



居酒屋チェーンから生まれた「新名古屋めし」

◎「台湾まぜそば鉄板焼き」

全8品の「名古屋めしコース」(税込み2,000円)は、前日までに要予約で注文は3名から。生ビールやハイボール、酎ハイなど約45種類の飲み放題は1,500円(税込み)。ひと通りの名古屋めしが飲み放題込みで3,500円で楽しめるのは居酒屋チェーンならではの。

素材屋 金山店

住所 熱田区金山町 1-2-21
TEL 052-681-7766
営業時間 16:30~24:00
定休日 無休



今年5月、私は仲間とともに「毎月8日は名古屋めしの日」制定委員会を発足させました。名古屋市のシンボルマークでもある「八」の日に名古屋めしを食べることで郷土愛を育むだけではなく、地域経済の活性化にもつながると考えたのです。そんなこともあって、私は「名古屋めし」と聞いただけで敏感に反応してしまいます(笑)。

今回紹介する『素材屋金山店』は、しゃぶしゃぶが有名な『木曾路』が手がける居酒屋チェーンで、東京や大阪にも展開しています。注目すべきは「名古屋めしコース」なる宴会メニュー。味噌串カツや手羽先、天むす、小倉トーストなど全8品で、コースのメインとなるのは台湾まぜそば鉄板焼き。その名の通り、大人気の台湾まぜそばをアレンジしたメニューで、ビ-

今年5月、私は仲間とともに「毎月8日は名古屋めしの日」制定委員会を発足させました。名古屋市のシンボルマークでもある「八」の日に名古屋めしを食べることで郷土愛を育むだけではなく、地域経済の活性化にもつながると考えたのです。そんなこともあって、私は「名古屋めし」と聞いただけで敏感に反応してしまいます(笑)。

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/>

「台湾ミンチに赤味噌を使っているほか、味のベースとなるタレは、唐辛子味噌の辣醬(ラージャン)に和風タシを合わせた自家製です。そのままでも十分に美味しいですが、焼き焼きのように溶き卵に絡めて食べるのがおすすめです」と、店長の滝本勝巳さん。

辣醬とミンチのパンチのある味わいが溶き卵でマイルドになり、いくらでも食べられます。このように、味の変化が楽しめるのも名古屋めしの特長です。既存のメニューをアレンジした新たな名古屋めしがどんどん生まれるのも、モノ作り王国といわれる名古屋の土地柄なのでしょう。

ルや酎ハイがすすむ絶妙な味付けなのです。モヤシやニラ、ニンジンなどもたっぷり入り、日頃から野菜不足の私にとっては嬉しい限り。

「台湾ミンチに赤味噌を使っているほか、味のベースとなるタレは、唐辛子味噌の辣醬(ラージャン)に和風タシを合わせた自家製です。そのままでも十分に美味しいですが、焼き焼きのように溶き卵に絡めて食べるのがおすすめです」と、店長の滝本勝巳さん。