



脇野佑一さん（昭和41・商業）
株式会社ワキノアートファクトリー
代表取締役会長

福岡県北九州市出身。大学卒業後、1966年新日鉄納入業者、耐火煉瓦メーカーへ入社。その後北九州へ戻り、実家である花火製造販売・脇野煙火商会（現在、株式会社ワキノアートファクトリー）へ入社。1987年社長に就任（現在は長男へ事業承継し、代表取締役会長）。飲食に興味があったところ、知人を通じて縁があり、株式会社Uインコーポレーションを設立。「もつ鍋・もつ焼専門 やおき」「居酒屋旬工房くら」「KOKURA堂」の3店舗を経営している。

Shop
No. 8

もつ鍋・もつ焼専門 やおき 半世紀以上、地元で愛されている 国産和牛のもつ鍋、もつ焼きをぜひ！



1. 『スタミナ辛味噌和牛もつ鍋』（一人前：1880円）
白味噌ベースのスープに、特製韓国味噌を絡めたほどよい辛さが食欲をそそり、クセになるもつ鍋です。もつは和牛の小腸を使用していて、コクのある脂が好評です。京風もつ鍋同様、リピーターの多い人気メニューの一つです。締めはちゃんぽん麺だけでなく、ごはんをいれてリゾット風にしても美味しいです。
2. 『厚切り牛タン』（2枚：2200円）
最近人気上昇中の厚切り牛タンで、塩味、味噌味、辛味噌味があります。塩が定番ですが、やおきオリジナルの味噌ダレがおススメ。贅沢に分厚くカットした牛タンを

七輪で焼いて、釜で炊いた炊き立てご飯と一緒に食べれば、食が進むこと間違いなし！ 数量限定なので、予約するときに注目しておくといいでしょう。
3. 『うにといくら和牛巻き』（1個：850円）
サツとレアに炙った和牛の上に、うにやいくらをトッピングした贅沢な一品です。
4. 『和牛サーロイン焼きすき釜飯』（1合：2100円）
和牛のサーロインを炭でサツと焼いてすき焼き卵ダレと一緒に炊き立ての釜飯にのせて食べる一品。注文してから30分ほどかかりますが、待ってでも味わいたいと思える美味しさです。

創業から60年近く、小倉で愛され続けるもつ鍋・もつ焼専門店が『やおき』です。もつ鍋ともつ焼、両方を楽しめる店はあまり多くないかもしれませんが、同店は両方が楽しめるだけでなく、味も非常に好評です。

もつ鍋の人気メニューの一つ、『京風もつ鍋』は北九州では珍しい白味噌仕立て。もつのやわらかで甘くジューシーな脂と白味噌のまろやかさが合わさった、同店ならではの美味しさを味わえます。「醤油」や「スタミナ辛味噌」もつ鍋もおススメです。

一方、もつ焼というと、小倉発祥の「マルチョウ（小腸）」やハラミ、ミノ、タンといった定番だけでなく、通好みのシビレやボンボン、豚シロなど、バラエティに富んだメニューを楽しめます。どれも秘伝のタレを絡めたオリジナルの味を楽しむことができます。

メニューへのこだわりは、ドリンクも例外ではありません。名物となっている『国産搾りレモンサワー』は、旬のレモンを使用。無農薬、ワックス不使用で皮まで安心して食べられるジューシーな爽快国産レモンのみを使用しています。他では味わえないレモンサワーともつの組み合わせを楽しんでみてはいかがでしょうか。

老舗のもつ鍋・もつ焼専門店ということで、何世代も通っている常連さんをはじめ、地元のお客様に親しまれている同店ですが、脇野さんが北九州支部の支部長を務めていることから、たくさんの校友も訪れているそう。「今後も、世代を超えて校友の方々に楽しんでいただけると嬉しい」と脇野さんは話してくれました。



- 福岡県北九州市小倉北区鍛冶町1-4-20 観音ビル2階
- 093-551-9440
- モノレール平和通駅から徒歩2分、JR小倉駅から徒歩7分
- 営業時間：月曜～木曜・日曜・祝日
17：00～23：00（料理のL.O.22：00、ドリンクのL.O.23：00）
金曜・土曜・祝前日
17：00～24：00（料理のL.O.23：00、ドリンクのL.O.23：30）
- 定休日：不定休

