

第3回 「大三元」

私たちは、「福工大前商店会の活性化について」をテーマに取り組んでいます。

このポスターを通じて、地域や学生の皆さんにも商店会のお店を広く知っていただきたく思います。

今回は、商店会の老舗の居酒屋「大三元」を紹介します。

大三元は創業43年でなかなかの老舗の居酒屋です。主に40～50代のお客さんが多いそうです。平日はサラリーマンの人たちが多く、土日は家族連れが多いそうです。毎日新鮮な魚を揃え、鮮度はとても大事にされているそうです。魚は旬のものを揃えており、焼き鳥もいいものばかり揃っています。

「ごまかしのきかない味。それがうちの売り！」by 店長

年末年始は、忘・新年会で乾杯！ご予約承っております！ご予約はお早めに！！是非、大三元で！！

住所 〒811-0121

福岡県粕屋郡新宮町美味2丁目7-1

電話 092-962-1041

営業時間 [火～土] 17:00～23:00

[日] 17:00～22:30

夜10時以降入店可

定休日 月曜日

席数 53席(カウンター14席、お座敷4名×3、座敷20名×1)



店内の様子



店長さんをご覧のとおりイケメンでクールでかっこいいです。

店の中は意外と広く、落ち着いた感じもあっていい感じです。

また、いけすもあり、生きたままの新鮮な魚をその場ですぐに食べられます！！！！

しかも、カウンター席の前には新鮮な魚が並べられており、自分の食べたい物を選んですぐ目の前で店長さんがさばいてくれるので味は抜群です！！

オススメの一品 のどぐろの煮つけ

激うま焼き鳥！！

ごまさば 酒との相性抜群！！



☆今が旬ののどぐろの煮つけは絶品です！（1200円～ サイズによりプラス200～300円します）

☆焼き鳥の中では、豚バラが一番人気です！！（110円）

☆その他にも、トマトのバラ肉巻きやチーズやアスパラのバラ肉巻きもあります！！（各210円）