喰らうシリーズ 第1弾

室蘭を喰らう！

Let's Eat!

地産地消を目指すお店を紹介する新シリーズ始めます！吉田類の（酒場放浪記）ヨロシク、みてネッと版（居酒屋そぞろ歩き）とでも申しましょうか♪

地元食材を美味しく食べさせてくれるお店、旨い料理のあるところには旨い酒もあり！的な感覚で、お店の良いところを紹介できたらイイな♪

●近くを通ると気になる黄色の暖簾

この黄色い暖簾のお店はなんだろう…と思っている方いませんか！中島のローソン隣のここです！『あげ屋』だから揚げ物オンリーと思ったら大間違い、イロイロあるんです♪

お店に入ったら土足禁止ですからね、まずは靴をお脱ぎくださいませ。まあるい顔のマスターがほっぺをぴかっと笑顔で迎えてくれますよ。

よし！とりあえずビールで乾杯♪今日のお通しは、鶏ムネときゅうりの和え物。大根おろしがあっさりと爽やか☆最初に注文するのは大好きな「茹でカリフラワー」。そして季節野菜の「茹でホワイトアスパラ」。両方とも伊達産ですよ。実は、茹でたカリフラワーを好きになったのは「あげ屋」で食べるようになってから。子どもの頃に食べた記憶はあるけど、美味しいと思ったことなかったなぁ…。添えられた甘みそはマスターの特製ブレンド＆マヨ付き。

●お通しの「鶏ムネときゅうりの和え物」

●茹でカリフラワー

●茹でホワイトアスパラ

アスパラには塩とマヨ。うん、マスターって意外とマヨラーかも。野菜の甘みが感じられて美味しいんですわー♪そして室蘭産「平目刺身」。コリコリの歯応えと甘さは、厚切りだからこそ！旬の魚は市場で少量ずつの仕入れで、いつでも新鮮！はい、お魚の次は焼きとりだよネ♪お肉は伊達の黄金豚。ここでプチ情報☆黄金豚って、三種の豚をかけ合わせた三元豚。仔豚時代のエサとして、ホエー（乳清）を一定期間与えて育てた豚ちゃんなんですって。きめ細かな肉質と脂の甘さが特徴。

●室蘭産　平目刺身

●全国の地酒や焼酎がところ狭しと並んでます。

●串揚げ（タレの種類も）
ウスターソース・カレー塩・ポン酢
ブタ串・真ダラ・ささみチーズ・長いも・レンコン・アスパラ

今回は精肉とレバーをたれで、タンとハツを塩でいただきます！厚切りのレバーを見てちょっと不安…本当はレバーが苦手…いや！でも大丈夫だわ!!レバーの何とも言えない食感は感じられず、食べやすいです！精肉も柔らかいのに歯応えしっかりで、なんだか甘噛みしたくなるような食感！（笑）もちろんタンとハツも美味しくいただきました♪芋焼酎がすすんじゃう旨さです！んー、そろそろお腹もいっぱい。でも串揚げも食べなくっちゃ！串揚げセットを頼みました。『あげ屋』の串揚げは、本当にパン粉ついているの？って思うくらいパン粉が細かいんですよ。美しいです。油切れもよろしい。よく工夫されているんだなぁ…。油ギッシュじゃないからお腹いっぱいと思っていたのに食べられちゃう…明日の体重、大丈夫かな…。

●やきとり（左から）レバー・精肉（2本）・ハツ・タン

お酒を飲まない人には〆にマスター特製のチャーハンも人気ですよ。ではお会計お願いします！

トータル4，650円（飲み物はビール2杯のみ）。

マスター、ごちそうさま♪美味しかったー☆

マスターのスナップ

串 あげ屋

室蘭市中島町 1−15−17
電話　0143−46−7010
営業時間　18:00～12:00
定休日　日曜

大きな通りから看板は見えませんよ。中島ローソン隣の小路を奥まで進んでいくと…見つけた！まずはマスターにご挨拶♪そしてビールと白ワインで、お疲れさんですっ！

●噴火湾産ヤナギタコのタコマンマ

●ヒラメのカルパッチョ

前菜は「ヤナギタコのタコマンマ」。タコマンマ（タコの卵）は初体験！冷製スープ仕立てのタコマンマは新鮮な噴火湾産を生で！水分が多い感じなのにまったりしているような不思議な食感。生姜と黒胡椒が利いているのでさっぱりと爽やかに食べられます。そして「ヒラメのカルパッチョ」。一口食べると、濃い！って感じます。ソースは濃厚なビスタチオオイルと甘みが強いフルーツトマト。淡白なヒラメが頑張ってる！これ、多分ね、粒マスタードがみんなを上手く、旨く？まとめてるっぽい♪

マスターに、何か野菜を食べたい！とリクエスト。出てきたのは「自家製イタリアンパセリのかき揚げ」。イタリアンパセリ好きにはたまらん一品ですよ。揚げることで香りがぱーんとキテマス!!しかも家庭菜園からの昼採り…なんと贅沢♥これ、好きです～

●トリハツのガーリックソテー

●自家製イタリアンパセリのかき揚げ

♪さて、そろそろお肉系いきます！「トリハツのガーリックソテー」お願いします。

うわっ、柔らかいっ！しかもお酒がススム塩・胡椒&ガーリック。あれ？相方さんは赤ワインですね♪赤ワインが出たところで「山形牛A5ステーキ」食べちゃいますか♪なんと、ソース代りに室蘭の漁師さんが作った塩ウニ！お肉と合わせて食べると…！不思議と合うんです、どうして？いやはや食材の組合せって不思議です。そしてレタスが良い仕事してますよぉ。お肉と塩ウニの濃い味を中和してくれる。感心しちゃう。すごいね。マスター曰く、思いがけない食材の組み合わせや、旬の一番おいしい食材、室蘭ではなかなか食べられない食材を提供していきたい、と仰っしゃる。食べる立場としては嬉しい限りですよね♪自家製野菜が採れる時期にはバーニャカウダ、仕入れによってはホロホロドリのローストやフォアグラ、リー・ド・ボー（仔牛の胸腺）など、色々な食材を食べさせてくれるそう！頼もしいお店だなぁ。次は何があるのか楽しみになっちゃう。あ、〆に「アサリのパスタ」お願いします♪アサリがすごく大きい！厚岸産のアサリは大きくて食べごたえあります。アサリは夏の暑さに弱く、美味しい時期は真夏以外なのだとか。ここでもイタリアンパセリの香りが爽やか☆お腹いっぱい食べて飲んで、それなのにまだ食べちゃう！

●山形牛 A5 ステーキ（左）
とアサリのパスタ（下）

ではマスター、お会計お願いします！合計11，100円（飲み物ビール1、ワイン7込み）也！ごちそうさまでした♪ほろ酔い気分で帰りますぁす！

マスターのスナップ

Food Bar Otokita

室蘭市中島町 1−15−5
TEL　0143−47−4200
営業時間　19:00～27:00
定休日　日曜