利きにある。時価だがこのサイズで取材時は2200円程度!④料理長の久保洋さん「まはるは魚です。とにかくネタがいい。」

福岡市中央区舞鶴1-4-1 ハイザックビルB1F
TEL 092-771-0055
営業時間 11:45~1:45:30 (お14:00)
夜の部 17:30~2:4:00 (お23:00)
月-日 17:30~2:4:00 (お23:00)
日 日曜日

世界に一つの焼鳥屋が、ここにある。
炭火に 製の樹の枝をくべて
素材にその香りを移す、「薫香串焼」
の焼鳥が味わえるのだ。
「あ・うん」が元祖の水炊き餃子鍋もヒット中で、
「あ・うん」唯一のランチメニューも好評である。
「テーブルやイスが広く、また30席の貫切にできる
座敷もありますので、旨い料理をゆったりと
お楽しみいただけます」と、
料理長の早川哲也さんも、店の質の高さに胸を張る。

①焼き台を囲むように作られた円形のカウンターが特徴的な、ゆとりとした通りの店内!!②薫香串焼：その味は旨い一品に匹敵する。朝晩の朝のシャワーや露山山脈のバラなど、厳選素材のさっぱりした風味が、その味わいをさらに際立たせてくれる。③博多水炊き餃子鍋：10時開店。白だし醤油のスープで黒豚を使った薄皮餃子を味わう。完全オリジナルのメニュー。メディアで話題になり、すでに人気は全国区。

福岡市博多区博多駅前2-3-1
TEL 092-418-1688
営業時間 11:30~14:00 (月~金)
17:30~24:00 (お23:00)
金・祝日 前 翌 1:00 (お24:00)
なし

店舗からのメッセージ♪ 美味しい春の便りが届きますよ~!

居食家あ・うん舞鶴店 TEL 771-0055
福岡市中央区舞鶴1-4-1 ハイザックビルB1F
お昼は海鮮丼をメインとした魚中心のメニューでランチを行っています。夜は呼子直送イカの活造り、名物サバづくしを始め、長浜市場直送のお刺身も新鮮で楽しめます。春の歓迎会コースでは、お刺身を始め、博多せいろ蒸しや、旬魚の自家製味噌漬焼きなど、手作り料理が詰まっています。是非、よろしくお祈りします。

あ・うんのぬくぬく家天神店 TEL 739-1333
福岡市中央区天神2-3-36 ibbフコオカビル1F
ぬくぬく家天神店は今年で12周年を迎えます!!ぬくぬく家の元祖として12年!!時代の変化にも対応しながらも、愛され続けるメニュー・サービスはしっかり受け継いでいます!!大人のダイニング居酒屋として、これからも天神のど真ん中で、みなさんの来店をときびきり笑顔でお待ちしております☆

あ・うんのぬくぬく家博多店 TEL 412-2388
福岡市博多区博多駅前2-3-28 蒲池ビル2F
当店は、毎日仕入れる地物の新鮮魚と、熊本直送の馬刺、宮崎の地鶏もも炙り、などなど・・・九州の美味しいもんが、ここ福岡のど真ん中で味わえる個室が自慢のお店です。お料理だけじゃなく、九州各県の美味しいお酒も取り揃えておりますので、地元の方ももちろん、他の地域の方も絶対満足して頂けるお店です~

博多やき鳥あ・うん本店 TEL 418-1688
福岡市博多区博多駅前2-3-1
あ・うん本店では博多2大鍋として元祖!水炊き餃子鍋と本格和牛もつ鍋で身も心もポカポカに温めることを約束します。そして気合いの大将が焼き上げる博多やき鳥の数々・・・必ず「旨い」と言わせる焼き加減はまさに芸術です。旬の食材を使用したメニューも豊富でお腹いっぱい間違いなし!!来店の際は、お腹を空かせてください!!

あ・うんのぬくぬく家姪浜店 TEL 895-3335
福岡市西区石丸1-1-13 UMIBE 姪浜南ビル1F
少人数の食事会から多数の宴会や、プライベートを大事にするお客様連れのファミリーまで、幅広く対応する個室が充実!!
この季節の魚介や春野菜を使った旬のお料理で、皆様のご来店を楽しみにお待ちしております。

やさい鉄板ほつり家 TEL 714-5550
福岡市中央区薬院1-14-18 信興ビル1F
薬院でお野菜をメインに鉄板焼きをやっています。
もちろん、お肉やお魚も取りましますよ~ 飲み放題付きで3500円からコースメニューもあり、お値段もリーズナブルです。「鉄板焼きは高いからなあ~」と思っている「あなた・・・」是非、一度遊びにいらしてください!!