

Shinsaibasi Reform Magazine

心齋橋三郎の **B** 級グルメを喰いつくせ!!

心齋橋三郎の

B 級グルメを喰いつくせ!!



TONKATSU
やっぱ東京は
とんかつやで!!



vol.3

vol.3

やっぱり東京は とんかつやで!!

美味しい料理を頂くとは店の佇まい、器、スタッフの心遣いが渾然一体となってこそ供されるものやと思います。せやけどこういう店はメッチャ高いやん!! 普段は勘定のことや周りの人のこと気にせんとのんびり頂きたいと思いまへんか? そんな時こそB級や!!

大阪生まれ大阪育ちのコテッコテツの大阪人、ワシ、心齋橋三郎が東海道を股にかけて地元大阪から東京の安くて美味しい店を紹介します。



東京へ出張にでる時はやらなあかんことが結構溜まっていて、事務所や店を行ったり来たりしているうちに帰らなあかん時間になってしまうもんや。せやから未だに東京見物はようできてまへんで。せやけどいっぺんだけ豚さんの産地を訪ねたことがある。そのきっかけを作ったのが「とんかつ」や。

ワシは時間を見つけてお取引先の店に表敬訪問するようにしとる。今、店ではどないなもんが売れとんのかを知るいうことはワシとこの仕事に直結するもんやから、これを欠かしたらアカんやろ。んな訳で手始めに伺ったんが青山・原宿界限。ユナイテッドアローズとビームスはんを覗いた後、お腹が空よった〜と思いつつ、歩いとったら門構えのええとんかつ屋さんが目に入った。ここで頂いたとんかつをきっかけにワシのとんかつを巡る冒険が始まりよった。

とんかつ福よし



ガラガラといい音がする引き戸を開けると、長いカウンター席とテーブルが4つ。店は満員で待つお客さんもいる人気店やった。にも関わらず厨房には主人が一人、給仕のおばはんが一人と二人で店を切り盛りしとる。

メニューは日本語と英語で書かれていた。関西やったらとんかついうたらヘレが普通やけど東京はロースが普通。ワシらからするとロース肉についとる脂身がえげつない感じがしてよう頼みまんへんけど、関東の人はロースをよう食べはる。そこでちいとばかしメニューとにらめっこして、頼んだのがミックス。味見がてら幾つか盛り合わせになつとる方がお得ちゃう?と思うたんや。

とんかつ 福よし
住所：東京都渋谷区
神宮前 4-28-4
☎ 03-3470-5529
メニューの一例
(価格税込)
ミックス 1,050 円



けどスタッフは二人やし、店もごつつう混ん
どるさかい結構待つんやろうなあ〜と思いつ
つ、主人の仕事ぶりを拝見しておった。そし
たらとんかつを包丁で切るときにメッチャえ
え音たてとるし、主人の動きが実にリズムカ
ルで気持ちがええ。そしたら物の10分足ら
ずで料理が運ばれてきた。メンチ、コロッケ
と小カツがふたつ付いた3種の盛り合わせや
けど、どれもサクサクで美味い。結構な
ボリュームでお腹も大きくなったけど、その
あと、全くモタれないのは流石やで。後から
聞いた話やけどここにはかのエリック・クラ
プトンが来たというから、地元の人しか知ら
ん隠れた名店やな。

ここで頂いたとんかつに
味をしめて、東京の知り合
いに色々聞いてみたら上野
界隈には有名なとんかつ店
が多いとか。そんな訳で
早速上野を散策してみた。



UENO
SHINOBAZU

上野でとんかつの有名店いうたらいの一番
に名前が挙がるのが、「ぽん多本家」と「井泉」
や。どっちに行ったらええんやろうなあ〜と
思いつつ、フラフラしとった。上野は山に上
がれば、博物館やら美術館もあるし、見ど
ころぎょうさんある。そうこうしとるうちに気
がついたら不忍池に辿り着いてしもた。

とんかつ 千代本



とんかつ 千代本

住所：東京都台東区上野 2-3-9

☎ 03-3831-6315

メニューの一例（価格税込）

ソースカツ丼 1,000 円

そろそろ喉も渴いたし、まずはビールでも飲んで下ごしらえしとこか思って、上野の歓楽街の中へ。広小路の方へ向かい、路地に入ったら風情のあるとんかつ屋さんを発見。酒のつまみもあるようやから、と試しに暖簾を潜った。ビールのアテにポテサラと奴を頂き、食事のメニューを覗くと、そこにはソースカツ丼なるメニューがある。店の主人にソースカツ丼でどんなん？と尋ねてみた。何しろワシら関西人はソースにはちと煩いよってに。そしたら上州の作り方に習ったから結構本格的という。んなら試しにと頼んでみたらタレが染みたご飯の上にキャベツを盛り、ソースに潜らせた一口大のヘレカツが4枚鎮座しとる。ひと口頬張ってみたゴツツう美味い。あっという間に完食や。

ご機嫌な気分で帰り道に思うたんが、こりゃあ上州に行ってロース喰わなあアカンやろなど。



とんかつトミタ



それからネットで色々ググってみたら確かに群馬県は28種類のブランド豚を持つブランドの豚の産地やった。ほんで確かにこの地域ではソースカツ丼が珍しくない。そこで暇を見つけて一路群馬へ小旅行することにした。向かったのは群馬県の沼田市。

東京駅から新幹線で高崎まで出て、上越線に乗り替えて都合2時間強の道のりや。何故この沼田を訪れることになったかいうと、この街にはとんかつ街道という通りがあり、上州産のブランド豚が手軽に食べられるということを知ったからや。ワシは駅から車で10分程度の距離にあるとんかつトミタを目指した。ここは雄大な景色を見下ろしながらとんかつがいただけるというから、ワシの初コースはここがええと決めたんや。頂いたのは上コース定食。ひと口頬張ると衣が薄く、しかもサクサクでコース肉がエラくやわい。ほんで問題の脂身はなんと甘いやない!! そうか美味しいコースとはこういうもんやったんやなあ〜と目から鱗が落ちたで!! 帰りは腹ごなしを兼ねて日本ロマンティック街道を歩いて沼田駅まで。こうしてワシの冒険はめでたく終いや!!



とんかつトミタ

住所：群馬県沼田市

下久屋町 767-7

☎ 0278-23-3664

メニューの一例 (価格税別)

上コース定食 1,850 円