

Shinsaibashi Reform Magazine

心斎橋三郎の **B** 級グルメを喰いつくせ!!





vol.6

ミナミで 粉もん爆発や!! の巻 前編

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、心斎橋三郎が東海道を股にか
けて地元大阪から安くて美味しい店紹介します。



今回はワシとこの事務所がある心斎橋周辺を案内しようと思う。大阪市内はキタとミナミに大別される。キタゆうたら JR 大阪駅のある梅田・曽根崎新地・茶屋町一帯のことを指す。

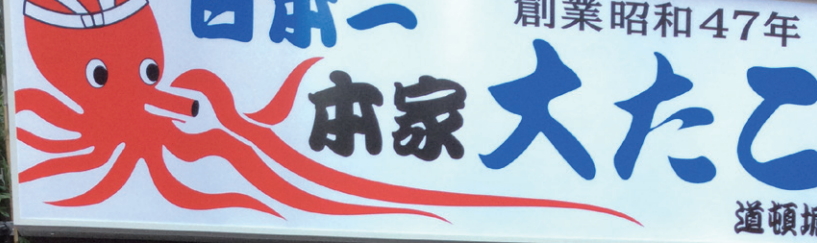
まあ、東京の方もご存知やろうけど、JR 大阪駅は駅舎もモダンやし、高層ビルも多く立ち並んだから、景色としては東京とそう変わらんとと思う。

曽根崎新地あたりのバーやレストランも洒落た店が多いし旨い店もあるけど、正直東京とさほど変わらんとするわあ。ほんでミナミつうのは、心斎橋を始め、難波、道頓堀、千日前辺りの一帯を指す。ワシはこのミナミが好きやねん。というのも、高級ブランドが立ち並ぶ御堂筋からちょっと筋を入ったらいきなり庶民的な表情にかわる。前にも書いたけど、大阪はそういうざっくばらんとしたところが魅力なんやて。ほなら日も高いし、心斎橋筋通りからちょっと街を散策に参りましょうか〜。

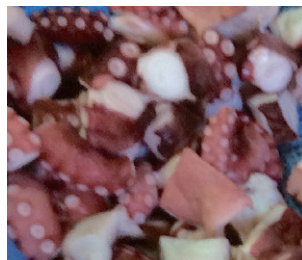
この通りを千日前の方へ向かって進むと道頓堀がある。まあこの辺りのシンボルはグリコの万歳や。夜はピカピカやけど昼間やとちょっと地味やなあ。しかし人がいつもぎょうさんおるで。ほんでこの道頓堀へ来たら喰わなあかんのがたこ焼きや。



実はたこ焼きストリートと呼ばれる通りがそこや。数えたことないけどなあ、うむ。ざっと100件近くあるちