

安い! 旨い!

ホルモンのまち

田川
ホルモンマップ

FIT

Future In Tagawa

~たがわの未来を考える会~

焙り屋くすべる

TEL0947-44-5867



くすべるでは、丸腸・ミノ・大腸・その他 MIX の定番「くすべるホルモン」と、厳選和牛の小腸・大腸・赤センマイ MIX のホルモン好きにはたまらない「特撰和牛ホルモン」をご用意しています。また、大好評の韓国風「鉄鍋ホルモン」もご賞味あれ！

大字伊田 2721 番地
休：不定休
営：平日 18:00 ~ 24:00
日祝 18:00 ~ 22:30

- おすすめ MENU -

極上和牛 2,000 円、特選和牛 1,200 円
味噌豚 390 円
コリコリ豚ホルモン 480 円
くすべるサラダ 630 円
日替り限定のもの 珍味



朝日家

TEL0947-44-2097



間もなく創業 50 周年をむかえる当店では、牛肉の品質を表す等級の中で最も高いランク A5 等級の上質な肉をお客様に提供しています。当店はメニューの全てがおすすめですが、そのなかでも元祖ホルモン鍋は最高の一品です。

魚町 14 番 27 号
休：毎週月曜日
営：平日 11:00 ~ 22:30

- おすすめ MENU -

ホルモン鍋 (2 人前) 2,800 円
ほか全品おすすめ



コリアンレストラン姜 (カン)

TEL0947-42-9085



炭火でいただくこだわりのホルモンは香ばしく、とてもジューシー！また、石焼ホルモン鍋など激辛メニューは夏でも冬でも大人気です。ゆったりと落ち着いた雰囲気の中で、当店こだわりのスローフードを味わってみませんか？

大字川宮 713 番地の 31
休：毎週月曜日
営：17:00 ~ 2:00

- おすすめ MENU -

上ホルモン (1 人前) 650 円
激辛メニュー
石焼ホルモン鍋 1,500 円
チヂミ 400 円、チゲ鍋など
※各種カクテルも充実しています。



幸楽園

TEL0947-42-6265



当店では、すべて安全検査済みの吟味された最高の黒毛和牛をリーズナブルにお客様へ提供しています。店舗もリニューアルして、すべてゆったりとした個室をご用意。お子連れから最大 48 名様までの大宴会にもご利用いただけます。

大字伊田 5194 番地
休：毎週火曜日
営：11:00 ~ 22:30

- おすすめ MENU -

霜降り和牛盛り合わせ (2 人前) 3,600 円
ホルモン鍋セット (2 人前) 1,800 円
ホルモン (1 人前) 600 円
ミックスホルモン (2 ~ 3 人前) 1,000 円



南幸老

TEL0947-46-3136



ホルモンの鮮度、ジューシーさはもちろんのこと、厳選された和牛は余分な脂肪がなく極上の味わいです。これに当店自慢のタレをかからめれば何枚でも食べられること間違いなし！大小宴会承っていますので、お気軽にお電話下さい。

大字夏吉 194 番地
休：毎週木曜日
営：11:00 ~ 23:00

- おすすめ MENU -

ホルモン鍋 (2 ~ 3 人前) 1,900 円
カルビ (1 人前) 850 円
ロース (1 人前) 950 円
石焼ビビンバ 1,050 円
キムチ 320 円



焼肉 南山

TEL0947-45-5489



当店の新鮮な国産牛ホルモンは、創業 25 年来守り続ける当店自慢の自家製タレとの相性抜群。また、各種激辛メニューも取り揃えていますので、食べ比べてみてはいかがでしょうか。大人気のランチメニューもご用意してお待ちしています。

大字伊田 4883 番地の 2
休：第 3 木曜日
営：11:00 ~ 23:00

- おすすめ MENU -

ホルモン (1 人前) 520 円
上ホルモン (1 人前) 580 円
モツ鍋 (2 ~ 3 人前) 1,600 円
豆腐チゲ (1 人前) 680 円
焼肉ランチ (11 時 ~ 15 時) 890 円



焼肉 和 (なごみ)

TEL0947-45-3128



おいしい焼肉食べるなら
おいしいホルモン食べるなら 安い！うまい！焼肉なごみ

当店は最大 90 名様までの宴会が出来る店です。ただ今、スポーツの打上げの他各種打上げ受付中です。また、10 月より色々な鍋メニューもご用意致しておりますのでお気軽に御予約下さい。シャブ鍋やみそ鍋等あります。

- おすすめ MENU -

激辛カルビ、激辛ホルモンが人気です！鍋も最高！

大字伊田長浦松原ビル 1 階
休：不定休
営：17:00 ~



炭火烧 平松苑

TEL0947-46-3183



平松町 15 番 1 号
休：毎週水曜日
営：12:00 ~ 14:00
16:00 ~ 23:00

口の中で溶けるようなホルモンと自慢のタレが織り成すホルモン焼きは絶品です。常連になれば、滅多に食べられない隠れホルモン料理にありつけるかも・・・。また、石焼ビビンバやユッケ、チヂミなど本場の味をお楽しみいただけます！

