

20  
years  
history

南大門20年の歴史は  
「攻め」と「守り」の歴史  
歴史は1995年までさかのぼる

## 攻め—未知への挑戦

1995. 4. 15.

20年前、私達は煙の出ないキレイな空間でリーズナブルなランチや晩ごはんを楽しんでもらえるお店を作りたい、との想いで南大門を新町通りにオープンしました。

1995年6月～

実は青森で冷麺を年中食べられるようになったのは、この南大門が始めてでは？と言われております。

当時は〈冷麺は夏に食べるもの〉、ましてや寒い青森ではそれが定番でした。

しかしたっぷりお肉を食べた後には、冷たい冷麺でさっぱりしていただきたい！との想いから、当時の職人さん達を説得し年間を通しての冷麺販売にこぎつたのです。今では年中皆様に楽しめる一品になりました。

1995年.冬

青森で石焼ビビンバをはじめて出したお店も、実は南大門。

東京ではすでに人気があった石焼ビビンバですが青森ではまだ食べられるお店がなく、お客様からのリクエストが絶えませんでした。

そこでオーナーが東京まで習いに行き、青森の方の口に合うよう試行錯誤を重ね商品化することができたのです。

現在の石焼ビビンバは何度も改良を重ねた完成品でもあり、現在は7通りものアレンジ石焼ビビンバを提供できるまでとなりました。

1999. 1. 23.

ファミリーでゆっくりと南大門の焼肉を楽しんでもらいたい、家族が集う場所を作りたいとの願いから、当時のワダカンの跡地に建てられた生協あじさい館のエリア内に、南大門松原店をオープンしました。



## 守り—それが伝統

その一方、長年お客様に愛されている秘伝のタレやキムチにとことんこだわり、その味を守ってきました。焼肉のタレとキムチ。

それは焼肉屋にとって、命とも言える重要な存在です。

南大門では開店当初からのレシピを大切に保管し、それを代々受け継いできました。タレとキムチはもちろん、すべてのものを店で職人達が手作りすることも、当店のこだわりです。

おかげで南大門にしかない味、ここでしか食べられない味が出来、たくさんの皆様に南大門の味を楽しんでいただく事が出来ています。

## 未来へ—

「青森に南大門があって良かったね」と言われるために

2015年 4月

20年の間の様々な試行錯誤、困難や喜びを経てできた南大門の看板商品。

《こだわりのカルビ》と《石焼ビビンバ》です。

20年の間に携わったたくさんのスタッフ達、そして南大門のお料理を食べて下さったお客様達の中で、それらは今も輝きを増し続けています。

家族の団らん、同僚との集い、お祝い事、カップル達のデート…大切な時間を過ごす場として、青森の皆様から「青森に南大門があってよかったね」と言われる様、南大門はこれからも全力で走り続けます。

お客様の大切な方と一緒に、ぜひ南大門に遊びにいらして下さい。

2015年4月、20周年の節目に

南大門代表 山本恵子

16種類のこだわりカルビと  
名物!石焼ビビンバ  
焼肉 南大門  
なん だい もん



16種類のこだわりカルビと  
名物!石焼ビビンバ  
焼肉 南大門  
なん だい もん

南大門20年の歴史は  
「攻め」と「守り」の歴史

歴史は1995年までさかのぼる

20 years history

焼肉 南大門

新町店 青森市新町 1-8-3 017-777-2377

松原店 青森市松原 3-9-18 017-777-1133

HP <http://www.nandaimon.tv/>