



ヒレ肉の個性を活かした豊かな厚みが、肉の旨みを引き出すカツサンド1,700円。冷えた頃に食べると味が染みて美味しいというのも土産向きだ。

宇田川のカツサンド

◎日本橋

取材・文/木内アキ
写真/門田彩子

こんなカツサンドをお土産にもらえるのは、どんな幸せ者か。何しろ写真の通り、ト迫力の一品である。肉そのものの凹凸を壊すことなく、柔らかく火を通した大きなカツは、垂涎必至のお顔立ち。満を持して、大口開けて頬張ると、じゅわっと染み出す肉の旨みと共に、しっとりソースを含んだパンとキャベツが絶妙なサイドパスを投げつけてくる。カツサンドというよりも、ステーキを美味しく食べるためにパンに挟んだ、という印象を受けるほど、肉本来の味わいという主役の技が効いている。

それもそのはず、「宇田川」は40年以上も日本橋に賑賑を掲げる老舗のステーキ屋。そもそも肉のなんたるかを知り尽くした、ご主人・宇田川隆直さんが作るカツサンドなのだ。創業当時、常連さんが何か家族に持ち帰るお土産が欲しい、と言ったのが誕生のきっかけ。以来、口コミで評判が広まり、今では名物と言われるほどに。「熱々もいいけど、冷えてから食べるのが美味しいんだよ」と、ご主人。時間が経つとそれぞれの食材とソースがしっとり馴染み、旨みを増すのだとか。確かに時間を置いて頂戴しても、肉は柔らかいまま、キャベツのシャキシャキキも生きています。それが特製ソースの甘さと相まって、不思議なまろやかさが増す印象だ。素材に対する妥協は一切なし、それが創業以来のこだわりである。パン粉や食パン、ソー



持ち帰りだけの お楽しみ

スに至るまで選り抜いたものばかり。カツサンドに使うのは、時々状態を見つづ仕入れる上質の豚ヒレ肉だ。「肉つたって生き物だから、多少スレやバラつきがあるのは当たり前。大き過ぎてまちなものだから、うちのサンドはきちきちっとはしてない。いつも同じ形で同じ柔らかさの肉なんて、却って恐

ろいだらう？。そうやって肉の個性を活かすから、旨みが前に出てくるのだ。接客は主に奥様の役目。朝らかな2人の掛け合いは、長年背中を任せあつた夫婦ならではの息の合った様子。2代目である息子さんも含め、家族経営ならではの温かい雰囲気も、この店の魅力のひとつだ。さて、このカツサンド、残念



今年で創業41年。「色々値上がりする時代だけど、こういう時こそ簡単に値段を上げ下げしないのが料理人の務め」と。

ながらお店では食べられない。持ち帰りだけのお楽しみとして、時間を置いて楽しむのが正統である。カツサンドのみ希望の方は、必ず事前に電話注文を入れるのを忘れなく。



肉に厚みがあるため、菜箸で少々カツを泳がせながらじっくり揚げる。油から出すタイミングは「経験」なのだとか。



食パンに焦げ色がついた頃にカツが揚がる。特製ソースを絡めキャベツを乗せれば一丁上がり。「よく見てねえとあつという間だよ」との言葉通り、目にも止まらぬ手際の良さ。



宇田川
銀座線三越前駅徒歩すぐ
●中央区日本橋1-4-15
☎03-3241-4574
11:00AM~2:00PM
5:00PM~8:30PM(土曜~2:00PM)
日・祝休
地方発送不可 他に買える店：なし

フルーツたちの宮殿。
千足屋総本店 フルーツパーラー

1836年創業、江戸時代より人々の喉を潤してきた水菓子屋が究極である、老舗果物専門店。その実力の程は、2階のパーラーで頂ける、名物の千足屋スペシャルパフェ1,785円で実感。自家製ソースと最も食べ頃の完熟フルーツを贅沢に使った逸品は、まさにハレの日にふさわしい。☎03-3241-1630 11:00AM~10:00PM (日・祝~9:00AM) 無休



どうせなら粋な楊枝で。さるや

こだわり気質の江戸っ子に300年愛されてきた楊枝。熟練職人でも1日2,000本しか作れない手削りの楊枝は、黒文字という上質樹が原料。小紋柄が粋な仕立楊枝セット6種類2,625円は、楊枝の包み紙を開くと、大人の男女の恋の駆け引きを詠んだ恋歌が、口に含むとほのかに漂う木の香を流しめる。☎03-3666-3906 9:00AM~5:00PM 日・祝・第3土曜休



東海道の始点・日本橋の銅像の夜の顔は迫力大!

クラシカルで麗やかな建物の「日本橋高島屋」。



サンドイッチ、百花繚乱。
メルヘン 日本橋三越店

「日本人好みの、日本人のためのサンドイッチ」をコンセプトに、おいしさ素材にこだわり考案したサンドイッチは現在100種以上。無添加パンを使って店内の厨房で作るから、いつも作りたてを味わえる。箱入りもあるのでギフトにも◎。甘夏生クリームサンド336円など。☎03-3274-1030 10:00AM~8:00PM (日・祝~7:30AM) 無休

幸せの黄色いオムライス。
たいめいけん

1931年の創業以来、洋食店の草分けとして老若男女の胃袋を満たす。必食は、とろり卵のオムレツがのったオムライス1,650円。1階は値段も手頃なカジュアル系、2階はフレンチテイストの上品系と、趣向を変えた演出はさすが。☎03-3271-2465(代) 11:00AM~8:30PM (日・祝~8:00AM, 2Fは11:00AM~3:00AM, 5:00PM~8:00PM) 無休



