

激動の時代を駆け抜けた
名古屋老舗店の
「100年グルメ」大集合!

筆者Profile
フードライター&
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/>

写真: 永谷正樹



東鮓本店

東鮓本店
明治2年創業

昔ながらの名古屋の寿司店といえば、真つ先に頭の中で浮かぶのが『東鮓本店』です。なんと、創業は明治2(1869)年。ということは、今年で150周年! 愛知を起点に西は滋賀、東は山梨、北は新潟まで12県のエリアにある寿司店の中で最も歴史があるそうです。

「創業者はもともと両替商でしたが、貿易商を志して江戸に渡りました。がなぜか寿司職人になって名古屋へ戻ってきました。東(江戸)で修業してから屋号が『東鮓』というわけです」と、5代目社長 横井 太郎さん。

『東鮓本店』のお寿司は、三河湾や伊勢湾で獲れたネタをふんだんに使っている江戸前ならぬ名古屋前が特徴です。数あるネタの中でも注目すべきは六子です。品質はもちろんです。六子の煮汁に最上醤油と吉野の葛をくわえて大鍋で煮詰めたツメも定評があります。

自慢の六子をはじめ、中トロやカニ脚、鯖松前など人気のネタ9カンを組み合わせた「東鮓1番」(1,600円)や食べ応えのある大きな「茶碗蒸し」(870円)がおすすです。



取締役社長 横井 太郎さん
中区松原3-7-3 (松原店)
TEL: 052-321-3141
営業時間: 10:00~18:00(17:40L.O.)
定休日: 月曜



長命うどん



取締役 神野 明美さん
中村区下中村町1-3
TEL: 052-482-2934
営業時間: 10:00~19:30
定休日: 無

美味しくて、安くて、早い、三拍子揃った『長命うどん』。もともとは『みわべん』という屋号で納屋橋の近くにありました。大正2(1913)年に納屋橋ができた際に、家が三代続いた夫婦が最初に渡ると縁起が良いとされ、三代続いた『みわべん』の店主夫妻が名古屋より招待されました。

「ここで当時の名古屋市長から『長命』の名を授かり、屋号を『長命うどん』にしました。ただ、『みわべん』時代のことは何も分らないので、現在の社長が何代目かも定かではありません」と、取締役の神野明美さん。

実は私、週に1回は近所にある支店へ食べに行くヘビユーザー。中村区下中村町にある本店にもときどき足を運びます。いつも注文するのは、うどんと中華そばが同時に楽しめる「うち」(大盛・610円)に「かき揚げ」(120円)をトッピング。これが美味しいんです。種類が異なる麺を丼に入れた「ミックス」はお客さんのリクエストから生まれたそう。その柔軟さも名古屋らしいと思います。

長命うどん本店
大正2年創業

一富士
大正14年創業

「創業当時からメニューはそんなに変わっていませんが、昔はうなぎのほか、鯉やどじょうも扱っていたそうです」と、宇佐美さん。

味の決め手となるタレのレシピは変えていません。しかし、かつては軒を連ねていた醤油の醸造会社が時代とともに少なくなり、タレに使用するたまり醤油も替えざるを得なくなりました。とはいえ、それまで使っていたものに限りなく近いものを仕入れているので、ほとんど変わらないのでご安心を。

看板メニューの「櫃まぶし」(3,200円)が目の前に運ばれてきて驚いたのは、うなぎがあまり細かく刻まれていなかったこと。これなら厳選したうなぎならではのやわらかさや脂の甘み、焼き加減、タレの味付けなど、こだわり抜いた職人の技術を存分に堪能できます。

普段はあえて丼が重しか注文しない私ですが、とても美味しくいただきました。



料理長 宇佐美 泰弘さん
中区栄2-2-7
TEL: 052-231-0124
営業時間: 11:00~21:00(20:30L.O.)
定休日: 不定休



一富士