



読者の皆さんからタレコミのあった
穴場ネタスポットに編集部が体当たり

成田周辺の穴場をガンガン掘り起こすべく突撃!こんな身近にあったんだっていう驚きのネタ搜索中。空振り三振しながらも、ヒット&ラベン狙っちゃうよみんなからの投稿も待ってるね〜(詳しくは3P)



もつ焼き 1本150円 (お一人様2本から)
ハラミ/レバー/ハツ/ハツモト/ナンコツ/ガツ/テッポウ/シロ

旨い!安い!もつ焼きの魅力を感じる ぶんぶんの男気と遊び心に満ちたひと皿、またひと皿

ここ日吉台にお店をかまえ、ちょうど1年がたとうとしている。開店当初より一気に常連さんを掴み、大衆居酒屋ながらシニアや女性にも幅広く支持を得続けている「ぶんぶん」とにかく安く旨い料理の数々に驚かされている。

まずは店主自慢のもつ焼きから。素材の良さを活かす為に、時間や火加減などに気をつけて絶妙な具合で焼き上げている。ジューシーで口いっぱいに広がるもつの強い旨味。新鮮なもつは臭みが無く、歯ごたえも良い。肉屋を通さずに(お肉をさばっている)屠場の職人が吟味した豚もつを直接仕入れているから、質の良さと低価格を兼ね備えられるのだ。丁寧に低温調理されたレバ刺し(わさび醤油orごま油)は、濃厚な甘みと旨味がたまらない。

そして、常連さんのほとんどが注文する「名物もつ煮込み」。やさしい塩味でもつのふくよかな旨味をしっかりと味わえる。やわらかく、ほどよい弾力も良い。300円とは思えないクオリティとボリュームに、必ずみんながリピートしてしまうのも納得。

もつに負けず劣らずファンが多いのが魚料理。限定で木曜か金曜に仕入れるという「生の本マグロ中落ち」は絶品だった。これも720円とは驚きの盛りりの良さだ。毎週月曜日には「魚の日」と題し、もつ焼き以外にも魚料理が充実のラインナップ。

飲んだ後のシメには、ラーメンをオススメしたい。もつダシが際立ったスープがあとを引き、すぐに一杯完食してしまった。添えられたチャーシューは柔らかく香ばしい、これも主役級の美味しさだ。

1人カウンターで食事中のお客さんも。定食メニューも揃っているので、今回は夜食でも訪れてみたい。

自身の出身地であるこの場所にお店を開いた店主。「ぶんぶん」は彼のニックネームだ。新しいメニューを常に取り入れたり、客の好みに合わせて味付けを変えたり。地元の寿司店ともつ焼き店での経験で培われた、ちょっとした心遣いも嬉しい。お店の中でも外でも地元の人達と積極的に交流しながら、永く愛されるお店を作っている。



- ① ニラレバ炒め 600円
- ② 生本マグロ中落ち 720円
- ③ 名物もつ煮込み 300円
- ④ ぶんぶんラーメン 600円
- ⑤ レバ刺し(低温調理ポイル) 300円
写真は2人前 ※表示は全て税別



居酒屋 **ぶんぶん**
電話 0476-36-8924
富里市日吉台1-22-5 日米ビル102
18:00~翌1:00
日曜定休 その他不定休
Twitter 【@bunbunmanabu516】

