

写真：永谷正樹



見かけは関東風でも味は昔ながらの名古屋風

◎「かつ井」

750円(味噌汁と漬け物付き)。
小うどんと小鉢、漬け物が付く「かつ井定食」(800円・昼は750円)も人気だ。

’88年、金山駅の東側、波寄町の住宅街に開店。
夜は京都の料亭で修業した店主の田中満雄さんが腕を振るう
全7~8品の「おまかせコース」3,000円~も用意している。

森田屋

住所 熱田区波寄町4-21 津田ビル1階
TEL 052-871-3788
営業時間 11:00~14:00
17:00~20:30
日曜休



名 古屋でとんかつといえれば、味噌かつです。だから、かつ井も味噌かつ井になります。たしかに味噌ダレも美味しいのですが、たまに卵でとじた関東風のかつ井が無性に食べたくなることがあります。以前、雑誌の仕事で味噌やソース、卵とじなどジャンルを問わず、美味しいかつ井を求めて市内で評判の店を食べ歩いたことがありました。今回紹介する『森田屋』は、私が本当に美味しいと思った店の一つです。

どの街にもある麺類食堂かと思いきや、実際に食べてみると、見事に裏切られました。まずはかつの厚み。分厚いかつがのっていることをウリにしている店もあるようですが、あまり厚すぎても

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

ご飯との一体感は生まれません。ここのかつは厚さ6~7ミリ。これは、私の考えるかつ井の黄金比と一致します。そして何よりも驚いたのが、井つゆの完成度の高さでした。とんかつの衣に染みだ井つゆの美味しさは、完全に他店を圧倒していました。

「きしめんなどの麺類にも使うムロアジとサバ節、ソウダガツオでとったダシに地元産のたまり醤油をくわえています」と、若大将の田中隆雄さん。見かけこそ関東風でありながら、味は甘辛い、昔ながらの名古屋風というわけです。こうして原稿を書きながら、また食べたくなってきました。近日常に食べに行くことは間違いありません(笑)