喰らうシリーズ

第12弾

室蘭で喰らう!

今回の「喰らう」はベテラン大将と若手オーナーのお店を取材しました!歳は違えど気持ちは同じ、「お客様においしい食事を!」目利きの大将はおいしい料理をリーズナブルに提供するため腕を振るい、若手オーナーは料理に合うお酒にも焦点を当て、また、街づくりのイベントにも積極的に参加☆どちらも良いお店なので、足をお運びくださいね♪

読者プレゼント

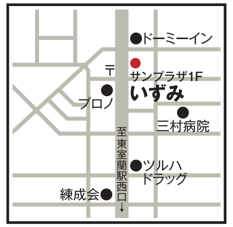
いずれかの店舗で使える
1,000円分のお食事券を
各5名様に抽選でプレゼント!

詳しくは読者プレゼント枠を
みてネッと♪

味処 いずみ

室蘭市中島町3-29-11 サンプラザ1F
☎0143-46-3000
営業時間：11:30～13:30、17:00～21:30
定休日：日曜・祝日

塚原大将



●仕入れたばかりの穴子

●穴子の煮付け

元は市場でお魚屋さんを営んでいた大将は御年80歳!まだまだ現役の大将を中心に、家族経営する家庭的なお店です。今日はおいしいお魚をたくさん頂きますよー☆

まずはお決まりのビールとお通しで乾杯。『いずみ』の良いところその一、お通しを欲しいか不要か選べるところ。今日のお通しは石巻産穴子の煮付け。これは食べなくちゃ損!ということで1人前を注文。しっかりとした味付けなのにふかふかの柔らかな身♪なかなか家庭の食卓には難しい穴子を食べて大満足。料理前の穴子の写真も撮らせてもらいました!凄い立派な穴子でしょ♪そして鯖の味噌煮。サバ缶ブームの昨今ですが、肉厚のしっかりした鯖の煮付けを食べたら缶詰なんて物足りない!甘じょっぱい味噌味（あじ）にはご飯下さいって言いたくなる♪

●鯖の味噌煮

『いずみ』の良いところその二、トマトのスライス!大きなトマトがカウンターのカゴの中にも見えます。このトマトが1個なんと200円!どうしてだろう…食感がスーパーのトマトとはちょっと違う。露地物のような自然な甘さと食感が、昔食べたおばあちゃんの畑のトマトを思い出す…。とにかく美味しいトマト☆

●トマトのスライス

そして新鮮さが命のお刺身登場。ひらめ・エンガワ・本マグロ・ほっき・つぶの5点盛り。ここで良いところその三、厚切りで食べ応えあり!白老や伊達などの近海産なので新鮮なのは当たり前!この厚さがすごくイイ!魚の甘さや食感がきちんと伝わる丁度良い厚さ。

●お刺身5点盛り

どの料理もボリュームがあって既にお腹いっぱいだけど、これを食べなきゃ締められないのが、あん肝。ごろんとしたカタマリを1㎝幅くらいにスライスしてポン酢で食べます。見て!このダイナミックなビジュアル!大将が作るあん肝はクセがなくまったり♪ポン酢効果で爽やかにお酒が進んじゃう♪

●あん肝

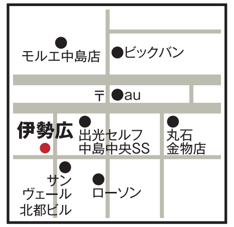
何を食べてもおいしくて、しかもリーズナブル。魚だけじゃなく、とんかつやエビフライ、一品メニューなどの多彩なメニューで老若男女の胃をわし掴み!煮魚・焼き魚の定食も人気で、酒飲みも飲めない人もしっかり満足できますよ☆どの料理もボリュームがあるのでお腹ぺこぺこ状態で行ってください!

それでは今日のお会計、お酒は生ビール2杯、日本酒2杯、レモンハイボールと一刻者ハイボール。2人で締めて7千678円。大将、今日もおいしくごちそうさま♪

やきとり 伊勢広（いせひろ）

室蘭市中島町1-9-12 第一橋本ビル1F
☎0143-47-0317
営業時間：（月～木）17:30～24:00
（金・土）17:30～25:00
定休日：日曜・祝日（予約いただければ営業可）

福島さん

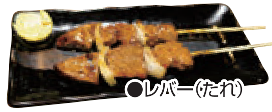


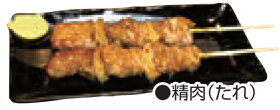
●大根サラダの梅ソース

現在の3代目マスターになってから3年。厨房では初代からのスタッフがお店を支え、焼き方としては珍しい女性が炭火の前に立ちます（マスターとは日替わりだそうです!）。

さて、お通しの茄子とひき肉の炒め物と生ビール、大根サラダの梅ソースで取材スタート。乾杯で～す☆ここのカウンター、奥行きが広くて木の手触りが気持ち良い～♪なんだか落ち着きます。

大根サラダは、瑞々しいシャキシャキ食感の大根をたっぷりと食べるのが目的!って感じ。食事のスタートは野菜から。これ大事です!そしてレバーのたれ。ふわっとした焼き上がりは、レバーらしからぬ食感で苦手な方でも全然大丈夫!次は精肉のたれ。ちゃんと食べ終わるところに出てくるところが嬉しい♪甘めのたれは甘すぎず、後に残らないすっきりとした味です。


●レバー（たれ）


●精肉（たれ）

ドリンクメニューの中に「隠し酒あります」!?どうやら四季折々の日本酒があるらしい。「夏ヤゴブルー」（純米生原酒）と長芋のてんぷらを注文!サクサクの衣の中はほっくりの長芋。お塩と抹茶塩でどうぞ。日本酒を飲むグラスは洞爺gla-gla（グラーグラ）製。ひとつずつ微妙に形が違うオリジナルは趣（おもむき）を感じ、手にすっぽりと収まるジャストサイズ。

●夏ヤゴブルー

●長芋のてんぷら

やきとりは次々と焼き上がり、ピーマンの肉づめ串→シロたれとタレ味が続いた後にトマトが来た!トマトベーコン串♪やっぱり焼いたトマトって甘いなぁ♡そして伊勢広焼（山わさび添え）。とり肉を食べたい方はコレ!歯応えのある鶏肉に山わさびのすりおろし。他にはカボス胡椒添えとさっぱりおろしポン酢があります。

●ピーマンの肉づめ串

●シロ（たれ）

●トマトベーコン串

●伊勢広焼（山わさび添え）

サクッとした食感の砂肝の塩を食べた後は、初代からの変わらぬ伊勢広定番人気メニュー、梅納豆。磯の香りに日本を感じて海苔&梅納豆はまさにザ・ジャパン!最後はだし巻きたまごで締めました。ほんのり甘くてすごくふわふわ、しかも作りたてであったかい!

●梅納豆

●だし巻きたまご

●砂肝（塩）

今日もよく食べました。お酒も夏ヤゴブルーの後はハイボール3杯、ゆず梅酒と黒霧島のロックを1杯ずつ。2人で締めてお会計は9千860円也。カウンターの他、小上がり・テーブル席あり。最大35名まで入るので会社の宴会でもご利用できます。

今日は笑顔が素敵な福島さんが焼いてくれました♪ごちそう様です。

●ゆず梅酒