喰らうシリーズ 第10弾

室蘭で喰らう!

室蘭

Let's Eat!

2019年の幕開けです！
今年は元号が変わることもあり、いつもよりもなお一層
新たな気持ちで新年を迎えました。
今年は亥年！弊社社員一同、いのししのように（！？）
まっすぐひたむきにかけぬける1年にしたいと思います♪

● 中国料理 亞亞（つぐつぐ） ●

室蘭市日の出町2-10-2
☎0143-44-2266
営業時間：11:00～14:00、17:00～21:00
(L.O.20:00)
定休日：水曜日

小野寺シェフ

● 喜むら鮨 ●

室蘭市中島町1-15-16
☎0143-46-3156
営業時間：18:00～(L.O.22:00)
定休日：日曜日

木村オーナー

創業48年、築地の寿司屋と東京青山の日本料理店で経験を培った二代目大将が腕を振るっています！しかも数少ない「サッポロ・ザ・パーフェクト・クラシック」の認定店☆奥様はソムリエであり唎酒師とくれれば、ビールもワインも日本酒も一全てお任せあれ♪

では早速お通しのサラダをつまみながらパーフェクトなビールで喉を潤しましょう！喉越し良く飲みやすいビール、見事にエンジェルリングができるのは流石です。あとは「白ワインを飲んなの？」って思うほどにしん特有のクセが無く食べられます！天ぷらは「ゆり根と甘エビのかき揚げ」。真狩産のゆり根はホクホクの食感。さっくりと揚がったかき揚げの油分を、白ワイン「コート・デュ・ローヌ」が口の中を洗い流すようにスッキリとさせてくれます。このワイン、開けたてよりも2杯目・3杯目の方が香りが華やかになって美味しくなります。でも料理の邪魔を決してしない！和食との相性もバッチリ☆

ここで寿司屋のだし巻きで箸休め、「たまご焼き」はほんのり甘くてフワプリの食感がホッとするんですよね♪「本日のあら煮」は道内産キンキの頭。煮魚だけど甘口の味付け、頭と脇腹あたりは脂がのっていてとろとろ！山椒が香ってすごくイイ♪お酒もすすんじゃいます☆

●サッポロ・ザ・パーフェクト・クラシック
お通し（サラダ）

●コート・デュ・ローヌ、白老産にしんの刺身

●ゆり根と甘エビのかき揚げ

●たまご焼き

●おまかせ握り
11カン

●本日のあら煮
（道内産キンキの頭）

最後は「おまかせ握り11カン」。マグロ・アワビ・中トロ・ほっき・キンキ・甘エビ・アジ・さわら・シャコ・いくら・ウニ。お酒を飲む方にはシャリを小さ目という大将の気遣いが嬉しい♪大分お腹もいっぱいで、だけどやっぱり握りを食べたいから！秋シャコやキンキといった近海の旬を頂いて大満足です。お吸い物を頂いてお会計お願いします！

2人でビール2、白ワインボトル1本とお料理で1万3千300円です。ご馳走様でした！

椅子席の個室もあり、お寿司と料理のおまかせコースもあるので、家族での会食や宴会でもお勧めです。和食と白ワインのマリアージュを楽しんではいかがでしょう☆

お店の入り口に逆さになった「福」の文字。中国文化では「倒（逆さにする）「福」と称され、＝「倒福」。意味は「福気・福運」、つまり「福」がやって来るという意味なのだそう。

さて！今回は品数多く料理を楽しみたい、ということで3人でお店訪問♪食べる気満々です☆

飲み物を注文して最初の料理は「エビのマヨネーズ炒め（蝦仁沙粒醤）」。大きなエビがふわっとした衣に包まれています。特製ソースがたっぷりと絡まり、マヨラーにはたまらない一品。しっかりと食べ応えもあります。そして「魚のネギソースかけ（葱汁魚炒）」。揚げた白身魚に熱々のネギ油をかけた料理。ネギだけじゃなく、みじん切りの椎茸やチャーシューが入り、醤油とオイスターソースが香ります。旬の魚を使いますがこの日は室蘭産のヤナギノマイでした。

そろそろお肉が食べたい！「若鳥の薬味ソース（油淋鶏）」の登場☆皮目は見事にパリパリ、そして肉汁ジュワッ♪ソースは色んなレシピがあるだろうけど「亞亞」ではパクチーも入った甘口醤油ベース、時々黒酢。そう！食べていると後ろの方から黒酢が出てくるんです！あまり主張しない黒酢ーでもふわっと風味を感じるような。この表現で分かってもらえるでしょうか。そして「高級五目うま煮（全常福）」。高級とつくだけあって使っている食材は種類が多い！魚介はエビ・イカ・ホタテ・カニのオールキャスト♪野菜も多数ー様々な味や食感の食材が一皿にまとまっています。

ボリューム満点でお腹もいっぱいになってきました☆でもこれを食べなきゃ、という名物ともいえる料理があるんです！それは「麻婆豆腐ー石鍋に入ってぐつぐつと煮えたぎってのお出ましです。まず、その音に圧倒される！これ、辛いんです。辛いけど甘い？そして旨みがある。豆腐は大き目なので辛さを和らげてくれそう…いや辛い。ご飯が欲しくなるなぁ…でもお腹いっぱいだし。無防備に食べると花椒に当たってしびれるー☆3人で汗をかきながら完食です。

最後に甘いもので口の中を中和させよう！「杏仁豆腐」はとろりともプルンとも違う絶妙な食感と、杏仁独特の風味がやっぱり美味しい♪「ゴマ団子（芝麻球）」は甘さ控えめでゴマの香ばしさ全開！今日もお腹いっぱい、美味しくいただきました。

さぁ、お会計です。飲み物はビール2、ウーロン茶2、紹興酒（ポット）1、チューハイ1、ハイボール1です。1万1千440円也。3人でお腹いっぱいですからリーズナブル☆本格的な中華をこの金額で頂けるのはかなりお得ですよ♪

●エビのマヨネーズ炒め「蝦仁沙粒醤」

●若鳥の薬味ソース「油淋鶏」

●魚のネギソースかけ「葱汁魚炒」

●高級五目うま煮「全常福」

●ゴマ団子「芝麻球」

●杏仁豆腐

●麻婆豆腐