

薬味とだし汁で多彩な味が楽しめる「かき揚げまぶし」



写真：永谷正樹

① 「かき揚げまぶし」。グルメイベント「なごやめし博覧会2016」の新たなごやめしグランプリ総選挙でグランプリに輝いた。昼は自家製豆腐、黒糖くず餅が付いて1,728円。夜は小鉢三種と黒糖くず餅付きで2,160円。

② 店は地下鉄名城線砂田橋駅1番出口を東へ約450m。天ぶらのほか、割烹や肉料理の系列店もある。

天ぶら やじま。

住 所 名古屋市東区砂田橋 5-2-10
TEL 052-711-0182
営業時間 11:30~14:00 (13:30L.O.)、
17:30~22:00 (21:30L.O.)
定休日 日曜日、祝日の月曜日



「ひつまぶし」と聞いて、何をイメージされるでしょうか？炭火で焼き上げた香ばしい蒲焼きをお櫃いっぱい敷き詰めた鰻のひつまぶしが一般的ですね。しかし、名古屋市内には、牛肉や鶏肉、海鮮などを使ったひつまぶし風のメニューを出す店が沢山あります。今回紹介する、「天ぶらやじま。」もその一つ。この天ぶらは、独自ブレンドした油を使い、旬の魚介や野菜の旨みを薄衣に閉じ込めているのが特徴。サクサクと軽い食感、先輩のお客さんからも支持されています。ひつまぶし風のメニューが生まれたのは、オープン3周年を機に移転リニューアルした昨年とのこと。「コースのメに天井か天茶が選べるのですが、どちらにしようか迷うお客様がいたんです。そこで、ひつまぶ

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/>

し風にすれば両方楽しめるのではと思っただけです」と、店主の矢島知典さん。それが、お櫃に入ったご飯の上に海老と三つ葉のかき揚げをのせた「かき揚げまぶし」です。ブレンド塩やワサビ、ネギの薬味のほか、天井のタレやだし汁が付くので、鰻のひつまぶしと同様に、さまざまな味が楽しめます。私が驚いたのは、天ぶらとワサビの相性の良さ。ワサビの香りと刺激が海老の甘みを見事なまでに引き出しているのです。ワサビやネギ、海苔などの薬味とだし汁は、鰻のみならず、魚介や牛肉、鶏肉など丼ものの具材になるものなら何にでも合います。汎用性の高さゆえにアレンジがしやすく、さまざまなメニューが生まれるのも、名古屋の食文化の大きな特徴です。