

小倉焼うどんバトル2011優勝!!
小倉焼うどん王(キング)の店



おかげさまで創業25周年を迎えました。『いしん』= 維新の意味。『お好み焼きに革命を!!』という思いで付けられた名前通り、お客様をアッと驚かせる美味しいメニューを日々考えつづけております。



いしんのお好み焼きの特徴は外はカリカリ中はしっとり!生地以小倉の地酒を加えて一晩寝かせています。一晩しっかり寝かせることでしっとりモチモチのお好み焼きになります。お好み焼きは厚めに鉄板にのせ、押さえず焼き上げ、中はジューシー外はカリカリで、お召し上がりください。



小倉といえば「焼うどん」いしんの焼うどんは、10種類以上。長い間、焼うどん街づくり活動に参加してきたこともあり、焼うどんへの店主のこだわりはどこにも負けません。乾麺(干しうどん)を使った発祥スタイルの焼うどんはもちろんの事、地元の製麺所で毎日つくられるこだわりの麺を使った数々の焼うどんもおすすめ! 食材に『小倉丸腸』『地元の乳業メーカーの生クリーム』『関門海峡たこ』を使うなど、北九州の美味しさも味わえます。

うれしい
特典いろいろ

まずは、何でも
ご相談下さい。