

Web版

割り下に「秘伝の味噌」 黒毛和牛の極上すき焼き

作
軒
す
き

分
又
飯
心
援
団!



1917年(大正6年)創業、一世紀を超える歴史を誇るすき焼きの名店。今年から“5代目”として暖簾を守る女性店主の下、熟練の職人たちスタッフが心を一つに。代々受け継がれてきた「秘伝の味噌」を割り下に使う極上すき焼きを提供し続けています。真似のできない三光舎ならではの味噌ですが、その具体的な作り方は門外不出。上質の国産黒毛和牛はもちろん、野菜から調味料まで素材選びへの徹底したこだわりも見逃せないポイントです。ガスの強い火力で炊き上げるオリジナルブレンドのご飯も美味。テイクアウトのセットメニューも好評です!

写真:「松」超特選牛ロースすき焼き(2人前)3,872円(税込)

絵を見たらおいしかった〜ってわかるでしょ♪火が通っていく様子は芸術作品!!とってもきれいなガスコンロにすき焼き鍋。それを見ただけで丁寧なお仕事が見えました。

表紙絵/
アベミチコ



すき焼き 三光舎

旭川市5条通9右1
電話 0166-23-3548
営/11:00~21:00
休/無休



※新型コロナウイルスの感染拡大により、営業時間・定休日に変更となる場合がございます。ご来店前にご確認ください。