



星が丘製麺所 [店舗情報]

住所／千種区星が丘元町15-5 星が丘テラス THE KITCHEN内
TEL／052-753-6017
営業時間／11:00～21:00(20:30L.O.)
定休日／不定休



食欲の失せがちなの
この季節にぴったり！

海老おろしきしめん きしめん並 280円、ざるつゆ(冷) 250円、海老天×2本 580円、
大根おろし 130円、すだち 190円、胡麻 10円 計1,440円(税込)
※すだちは2切れ(果実丸1個)の価格。写真は1切れ使用。

海老おろし

なごやめしのルーツを探る

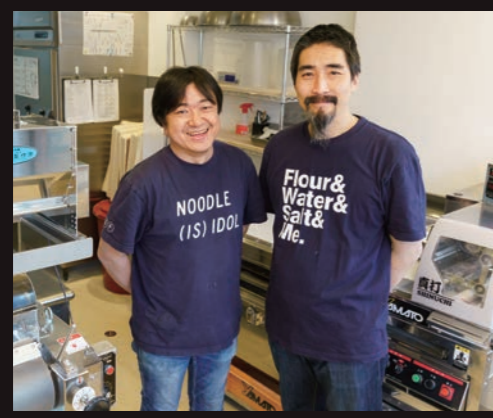
大きな海老天とたっぷりの大根おろしがのった「海老おろし」。東京や大阪でも食べられると思っている人も多いでしょう。実は名古屋エリア限定の麺料理なのです。その発祥は、1960年代後半。中区錦の『総本家 えびすや本店』で働いていた方が独立し、瑞穂区の瑞穂通に出店しました。ある日、お客から頼まれてうどんに海老天と大根おろしをのせたのがはじまりです。

実際に食べてみると、とても美味しく、すぐさまメニューに加えられました。そして瞬く間に店の名物となり、名古屋エリアの麺類食堂へと広がっていったのです。

名古屋の飲食店のご主人や店主さんはお客との距離が近いといわれます。お客が気軽にリクエストできる雰囲気であり、気さくなご主人がそれに応じたからこそ海老おろしは生まれたのです。

名古屋市千種区
星が丘製麺所

人気店主2人の タッグから生まれた きしめんの新店



『星が丘製麺所』の堀江高広さんと衣笠太門さん

私 が勝手にきしめんの最高峰と位置づけているのが「海老おろし」です。大ぶりの海老天につゆを染み込ませた大根おろしを絡めて食べると何とも贅沢な気分になります。ただ、財布の中身に余裕があるときしか注文しませんが(笑)。

今回紹介する『星が丘製麺所』は、名古屋・築地口の名店『手打うどん 高砂』の堀江高広さんと、名古屋・今池の予約の取れないうどん酒場『うどんや 太門』の衣笠太門さんがタッグを組み、昨年5月に開店しました。

2人がこだわっているのは、もっちりとした自家製の冷凍麺。長年にわたって培ってきた手打ちの製麺技術を機械に落とし込み、人件費や製造コストを抑えつつ、本格的なきしめんが気軽に楽しめることを実現させました。

また、きしめんの量やつゆの種類、天ぷらなどのトッピングを自由にカスタマイズできるのも特徴です。今回、衣笠さんに相談して海老おろしに必要なトッピングを用意してもらいました。

「海老天が1本では何となく寂しいので2本に。それと、大根おろしとすだち、胡麻をどうぞ」と、衣笠さん。麺の上にそびえ立つ海老天がまるで名古屋城の金ツヤチをイメージさせる豪華な仕上がりになりました。

噛んだときに歯を押し返す麺のモチモチ感と海老天のサクサク感、そして、ムロアジのだしとたまり醤油ペーすのコクのあるつゆがそれぞれの美味しさを引き立てます。食欲を失いがちなこの季節でもさっぱりと食べられる上、海老には疲労回復の効果があるタウリンが豊富に含まれています。味のみならず栄養学的にも蒸し暑い名古屋の夏には欠かせないひと皿なのです。

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、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。
ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

