



# あんかけスパを全国に知らしめた立役者

写真：永谷正樹



いちばん人気の「ミラカン」(写真はMサイズ860円)。ウインナーとマッシュルーム、ベーコン、ハムの「ミラネーズ」とタケノコ、マッシュルーム、オニオン、トマト、コーンの「カントリー」を合わせたあんかけスパを代表するメニュー。今年2月、伏見の名古屋インターシティB1にオープンした錦通伏見交差点店。

## スパゲティハウス チャオ 錦通伏見交差点店

**住所** 中区錦1-11-11  
**TEL** 052-222-5227  
**営業時間** 11:00~21:30  
**定休日** 日曜、祝日、年末年始  
(名古屋インターシティ休業日)



**ス** パイシーでとろみのあるソー スにラードで炒めた極太麺といえは、あんかけスパ。私が生まれて初めて食べたのは高校時代。「名古屋駅に美味しいスパゲティの店がある」というウワサを聞き、当時つきま回っていた彼女と食へに行きました(笑)。それが「スパゲティハウスチャオ」の一号店、第5堀内ビル店でした。当時、あんかけスパの店はまだ少なく、知る人ぞ知る店でした。そんな中、「チャオ」はいち早く多店舗展開しています。08年にイオン大高SCに初のフードコート型店舗を、さらに15年には名古屋駅構内のうまいもん通りにも出店しています。これにより、あんかけスパがより身近なものになりました。「チャオ」を運営する(株)モリタの創業は81年。製造業の会社で働いていた先代社長が独立して設立しま

## 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/>

した。森田慶一社長によると、「飲食事業をはじめるにあたって、先代社長の好物だったあんかけスパに着目しました。とはいえ、料理はまったくの素人だったので調理学校の先生と相談しながらソースを作りました。ところが、学校の女子生徒さんたちに試食してもらったところ、「辛すぎる」と不評でした。そこで辛さを抑え、野菜の旨みを引き出したマイルドな味にしました」とか。今でこそあんかけスパの店は女性客が増えましたが、ひと昔前は男性ばかりでした。しかし、「チャオ」はかつての私のように(笑)デートに使える店だったのです。それは女性の声に耳を傾けたからにはかなりません。「チャオ」は女性を意識した味と多店舗展開であんかけスパを地元にも、そして全国に知らしめた立役者なのです。