

報道関係者各位

湯気の向こうに現れる至福の一皿

## 博多焼肉鉄板の新店『スタミナ鉄板 蜆気楼』

～福岡市南区大橋にて3月31日（月）11時グランドオープン！！～

株式会社蜆気楼（福岡県福岡市博多区麦野1丁目28-25 代表取締役 本田竜也）が生み出す、博多のB級グルメに新たな衝撃！

福岡・博多を代表するソウルフード、「焼肉鉄板」。その独特の魅力を存分に楽しめる新たな名店が誕生します。2025年3月31日(月)、焼肉鉄板専門店『スタミナ鉄板 蜆気楼』がついにオープンします。

「蜆気楼」とは、まるで幻のように現れては消える風景——鉄板の上で「ジュージュー！」と焼かれる肉やキャベツから立ち上る湯気が、まさにこの名を連想させます。その湯気の向こうに待つのは、地元の味をベースにしながらも独自の工夫を凝らした逸品です。オーナーの本田氏が生み出すこの一皿は、訪れた人々の心と舌を虜にすることでしょう。



### 【店舗情報】

- 店名：スタミナ鉄板 蜆気楼
- 所在地：福岡市南区大橋1丁目11-6 吉田ビル1号室
- 営業時間：ランチ 11:00～14:00 / ディナー 17:00～25:00（ラストオーダー 24:30）
- 電話番号：092-600-3457

## 【『スタミナ鉄板 蜆気楼』に込めた思い】

オーナー本田氏は、地元・博多で生まれ育ち、幼い頃から地元、雑餉隈の味に親しんできました。特に、家族で訪れる焼肉鉄板の店は、子ども心にも特別な時間を感じた思い出深い場所。その記憶を、現代の感覚と新しいエッセンスで表現したい！—そんな思いから『スタミナ鉄板 蜆気楼』を立ち上げました。

『スタミナ鉄板 蜆気楼』の最大の特徴は、湯気を含む五感で楽しむ鉄板料理の演出にあります。ジュージュー！と立ち上る香ばしい香りと目にも美しい湯気。耳に届く食欲をそそる音、そして秘伝の辛味噌が織りなす甘辛い味わい—食べる前から、食事が始まっているような体験が待っています。

「焼肉鉄板は地元・博多の人たちにとって慣れ親しんだ料理。だからこそ、ただの日常の味ではなく、お客様一人ひとりの記憶に残る特別な体験にしたい。湯気と共に楽しむ料理こそ、『スタミナ鉄板 蜆気楼』の真髄です」と本田氏は語ります。

## 【料理へのこだわり】

『スタミナ鉄板 蜆気楼』は、鉄板の上で完成する料理を通じて、博多ならではのB級グルメの魅力を全国に発信します。

■スタミナ鉄板 1人前 900円（税込）



「ジュージュー！」と音を立てる灼熱の鉄板に、しゃきしゃきキャベツとガツンと旨い肉。鉄板の下に枕木を仕込み、斜めに傾けることで、キャベツの水分と肉汁が1カ所に溜まる仕組み。その旨味の凝縮されたダレに秘伝の辛味噌を溶かせば…まさに味の爆発！

強めの塩気 × 濃厚なコク × 刺激的な辛さが、食欲を加速させる。  
一度食べたらクセになる、これぞ博多スタイルの最強スタミナ鉄板焼き！

### 会社概要

会社名 : 株式会社 蜆気楼  
代表取締役 : 本田 竜也  
所在地 : 福岡県福岡市博多区麦野1丁目28-25  
電話番号 : 代表 092-213-9943