取材・文/木内アキ 写真/岡本寿 門田彩子

榮太樓餠は小缶各347円。右上から時計回りに梅ぼ志餠、紅茶餠、黒餠、抹茶餠。南蛮渡来の船工業子アルフェニンを見た新しもの好きの江戸っ子、初代榮太樓が独自の工夫を凝らして作り上げたのが梅ぼ志餠。日本古来の餠菓子とは違い、糖蜜が原料であるため、さっぱりしつつコクのある風味。



榮太樓總本舗の
榮太樓餠

◎日本橋
取材・文/木内アキ
写真/門田彩子

「榮太樓總本舗」が日本橋に店を構えたのは、ペリーが黒船で来航した直後の安政4年。17年には創業150年を迎えた老舗の代表作がこの榮太樓餠。最初にできたのは、赤い缶でお馴染みの梅ぼ志餠。名前からして酸っぱい餠だと思いきや、これが極上の甘さである。その名前の由来を紐解く力ギは、製作工程



「明治初め頃までは、砂糖を煮詰めて冷却した糖蜜の中に、高価な本紅を入れて餠を赤くし、棒状に伸ばしてからハサミで小さく切っていた。が、そのままだでは断面が鋭く、口の中を切りかねない。そこで職人が角を指でつまんで三角の形にする。指紋で表面にシワがついた赤い姿を見て、「甘いのに酸っぱい梅干のようだ」と、江戸っ子が洒落

祇園も愛した
江戸の餠ちゃん

で呼んだ梅干餠というあだ名が、いつしか商品名になったのだ。明治・大正時代には、京都の祇園をはじめ関西花街の芸妓の間で「榮太樓餠を唇に塗ってから紅を付けると、唇が荒れず照りが出る」と、大ブームに。おかげで江戸に行く旦那衆は、馴染みの芸妓に餠をせがまれて大変だったという。リップクリーム代わりとしても一役買うほどの、自然な糖蜜の力。カリッと噛んでも歯に付かない、これぞ純度の証。お年寄りからお子様までに喜んでもらえそうだ。



榮太樓總本舗
銀座線・東西線日本橋駅徒歩5分
●中央区日本橋1-2-5
☎03-3271-7785
9:00AM~6:00PM
日・祝休
地方発送可
他に買える店：日本橋三越本店、京王百貨店新宿店、東横のれん街など
<http://www.eitaro.com/>



もぐもぐの ハム・ソーセージ

◎西荻窪

取材・文/曾東政昭(本誌)
写真/岡本 寿

あの人の食卓にも、私の晩酌にも、「もぐもぐ」のハム・ソーセージは使える。その上、美味しい。ご主人の高橋さんは本場ドイツで修業し、数々のコンテストで、入賞し続けている実力派。それなのに、決して高くともまらない。何とも庶民派な町、西荻窪で頑張っている。

西荻窪の駅前通りは、結構なクルマ通りで、小さな子供が補助輪の外れない自転車であっという間に、危なっかしく思えるくらい。人も自転車もそこそこ通ってはいるし、何だか駅周りで、何で何でも揃っているようにも感じた。だからこの「もぐもぐ」のように、本場の技術で日本人向けの美味しいソーセージやハムを真っ当に作る店、があってもおかしくはない。

地元客の多くは、写真の母親のように、「今日の晩ご飯、何にしよう?」と買い物を。チョコリソやベーコンなど、すぐに料理やお酒のアテに使えるア

アイテムが揃っている
ので、自分で贈り
物ボックスを注文
しながらも、ついつ
い「ピリ辛ならキン
キンに冷やしたビー
ルだな」とニヤリと
してしまふ。

何たって「モグ
モグ」という音の響
きには、明らかに幸
せな感じしかない
もんな、である。下
町の精肉店でドギツイ
色のソーセージを扱う家
で育った世代には、想定外の
アイテムがズラズラと並んでい
るので、いざ棚の前に立つと、
何を買いはいいのかわからず、
(常時40種、総100種以上)。
おおよそ馴染み客以外は、きつと
迷ってしまうはず。だからご主
人の高橋さんはじめ、ゴツイ男
性スタッフが、店頭のホット
プレートで、試食用の商品を焼
いてくれる。遠慮がちに手を伸
ばしていた写真の女の子は、こ
んがりプリプリのソーセージを
頬張った後、お母さんを振り返

り、最高の笑顔を見せていた。
試食でお目当ての味が見つ
つたなら「コレと、コレより辛
いの、ゴツイの、スパイシーな
の...」と好みを伝えればイイ。
もらった人の最
高の笑顔のため
に、自分がモグモ
グした後の笑顔の
ために、迷う。そ
れもまたこの店の
楽しみの一つの
だから。



自宅用チョイスは
生ベーコン100g420
円、スモークレバー100
g330円、タン1本520円。

当日試食した感想を元に、選
んで箱詰め。生ベーコンな
ど、料理に加えると旨みが増
大する品も多々。例えば写真
で合計3,788円(箱代+300円)。

防腐剤、保存料無添加。「それが真
っ当なソーセージ」という姿勢。



防腐剤、保存料無添加。「それが真
っ当なソーセージ」という姿勢。

もぐもぐ
JR西荻窪駅徒歩5分
●杉並区西荻北2-11-4
☎03-3396-6565
10:00AM~7:30PM
日曜休
地方発送可
他に買える店：なし



ここに来れば 何か がある。
信愛書店
一見地味(失礼!)な街の書店なが
ら、独自の目線で編集された棚が楽
しい新刊書店。古書店のような温か
い目で「信愛的オモロい」本を地道
に提案。かつて情報誌『びあ』の創
刊期を支えたとも言えるエピソード
など、伝説級のネタも満載。サブカ
ル熱成エリア・西荻ならでの存在。
☎03-3333-4961 11:00AM~
03:00AM(日・祝12:00AM~) V休



安大子 心、得心 子供も

