



①寒い冬にピッタリの「すき煮ハンバーグ」
②野菜でさっぱりと!「サラダハンバーグ」
③落ち着いた雰囲気店内

洋食 中村屋
代表 中村 宏次 さん



九州産の牛肉を使用した絶品の手づくりハンバーグ

今回のがんばってますは、黒毛和牛の生産量全国第一位を誇る鹿児島県産の牛肉を使用したハンバーグを堪能できる洋食 中村屋代表 中村 宏次さんをご紹介します。



仕入れています
精肉・挽き肉・成型をすべて手作りで行うという中村さんのこだわりが肉のおいしさを引き立てている。

お客様との距離を大切に
同店は、厨房の前にカウンター席を設置している。「以前の店舗にはなかったカウンター席を設置してからは、お客さんと会話する機会がより多くなりました。『中村さんに会いに来たよ』と声を掛けてくださる方もいて、ハンバーグを褒めていただけることと同じくらいうれしかったですね」

四季に合わせた、特製煮込みハンバーグ
おすすめは、季節ごとに旬の食材を使用した限定メニューの「特製煮込みハンバーグ」で、今冬は「すき煮ハンバーグ」(2月末まで)を提供している。「甘辛いすき焼きのダシで煮込み、デミグラスソースをかけたハンバーグは絶品で、心

も身体も温まること間違いなしです」
ちなみに、春は「ボルシチ風煮込みハンバーグ」、夏は「スープカレー煮込みハンバーグ」、秋は「秋の味覚の煮込みハンバーグ」を提供する予定とのこと。

また、通常メニューにある「サラダハンバーグ」もおすすめである。「特製の和風ソースとドレッシングを使用したハンバーグとサラダは、ヘルシーなものを摂りたいけど、自分で作る時間のない一人暮らしの男性に人気です」

新たな看板メニュー
「今後売り出していきたいメニューが、ジャークチキン。十数種類のスパイスをブレンドしたジャマイカの郷土料理です。秘密の隠し味を加えることで日本人が食べやすい味付けにアレンジしています。すでにランチメニューとしてご飯と一緒に提供しています。おつまみとしてビールとセットで提供していますので、ぜひお召し上がりください」
また、中村さんがハンバーグの次に得意だ

洋食 中村屋の誕生

学生の頃から、料理の道に進み、自分の店を持ちたいという夢を抱いていた中村さん。調理師専門学校を卒業後、外国航路の貨物船の司厨士、喫茶レストラン経営、スパゲティ専門店勤務などで約20年間経験を積んできた。

「経験をそれなりに積み、そろそろ開業を考えていたところ、飲食店を経営している知人から『ハンバーグレストランをやってみないか』という提案があり、その言葉に背中を押され、開業に踏み切りました」

開業当初は小ヶ倉町に店を構えていたが、厨房と客席との距離が離れていたため、お客様と言葉を交わす機会が少なかったという。お客様ひとりひとりの交流を大切にしたいという思いが募り、平成23年に現在の恵美須町に移転した。

素材と手づくり「へこだわり」

同店は、主に鹿児島県産の黒毛和牛を使用したハンバーグを提供している。「九州産の牛肉の中でも鹿児島県産の脂身の甘味とゼラチン質の旨みに惹かれて、畜産家から肉の業者を紹介していただき、直接

という料理がスパゲティ。通常のメニューに載っていないが、実は、常連になると食べられる裏メニューで常にトマトソースなどの材料を用意しているとのこと。

四季折々にハンバーグを提供してくれる洋食 中村屋。通常メニューから限定メニューまで、いつ行っても、皆様を満足させてくれること請け合いです。また、スパゲティを食べてみたい方はカウンターに席に陣取ってこっそり注文してみたいかがでしょう。
洋食 中村屋へのご来店をよろしく願います!

Information



洋食 中村屋
〒850-0056 長崎市恵美須町2-10 にしやま恵美須ビルA-1
☎ 095-826-3211
HP <http://www.nakamuraya-hbg.com/access.html>
営 〈LUNCH〉11:30~14:30 (Close 15:00)
〈DINNER〉18:00~22:00 (Close 23:00 土・日・祝日21:00)
休 月曜日