



丸いドーム型のジンギスカン鍋。昔はの家庭にもありましたよね。子どもの頃はこの鍋を囲んで家族でジンギスカンを食べた思い出が…。歳がバレちゃー!。「布袋」の鍋は同じドーム型でもスリット入りのスキムスタイル。これは七輪+炭火に適した鍋で、余分な脂を落としながら炭の香ばしさを残す。今日のはガンコ肉とお肉を頂きますよ!

お店に入るまで七輪で炭が赤々と待機。食卓の戦闘モードに入ります。まずは生ビールと生ラム肩ロースを1人前!実は生ビールに秘蔵入り!9時までに入店するとサッポロ黒ラベル生が、お祭り等でお馴染みのポリコップ1杯なんと95円!驚きのお値段!しかも閉店まで何倍飲んでも1杯195円。量も中ジョッキと同じ400mlで、そのかわりコップ交換は無し。因みに中ジョッキ1杯は480円なので半額以下の破格で飲めます。ビールを飲みながらお肉の焼き加減をお手入れやっぱ生ム最高。たれはマスターの手作り、昆布と鰹だしベースのさらっとあっさり味。お好みでニンニクと唐辛子も用意されています。家族の中で誰かがニンクを入れるなら家族全員が入れないと明日の家族愛に影響を及ぼします☆



お肉を追加注文!昔懐かしい冷凍ロールと塩ホルモン、着休めに枝豆も頼んじゃお。焼いたり食べたり、そして飲んだりで忙しいお腹が落ち着くまで食べっぱなしで取材もままならず…困ったもんで。スキムヘッドの渡部オーナーはパツと見るとたれ目で布袋様みたい!? プロレス好きで筋力大好きとの噂も、食べるのが大好きで、当時から食べ歩きをしてた若い頃、札幌で生ビールはヘルシーさを受けてドームだったことに驚かされ



●布袋や ●マスターのスナップ

喰らう! 室蘭で

喰らうシリーズ 第9弾

今回の「喰らう!」は和食とジンギスカン。季節は秋へと移り変わり、日が暮れるのもぜひぐんと早くなってきました。そんなと和食を着て日本酒を一献! またはスポーツやレジャーの後に、家族や仲間同士が集まってジンギスカンとビールで乾杯! 穏やかな食事と賑やかな食事、どちらの秋も味わってください!



●銀鱈の幽焼焼き ●お通し4点盛り

「このお店の前を通るたび、「ここはみんなお店なんだろ〜」って気になってる方も多いのではなないでしょうか。入ってみたらどのお店がどのくらい? お店の人はどんな人だろう。ちょっと不安…。実は私もそのひとり、気になっただけで入れなかった! 今回はずいぶん代表して、みんなの「」を解決すべく行ってまいりました!!

お店はマスターとママが夫婦で切盛り、厨房には息子さんが立っている様子。柔らかな笑顔のママと、ちょっと気難しそうなマスターとがお似合いです。流れる曲は五音言。マスターがお好きな曲は、懐かしいあ〜♪

では1人4000円のコースでお願いします!そしてまずはビールで乾杯☆あり、ビールが美味しい!聞けばビールサーバーの使い方やメンテナンスのお話付きを得た。キンビールのマイスターとのこと。どちらかと言えばビールは苦手のはずなのに、思わず美味しい!と声が出る一杯です。ではお料理。お通しは4点盛り。粕味噌がこぼし香る時鮭の西京漬け、しつかりと雲丹の味がするウニ



●若手産若ガキイタリアン風 ●お刺身盛り

玉子豆腐、ツボのお刺身、糸もずくの酢の物。どれも季節を感じる旬のお料理。この中でも糸もずくは珍しいよね。シャキシャキとした食感がおいしく大好キースーパーで売っているむにゅとしたもずくは通いますよ!

一品目のお刺身は夏らしい涼やかな器で登場。冷酒が合いそうですよ!この日はまぐろやひらめ、ほっきと真イカ。お上品な量が丁度いい感じ。若い頃のようにたたくさんは食べられないのが美味!しい物を少しつまみながらすすんでいきますよ!

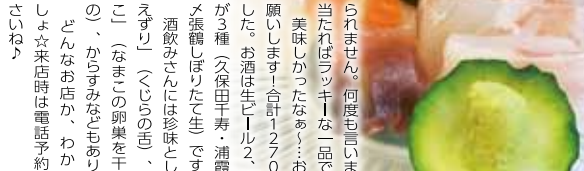
最後に出できたのは若手産若ガキ。これは旬のものだから、ある時に当たればラッキーな一品!この日はカリリカキキウリをジュレで和えて上に乗せ、イタリアン風に。もう美味しくて大満足です。このサイズの新鮮な若ガキ!なかなか食べられないお酒が良!ほろ酔い気分でお喋りが楽しくなる頃は、マスターも気さくな笑顔で話し相手になってくれます。

ここで焼き魚。銀鱈の幽焼焼きは替休めに養子玉子が添えられています。脂のつた銀鱈をギリギリささないですっきりと食べさせてくれます。

喰らう!



●一心太助 ●マスターのスナップ



●生ビールと生ラム肩ロース