

あんしん取材班が行く

〈三条市〉「お弁当・お惣菜大賞2022」において 弁当部門と丼部門で優秀賞を受賞した 匠の厨房あづみ家 さんをお訪ね

三条市荒町2の「匠の厨房あづみ家」といえば、県産和牛のしゃぶしゃぶ、すき焼をはじめ、岩船黄金豚、近海鮮魚、三条名産の車麩、地元農家の野菜と地元食材をふんだんに取り入れた料理を提供している。

「お弁当・お惣菜大賞2022」で2部門で優秀賞を受賞した。全国スーパーマーケット協会の主催で、コンテストは「優れた商品を選んだことにより、担当者のモチベーションアップと、テリカ部門のレベルアップを図ることを目的とするプロジェクト」で、応募総数は11部門で41,923件。

今年優秀賞を受賞したのは、三条市食育推進室と共同開発し、ス

「お弁当・お惣菜大賞2022」において、弁当部門と丼部門で優秀賞を受賞した。匠の厨房あづみ家さんをお訪ね

「お弁当・お惣菜大賞2022」において、弁当部門と丼部門で優秀賞を受賞した。匠の厨房あづみ家さんをお訪ね

匠の厨房あづみ家 三条市荒町2-22-31 マックアワサビル1F. TEL: 0256-33-8867・用曜定休

「お弁当・お惣菜大賞2022」において、弁当部門と丼部門で優秀賞を受賞した。匠の厨房あづみ家さんをお訪ね

「お弁当・お惣菜大賞2022」において、弁当部門と丼部門で優秀賞を受賞した。匠の厨房あづみ家さんをお訪ね



あづみ家外観
店主 根元敦紀さん
優秀賞受賞弁当
賞状
麩和弁当
ステーキポーク飯
店内の惣菜直売所

人気のYUI・TUBU動画の「町中華」が面白い

社長 安藤幸広

2022年2月号は中国事情などを考へていましが、2月14日現在でロシアのウクライナ進行が間に迫っているとの報道もあり、国際情勢・原油価格・株価・為替など諸指標状況が激変する可能性もあり、中国事情の巻は次号以降に執筆する事に致します。欧米とロシアの外交上平和解決を実現して戦争状態など何も起こらない事を祈るばかりですが！

若手や隠れた専門家による投稿で成り立つYUI・TUBUの努力や熱意もあり、最近ではYUI・TUBU動画を視聴しているのが、創業も古く全国各地の地元で愛され根づいている町中華料理店の動画である。ほとんどが家族的な雰囲気の中で、町の中華料理店である。結論から言えば「町中華は日本の宝」の一つと言ってもいい。お店により厨房の広さも様々であるが、使い勝手が良い様に工夫がなされている。動画では中華屋さんの一日はまずスープ作りからはじまる。次にチャーシュー作りとなる。普段厨房は覗けないのであるが、YUI・TUBU動画ではどんな具材へ豚骨・鳥ガラ・玉ねぎ・人参・キャバツ・かつお節・煮干し・鯖節・昆布が多いよ(うだ)を使うのか、入れる順番とかも撮影され、順番とかもから4時間かけているよ。TUBUは盛況である。様々な分野の

うだ。次に仕込みと言われるその日使う野菜や肉等のカットや下味付け作業、仕訳整理や小鉢具材作りが続く。作業手順は長年の経験が染みついていて、手際が良く動作も無駄がなく、素晴らしい見ている。飽きないし面白く、特にお店の切り方や大きさはお店によって違いがあり、炒めたり煮たり焼いたりして火を通すと野菜から出る旨味成分もたっぷりあるのだ。うかつと思つ。野菜類はとでも使う量多く(特に玉ねぎ・人参・キャバツは王道か?)が使われている。地域差はあるものの、メニューの人気順は先ずは炒飯がラーメン、次に餃子と続くと、ラーメンを除く順位として、第1位は餃子、第2位は炒飯、第3位は麻婆豆腐、第4位はビールのチリソース、第5位は鶏の唐揚げ、第6位は酢豚、第7位はトンカツ、第8位は肉ま、第9位は天津飯、第10位は小籠包、第11位は鍋、第12位はまなこ、第13位は油淋鶏、第14位は肉ま、第15位は春巻き、第16位は焼そば、第17位は豚肉ときくらげの



卵炒め、19位中華丼、20位担々麺と続く。最強中華セットメニューではラーメン+炒飯に餃子がついた3点セット。ラーメンやチャーハン、手早く調理して見せていても気持ちいい。意外と卵と油が一杯使われている。そして特に仕込みに意外と時間をかけている。鶏肉を力ツト後1日、2日冷蔵庫で寝かし調味液を鶏肉に浸み込ませる。オーダにに応じて低温の油で一度揚げ、次に高温の油で二度揚げして提供している。更に中華鍋で強火でおかつ長い時間加熱調理しているのが麻婆豆腐であることも分かる。

個人的には好きな一品は天津麺とレバニラ炒め。ニラは古事記にも登場する。野菜でカルシウムやカリウム、鉄分などを豊富に含み、食べると体が温まり、胃腸の機能を整えると言われ、冬から春に旬を迎える。年間を通じて栽培されている。産地生産量は高知県下松木県、茨城県と続く。餃子の具材にも入る野菜である。天津麺は醤油ラーメンの上にカニ玉がのり、醤油あんかけで表面が覆いつくされているラーメン。アツアツで特に冬になると食べたくなる。口の中、火傷に注意である。

最後に、一度「ラーメンと炒飯セット」を食べたいお薦めが、新潟市中央区上大川前通の「蓬楽軒」。昭和31年屋台から創業の新潟が誇る町中華の人気店。ラーメンは透明に近い魚介系あつさり醤油黄金スープに細麺、炒飯はしつとり感、パラパラ感両方味わえる炒め具合。食すればご飯にもう一度感動!。ラーメンを半分くらい食べ進むとチャーシューから旨味出汁がスープに染み出して味も濃く目に変わりスープの味変も楽しめる。食べ終わる頃には超幸福感に包まれる。わずか1,200円で楽しめる異次元の町中華の世界であろうか!

へ次回に続く

今月のクイズ

左図のAは0、Bは9、Cは6を表わし、Dは10を意味する。

A B C D

Vol.394の答え「サギ」

当選者... 知野和代さん、阿部楓さん、荒川ヨシ子さん、田辺利明さん、石山岳穂さん

〒955-0055 新潟市中央区 蓬楽軒 安藤幸広 様へ
お名前、住所、電話番号、お送り先、メールアドレスを明記してください。

4月10日