



70年以上受け継がれる秘伝のタレ 旭川名物「新子焼き」の人気店

三代目
かん太郎で
いただきガス。

1947年(昭和22年)創業、親子3代にわたり継ぎ足して使い続ける秘伝のタレが美味しさのヒミツ! 若鶏の半身を備長炭でじっくり焼いた「新子焼き」が注目度No.1。パリパリとした食感の皮につつまれたお肉がとってもジューシー! 創業以来の看板メニュー・北海道産の豚肩ロースステーキ「チャップ」も高い人気を誇ります。「三代目」という店名の通り、親子3代が昭和、平成、そして令和へと守り続けたそのこだわりの味は、地元の常連さんはもちろん、近年はマスコミの取材機会も増えて観光客の「かん太郎」ファンも急増中とか。多彩な焼鳥メニューは串を使用せず、お箸で食べるのがかん太郎流。新子焼き、チャップはお持ち帰りOKですのでオーダーはお気軽にどうぞ!



▲ 新子てり焼き 1,200円

voice

複数人で新子焼きを食べるとき、「どこ食べたい?」「好きなところどうぞ」「私はどこでも」なんて話しながらも食べたい部位をちょっとだけ頭に浮かべる時間がとっても好きです。

表紙絵/アベミチコ



三代目 かん太郎

旭川市3条通13丁目
電話(0166) 22-5244
営/17:30~24:00
休/日曜日

