



大分市府内町にある **Restaurante KOFUKU**。2024 年 9 月にオープンしたポルトガル料理店だ。屋号の **KOFUKU** は息子様の名前が由来。オーナーを務めるのは、東京で 25 年、フランスで 1 年働いた経歴を持つ山本オーナー。今回、信頼している厨房設備会社の方の紹介でコメットカトウ製品を導入いただいた。

「コメットカトウの製品を使うのは初めてですが、どの機械も気の利いた機能が多く、大変使いやすいです！オープンには立消え安全装置が付いていてガスを安心して使えますし、タイマーや温度計がデジタルでとても見やすいですね」と山本オーナーに満足のお声をいただいた。機器の主な活用としては、オープン付きのヒートトップは営業中の温め、ガスレンジは肉・魚の火入れや、煮る、揚げるに使用。スチコンはデザートやパンの調理に使用されている。

おすすめメニューは魚介のカタブラーナ（ポルトガルの魚介鍋）、バカリャウコロッケ（塩鱈とじゃが芋のコロッケ）、パステルデナラ（エッグタルト）などで、ポルトガル料理を食べたことがない方には是非食べに来てほしいとのこと。

更に今後についてお聞きすると、「ポルトガルのお菓子のお店を大分に出店し、ポルトガル料理を大分から九州全土に広めたいです！」とポルトガル料理への愛を感じる展開をお聞きできた。

**Restaurante KOFUKU** では今後も美味しい料理の提供を続け、ポルトガル料理を広めていくに違いない。

～ポルトガル料理～

リストランテ コフク  
**Restaurante KOFUKU 様**

ご使用機器

**CSI3A-E5R**  
(5 段式スチームコンベクション)  
**XY-960T**  
(ガスレンジ)  
**DXAHH2-960**  
(オープン付ヒートトップレンジ)



住所：〒870-0021

大分市府内町 2-4-8 若竹ビル 1F

TEL：080-8504-5161

営業時間：ランチ 11:30~14:00 (LO.13:30)

ディナー 17:30~22:00 (LO.21:00)

定休日：水曜日

席数：26 席



カタブラーナ



前菜の盛り合わせ



カタブラーナ鍋  
で蒸し調理中



豚肉とアサリのアレンデジャーナ



ポルトガルチキンカレー



たくさんの  
ポルトガルワイン  
が並んでいます！



#### ○店内の様子



明るく  
広々とした  
店内