



「新子焼き」「ちゃっぷ焼き」 炭火でじっくり焼き上げて 秘伝のタレで風味豊かに

「素通りは許しませんぞ」——ちょっと懐かしい雰囲気のレストランが軒を連ねる小路・ふらりと。その入口に佇み、地元旭川市民にはおなじみのフレーズで迎えてくれるのが1950年(昭和25年)創業の『ぎんねこ』。「70年以上続いているのは地元のお客様のおかげ」と語る3代目店主が、「新子焼き」「ちゃっぷ焼き」をはじめとする自慢の味を守り続けています。旭川のソウルフードと称される「新子焼き」は、新鮮な若鶏の生肉にこだわり、炭火の遠赤外線です30分かけて丁寧に焼き上げ、ジューシーでやわらかな食感に。道産豚の肩ロースを1枚ずつ手焼き、秘伝のタレで仕上げる「ちゃっぷ焼き」も人気。どちらも創業以来継ぎ足してきた秘伝のタレで風味豊かに!

新子焼きはもちろん有名だけれど、串や漬物など全部おいしいよ。何度行っても飽きないの。明るいうちに鳩燻をちびちびやるのがいいんだなー。

表紙絵/
アベミチコ



焼鳥専門 ぎんねこ

旭川市5条通7丁目右6
電話0166-22-4604
営/13:00~22:00
休/月曜日

※混雑時は、提供までお時間を
頂く場合がございます。

※新型コロナウイルスの感染拡大により、営業時間・定休日
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。

