喰らう！

Let's Eat!

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♪

喰らうシリーズ 第13弾

伊達市 登別市

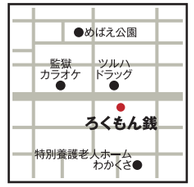
登別で伊達で

登別で長きにわたって愛される、食事でも飲み会でも満足できる居酒屋さんと、伊達に新しい風(九州料理)を吹き込んだ居酒屋さん！「やっぱりこの味だよね～♪」と、安心してまったりと楽しむ食事。「わっ、こんな食べ方もあるんだね！」と新鮮な驚きを楽しみながらの食事。この両方があるからこそ、「食べる」って楽しい♪少し離れたところにある2店舗だけど、両方行きたいな☆

● 呑み喰い処 ろくもん銭(せん) ●

登別市若草町2-13-4
☎0143-86-2281
営業時間：11:30～14:00、17:00～23:00
（ランチ営業：月・火・木・金のみ）
定休日：水曜日

大島マスター



● 九州酒場 はがくれ ●

伊達市錦町100-18
☎0142-82-6278
営業時間：(平日)18:00～24:00
(日・祝)18:00～23:00
定休日：水曜日

北島マスター

北海道にいながら、九州の郷土料理やご当地グルメと芋焼酎を楽しめるから、気分は九州♪佐賀県出身のマスターが本物の九州料理を食べさせてくれます！

とりあえず生ビール、そしてやっぱりコレ、「特上馬刺し」！ニンニク・生姜を添えた馬刺しと一緒に出てきたのは2種類の醤油。甘口・濃口の、その醤油の名前は「馬(うま)かしょうゆ」。ラベルを見ると、なんと馬刺し専用しょうゆと書いてあります。馬刺しの味を邪魔せずに引き立て役となって口の中でとろけていきます。うん、美味しい。やっぱりここは芋焼酎を飲まなきゃマナー違反だなぁと思い、お店の芋焼酎ランキング1位の赤霧島、2位の魔王をお湯割りでお願いします☆

●馬かしょうゆ
●特上馬刺し

●赤霧島
魔王

そして「はがくれ特製胡麻さば」。さばが隠れるほどの胡麻と海苔、そしてネギ！福岡を中心に九州全般ではこの食べ方なのだそう。さばは好きなら是非食べるべき一品。

●はがくれ特製
胡麻さば

さて「焼き牡蠣」。ぷっくりとした焼き加減が、美味しさを物語っています。年間を通して食べられるのが嬉しい♪

●焼き牡蠣

揚げ物からは「黒豚串(塩)」を注文。噛みしめると脂がジュワッと広がります。黒胡椒の香り良く、塩も利いているので、焼酎をググっと流し込む。お酒が進んでしまうわけだ☆

●ふぐの唐揚

●御当地グルメ魚ろっけ

ネーズソースを合わせる♪この明太マヨソース、家でも試したくなる味。おそるべし佐賀県民のソウルフード！

そして「ふぐの唐揚」と続きます。パリッパリの衣の中に淡白なふぐ。骨もあるので気を付けて召し上がれ♪

●黒豚串(塩)

焼き物からは「御当地グルメ魚ろっけ」。魚のすり身に玉ねぎの甘さをプラスしたコロッケには、明太子風味のマヨネーズ。

締めの料理に選んだのは「九州男児の博多もつ鍋」。味はしょうゆ・塩・赤辛から選べますが、1番人気だというしょうゆを注文。1人前でこのボリューム！待つこと数分、ぐつぐつとお鍋が煮えてくる…本当はもつ鍋、苦手なんです。理由はにおいと食感。だから野菜から食べてみる。美味しい。スープを飲んでみる。美味しい！いよいよもつを食べてみる。大丈夫！美味しい！においゼロ、歯ごたえやわらか！柚子胡椒を加えると風味が変わって、これも良し。とにかく野菜もスープも美味しい。

マスターによると、九州から取り寄せる牛もつを使うのが美味しさの秘訣なのだとか。なるほど、素材が変わるとこんなにも違うものなのかと驚きながら、お食事終了。

●九州男児の
博多もつ鍋(しょうゆ)

お会計は2人で1万300円(生ビール2、芋焼酎3、ハイボール2)。ごちそうさまです。

飲み放題込みの宴会コースも各種あります。最大20名様まで OK。お気軽にお問い合わせください。

開店したのは33年前。当時のこの場所は、道路も整備されていなかったというから驚きです！気さくなマスターをお店で支えるのは妹さん。兄妹げんかしないんですか～？などと聞いてしまいました。「するよ！」と答えたその顔は、笑顔♪

まずは生ビールでお疲れ様～。(というか、取材スタート！)お通しは、焼きネギと魚の南蛮漬け。ピリ辛でビールに合います。最初に注文した「自家製メさば」はお酢加減がいい塩梅♪厚切りでもあるので、鯖の甘みがほんのり、旨味がしっかり味わえます。

●焼きネギと
魚の南蛮漬け

●自家製メさば

●本まぐろ 赤身

そして今日の「本まぐろ」は赤身。中トロで出す時もあるのだそう。赤身だからこそできるこのボリューム！中トロならこの大きさでは出せないよと笑うマスター。赤身でOK！食べ応えあります！

お酒は、国稀ー鬼ころしー(冷)と山廃純米「美田」(燗)。料理は「豚の角煮。甘辛でやわらかく煮込まれた豚肉と、その味が染みた木綿豆腐とごぼう。からしを添えて食べると、それはもう室蘭のソウルフード的な味♪

●国稀-鬼ころし-(冷)
山廃純米 美田(燗)

●豚の角煮

燗酒にも最高。

●揚げ出し豆腐
野菜あん

次の料理は「揚げ出し豆腐野菜あん」。これは優しい薄口の味。揚げたお豆腐の衣は、野菜あんを纏ってしっとり。和食ってイイな♪そう思わせてくれるひと品です。

●ババガレイの
煮付け

お魚料理は「ババガレイの煮付け」。煮汁は色が濃く、一見すると塩辛いイメージ。でも、安心してください！魚の身をほぐすと、真っ白でふっくらしっとり。煮汁を少しずつつけて頂きます。燗酒もう一本つけて下さい！魚の煮付けと燗酒がサイコーだねぇ、なんて、あー…そういう年齢なんですわ。本当に美味しいですよ～

最後にすっきりとデュワーズハイボールとパンチレモンサワー。そして、やきとり4種。ささみ梅・とり串・アスパラロール・チーズロール。ささみ梅も、とり串も焼き上がりはふっくら。とり肉のジューシーなうま味を閉じ込めています。梅がさっぱりとして好きだな♪アスパラロールとチーズロールは豚バラで巻いています。アスパラの甘みや歯ごたえを残し、チーズはしっかりと元の形を保っているのに口の中ではとろりとします。この食感はちょっと驚き☆

●デュワーズハイボール
パンチレモンサワー

今夜も美味しくいただきました。お腹も大満足♪お会計は2人で1万967円なり(生ビール2、日本酒3、サワーとハイボール3)。

雑炊や握り、パスタや蕎麦、モツ鍋まで様々なメニューがあるので、お酒を飲まない人でも満足できるお店です☆

もちろん法事や会合、宴会などのご希望も是非お問い合わせください。

●やきとり4種
(アスパラロール・チーズロール・ささみ梅・とり串)