- おすすめ MENU -

上ホルモン (1人前) 600 円
上コリミノ (1人前) 600 円
上カルビ (1人前) 900 円
テールスープ 600 円
ウマモツ鍋 (2人前) 1,780 円



焼肉 蔵本舗

TEL0947-42-0553



大字弓削田 1455 番地の 3
営：17:00 ~ 23:00

とにかく一度当店に足を運んでみてください。当店のホルモンは一味違います。



- おすすめ MENU -

おいしいお肉を各種取り揃えておりますが、冬季限定 (10月中旬から2月下旬) の辛辛鍋ホルモンが当店の自慢。辛くて安くて旨くてまた食べたくなること間違いなし。



大山ホルモン店

TEL0947-45-3350



大字伊田 2721 番地 (三井鎮西団地)
休：なし
営：10:00 ~ 19:00

創業以来、お客さまに新鮮で美味しいホルモンをずっと提供しつづけています。他店には絶対負けない当店自慢のホルモンを是非食べてみてください!!

- おすすめ MENU -

特上ホルモン (100g) 420 円
上ホルモン (100g) 380 円
ホルモン (100g) 330 円
タン (100g) 680 円
特上ミノ (100g) 480 円



田代精肉店

TEL0947-42-1774



大字川宮 1494 番地
休：日曜・祝日
営：9:30 ~ 18:30

最高級の鹿児島県産牛肉を中心に鮮度・品質・味にこだわった精肉全般を取り揃えています。ミネラル豊富な水・澄んだ空気・豊かな大地で育まれた鹿児島県産牛肉の良さは、上質な肉質と、決め細やかな美しい霜降りが特徴で、一度食べたら病み付きになると思います。ぜひ一度、ご賞味ください。

- おすすめ MENU -

ホルモン (500g) 2,000 円
ほかこだわりの鹿児島県産牛肉各種がおすすめです。



阪神ミート

TEL0947-45-5732



本町 8 番 12 号
休：毎週日曜日
営：9:00 ~ 18:00

素材にこだわり、厳選したものをお届けする国産和牛の専門店です。佐賀牛を中心とした国産和牛や、霧島黒豚、刺身で食せるほど新鮮な鶏肉も取り揃えております。本物の味を是非ご堪能ください！また、ホルモンの卸売りも行っています。

- おすすめ MENU -

佐賀牛、霧島黒豚などの厳選素材をリーズナブルな価格で提供しています。



山本食肉店

TEL0947-42-1916



大字伊田 4953 番地の 6
休：毎週日曜日
営：9:30 ~ 19:00

当店の牛肉は国産にこだわり、鮮度、質ともに最良のものをお届けしています。特にホルモンは国産牛 100% のものを提供していますが、数に限りがありますので大変申し訳ありませんが完全予約制での対応とさせていただきます。

- おすすめ MENU -

牛ロース (100g) 500 ~ 800 円
牛カルビ (100g) 500 円
牛ホルモン (完全予約制・100g) 250 円



肉の都屋 (みやこや)

TEL0947-45-0043



大字奈良 269 番地の 4
休：毎週火曜日
営：9:30 ~ 19:00

昔ながらの『とんちゃん』を召し上がれ！

炭坑夫達がこよなく愛した『とんちゃん』の味を今に伝え、常連さんからは「筑豊ホルモン」の愛称で親しまれています。秘伝の自家製タレに漬けた自慢のホルモンの濃厚な旨みは、一度食べれば忘れられない美味しさです！あなたのお気に入りのホルモンと食べ比べてみてください！また、いつも揚げたての唐揚げや、こだわりの国産和牛も大人気！是非一度ご賞味ください！

- おすすめ MENU -

ホルモン (100g) 179 円
特上ホルモン (100g) 320 円
丸腸 (100g) 320 円
から揚げ (100g) 189 円 (骨付き 137 円)
自家製タレ (醤油・味噌) 各 100 円



MAP



凡例
焼肉店
食肉店

ホルモン焼きの話 其の式

その昔、牛や豚の内臓肉はもちろん、カモやスッポン、マムシを料理したものなどを「ホルモン」と呼んでいた。おそらく「精」がつく食べ物という意味でホルモン(体内の内分分泌物)としたのだろう。

一方、内臓肉は口にせず、捨てていたことから、関西弁の「捨てる」という意味の「孜るもん」が変化してといういわれもある。なにしろ大阪には、ホルモンを登録商標にした店があるくらいだから、こんな話があってもおかしくない。

ホルモンの語源はさておき、日本全国調べてみれば、ラーメンに焼きうどん、てんぷら、パスタと様々を食され方で、多くの人に親しまれているのがよくわかる。

田川では、炭釜長屋が立ち並び、活気に満ち溢れていた頃、鍋の代わりにセメント袋を七輪に乗せ、ホルモンを焼いて食べたという。

試してみると、紙が余分な水気を吸い、ホルモンがやわらかく、味がまろやかで非常に美味しい。ホルモン焼きは、昔も今も田川の自慢の味である。