



写真：永谷正樹

「生ビールセット」(1,080円)。写真は「麻婆豆腐」と「唐揚げ」の組み合わせだが、「ニラレバ炒め」や「餃子」、「手羽先の辛口煮」など全18種類から選べる。さらに、+380円で通常サイズの醤油ラーメンか台湾ラーメン、炒飯のいずれかを付けることも可能。



おもてなしの心が溢れる元祖名古屋中華

中国料理 龍美 長者町店

住所 中区錦2-12-30
TEL 052-222-8788
営業時間 11:00~14:30(14:15L.O.)、
17:00~翌1:00(翌24:30L.O.)
定休日 土曜、日曜



名 古屋では当たり前と思っていたことが、実は全国でも類い希なことだったりします。とんかつを味噌で味わったりする食文化はその最たるものでしょう。中華料理の世界にも名古屋独自のものがあることを最近知りました。例えば、「一品料理2品に生ビールが付く「生ビールセット」。実はこれ、名古屋が発祥なのです。

名古屋市内に10店舗展開する『中国料理 龍美』の先代オーナー、蔡洪涛さんが、1997年頃に千種区覚王山にあった『眞弓苑』で料理長を務めていた渡邊長生さんとともにはじめたサービスメニューだったのです。

それは1999年に蔡さんが独立して開店させた『龍美』にも受け継がれ、名古屋市内の中華料理店に広がっていきました。とくに中国人の方が経営する店では蔡さんの

筆者Profile



フーライター&
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/>

ノウハウをこぞって真似ました。だから、どの店もメニューが似通っているのです。

「一昨年、東京・西荻窪に新店を出店する際、東京と名古屋の中華の違いを調べていたら、名古屋中華ともいうべき文化があることに気がついたので。中華料理店にもかかわらず、今池の『味仙』をはじめ、台湾ラーメンや手羽先の辛口煮、青菜炒めなど、台湾料理が食べられるというのも特徴です。この名古屋中華を全国に広めていきたいと思っています」と、話すのは蔡さんの息子で『龍美』グループの代表を務める斎藤隼さん。

お話を聞いていて、私が真っ先に頭に浮かんだのは、名古屋の喫茶店のモーニングサービスでした。名古屋中華のお得なセットも同様に、利益は度外視。とにかくお客様に喜んでもらいたいという、おもてなしの気持ちの表れなのです。