



ゆく年くる年は縁起物のエビづくし料理で



写真：永谷正樹

① すべての料理に海老を使用した忘新年会用の「海老づくしコース」(6,000円)。「活車海老の踊り喰い」が1名につき1尾付く(写真は5人前)。生食が苦手な人は鍋に入れても美味しい。

② 名古屋駅からマイクロバスの無料送迎サービスもあり。



花菖蒲

住 所 愛知県あま市下萱津坪井 54

TEL 052-414-7020

営業時間 11:00~14:00、
16:30~21:30

定休日 月曜日



「カニ」同様、エビは刺身にしたり、焼いたり、揚げたりと調理法を選びません。専門店でも十分によつていけると思っただけです」と、オーナーで料理長を務める松永聖道さん。

実際、エビフライに限らず、名古屋の人は無類のエビ好き。そんな名古屋人の体も心も満たす店が名古屋市の隣、あま市にあるエビ料理専門店「花菖蒲」です。

エビフライは名古屋というイメージが広がったのは、30年以上前。あるタレントさんが「名古屋の人はエビフライをこちそうだと思っ

ていた」とネタにしたのがきっかけでした。当時は反論する人はいませんでした。それどころか、これがチャンスとばかりに大きなエビフライを出す店が増えて、名古屋名物として全国に認知されたのです。

エ

ビフライは名古屋というイメージが広がったのは、30年以上前。あるタレントさんが「名古屋の人はエビフライをこちそうだと思っ

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/>

お昼は熱々の石焼き鍋に入ったご飯とホタテ貝柱、車海老にだし汁をかけて味わう「石焼き丼コース」や大ぶりなエビフライ2本とホタテフライがメインの「エビフライランチ」(各1,550円)が楽しめますが、この真骨頂は夜のコース(3,600円)。

お造りから焼き物、揚げ物などすべて海老づくしなのです。調理法に合わせて車海老や赤車海老、甘エビ、バナメイエビと使い分けています。とくに車海老は店内にある生けすです。直前まで生きていたものを使うというこだわりぶり。それだけに食感がよく、濃厚な甘みが口の中でじんわりと広がります。エビは「腰が曲がるまで長生きできるように」と長寿を願う縁起物。そろそろ忘新年会の季節を迎えますが、エビづくしの宴会はいかがでしょう？