

噂の店や宿を訪ねて

# マチコミ クチコミ 取材班

## 炭火の串焼きが絶品！ 何を頼んでも間違いないのおいしさ 旭川市忠和の「炭焼鳥てつ」

### 普通がいい、普通がいい

「多少、旭川のホテルの厨房や東京の居酒屋などでの経験はありますが、串打ち、塩のブレンド、タレなど合わせ調味料、調理法など料理は基本的に独学で身につけました。」

### 住宅地の普段着が似合う店

「店をオープンしたのは平成27年3月で、昨年10周年を迎えたところです。自宅も忠和にあるのですが、店はある環境線の表通りからは見えな

い隠れ家的な住宅街に出店しました。おかげさまで多くの忠和・神居(両地区)の人口は約2万5千人)のお客さまにご利用いただき感謝しています。常連さまからは『串はどれもボリュームがある』『値段が良心的』『アットホームな

店』という評価をいただき、とても嬉しく思っています。小さな店ですので、キャパに合わせて、1人で、少人数グループで、ご夫婦、家族でも利用しやすい店だと思えますので、どうぞ普段着感覚で、お気軽にお越しください」

### 旭川名物の新子焼きも好評

「旭川のソウルフードとも呼ばれる名物の新子焼きは、若鶏をまるごと使ったシンプルかつ豪快な料理です。当店でも人気があり、コンスタントに注文が

### 新たな出店にチャレンジ

「旭川の秋の一大イベント『食ベマルシェ』の駅マルシェにも出店し、『鳥てつ』の焼き鳥をより多くの人に紹介させていた

ける絶好の機会となっています。また、昨年8月から当店隣で姉妹店 Song Bar TORITE II の営業を始めました。お一人様3,500円で飲み放題・カラオケ歌い放題で、鳥てつ経由の場合500円引きです。こちらのレトロ空間もお楽しみください」




鳥てつ自慢の旭川名物  
**新子焼き(タレ・塩) 1,100円**  
さまざまな部位が一度に味わえる逸品。どの部位もやわらかくてジューシー。甘辛いタレがしっかり絡んで、お酒がすすむ味。



日本三大地鶏の一つ  
**黒さつま鶏刺身 2,200円**  
やわらかく、とびきり新鮮。ポン酢、塩、醤油、わさび、おろしにんにく、おろし生姜。好きな組み合わせで、いろんな味が楽しめる。




ザクザクジューシー  
**手羽先唐揚げ(5本) 800円**  
新子焼きのタレとはまた違った味わい。外はカリッと。身がほぐれやすくて食べやすい。



**炭焼 鳥てつ**  
オーナー・料理人 前林 徹さん

住 旭川市忠和4条6丁目1-13  
(最寄りのバス停/忠和5条6丁目)  
☎ 0166-60-4260  
🕒 18:00~23:00  
ラストオーダー22:30  
※なくなり次第終了

📅 休木曜日 📍 3台  
📍 カウンター6席、テーブル3卓  
小上がり1卓(最大6人)  
半個室Box席1室(最大5人)



少人数で利用しやすい店



忠和の住宅街に佇む店舗

地酒、焼酎も充実



隣の姉妹店



### 【そのほかのメニュー例】

- 串焼き(各1本) / 鳥170円 もつ・皮・ハツ各150円
- 豚バラ・豚タン・豚レバー各150円 豚しそ巻190円
- しいたけ・長ネギ各150円 ジャンボつくね250円
- 塩辛350円 ● 白菜漬け山わさび480円
- やみつきキャベツ500円 ● 豚しゃぶサラダ600円
- しめさば600円 ● タコザンギ550円
- お茶漬450円 ● とりめん680円 ● 豚丼650円
- ★ キリン一番搾り 中ジョッキ550円
- ★ ホワイトホースハイボール 550円
- ★ 各種サワー450~470円 各種ソフトドリンク250円
- ★ 日本酒、焼酎、各種豊富に取り揃えています。

※表示価格はいずれも消費税込み(価格は2026年1月下旬のもので、変更になる場合があります)