

串焼き肉に目玉焼き&焼きのり

大阪からは居酒屋で愛されている知る人ぞ知る井をご紹介。炭火で焼いた串焼きの肉の上に、目玉焼きと焼きのりを乗せた「松ちゃん丼」だ。店名が由来になっているオリジナル丼である。

肉は串焼き3本分。入荷状況やオススメの品によって種類が変わる。取材に訪れた日は牛バラ、豚バラ、ツラミ(牛の



「庶民の味の集合体とも言える松ちゃん丼」

えっ! それ乗せちゃう?! 風変わりな丼

へ〜、それに乗せちゃうんだ。今、男たちに支持されているちょっと変わった丼を、全国各地から集めてみた。牛丼、カツ丼、天丼などの定番だけじゃ物足りない人は、ぜひ、チェックしてみては?

東京「肉めし 岡むら屋 新橋店」

豆腐やダイコンに加え、煮卵も入った「デラ肉めし」(590円)



じっくり煮込んだ 牛肉、豆腐、ダイコン

東京でジワジワとサラリーマンたちに浸透してきているのが「肉めし 岡むら屋」の「肉めし」。大鍋で煮込んだトロトロの牛肉と豆腐、ダイコンが乗っている。

「この手の丼は、煮込みで有名な居酒屋がメニューのひとつとして出していることがありますが、いかにも『夜限定』って感じになっちゃいますよね。でも、実際は昼でも食べたい人だって多い。だからこそ、みんなが飛びついたんでしょう」(フードジャーナリスト)

新橋にある店の客には年配の男性も少なくない。煮込むことで余計な脂が落ちるのでオジサンたちの胃腸にも負担にならないのだろう。同店は一昨年にオープンし、昨年には秋葉原に2号店を展開。運営会社によると「何か新しい形で価値あるものを生み出したい」ということで始めたという。定番以外にも豆腐を多めに乗せたものや、ネギや生卵を乗せたメニューもある。いずれにせよビールが飲みたくなるのがタマにキズ!?

【肉めし 岡むら屋 新橋店】港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル1階。10~23時。無休。☎03・5510・7201。



特製のタレが癖になる「ヤンニョンチキン丼」



福岡「マモールデン」

ソテーした鶏肉に 韓国みそダレを

九州でちょっとした話題になっているのはコレ。福岡市の「マモールデン」では、夜限定で「ヤンニョンチキン丼」(864円)を提供している。ヤンニョンとは韓国のみそダレのこと。現地では揚げた鶏につけることが多いが、ヘルシーにするため揚げずにソテーしている。

みそ特有のまったりした感じはなく、サッパリめの味。鶏肉は軟らかく、かめばじわっとうまみがあふれ出る。胸肉を400gも使用しているのに、もたれないので箸が進んでいく。キャベツ・水菜・小ネギに相性抜群のみその辛みが後から効いてくる。上だけ頼んで、酒のつまみにする客もいるというのも納得である。

5月にオープンしたばかりの店は、そもそもホットドッグ専門店だが「夜はごはんも充実させたバーになります」(オーナーの守田一樹さん)。札幌で展開していた人気店が福岡に上陸した形だ。ホットドッグは夜でも注文できる。

【マモールデン】福岡市中央区大名2-1-17。不定休。11時(土日は正午)~15時。18時~翌3時。☎070・1940・6856。



炭火だからその味わいがある

ホホ)。単に焼いただけじゃなく、秘伝のタレをつけて炭火で串焼きしたからこそそのウマさに、ふりかけられたゴマの風味がナイスなアクセントになっている。これで550円は安い。

「もともとはアルバイトのまかない料理だったんやけど、評判がよかったんでね。でも、こんな、よくあるでしょ?」(店長)

いやいや、関西在住のグルメライターも「珍しい、うまい」と太鼓判を押すメニュー。目玉焼きとのりも素晴らしいチョイスで、飲んだ後の締めにもいいのだが、子供連れの客は最初に注文することもある。「これを食べさせておけば、子供はすぐに静かになるから(笑)」(店長)。なるほど、夢中になるのもよ〜く分かる味だ。

【炭火串焼 松ちゃん】大阪市東住吉区針中野3-1-25。17~23時。木休(月2回程度)。☎06・6705・3350。

おいしいネタ見つけた! 面白スポット&ビール&カルチャー 絶品フード

「ギョーザの丼」と聞いてもピンとこないかもしれない。だって、普通にタレをつけたギョーザをオカズに、白飯を食べればいいのだから…。しかし! 岐阜「餃子道 長住道場」の「餃子丼」を体験したらピンとくるどころか、ドカンと感動するはずだ。

タレのかかったギョーザの下に、これまたタレが混ざったご飯。「飲み物感覚で食べてほしい」という店側の願い通り、2つを一緒に口の中にかきこんでみよう。丼の醍醐味と言える「ガツツリ感」、そして、口の中に歓喜が湧きあがってくる。野菜が多めなうえに、美濃ヘルシーポークを使ったギョーザ。重すぎないあんをタレが後押しする。九州産のコクのあるニンニク甘口しょうゆと穀物酢を割ったもので、独特の味わいなのだ。

おそらく、しつこい肉で、濃いだけのタレだったら、こうはいかない。背脂やミンチのバランスが絶妙なギョーザと、コクとまろやかさを兼ね備えたタレが最高にマッチしているからこそ、丼として一緒に食べることで、さらにおいしくなるのだろう。

写真の「免許皆伝」(1080円)は18個が乗っているが、8個と12個のメニューもある。サッカーのFC岐阜の試合会場で屋台を出店しているが、そこでもこの丼は大人気。ちなみに、丼ではない単品の「黄金餃子」は1日50人前以上が売れるとか。

【餃子道 長住道場】岐阜市長住町9-2。11時半~14時、17時~22時半。不定休。☎058・214・9686。



店内には「餃子神」が祭られており、絵馬も。ギョーザ愛が感じられるお店だ



ギョーザ!



餃子万人箱包

11月10日(月) 10月吉日

目替わり クイズ プレゼント クイズ 大予想

今週の賞金

6万円

【前回の正解&当選者】正解は「①オメガヴェンデッタ」「②レッドオーヴァル」「③スキップ」

秋田出身のママが東京・大塚にオープンさせたのが「カラオケメロディー」(☎03・5944・5109)。最新の照明機器にカラオケステージ…歌好きにはた

占いが得意なママと店内

スナック侍 放浪記

千代(ちしろ)ちゃん

いもろー軒

大阪・東心斎橋のガールズバー「METAL HEART(メタルハート)」(☎06・6125・5557)は、キャバクラやクラブと違い、飾らない女性たちと気軽に飲めるお店。ガールズバーながら、お酒

明日は「どっちが正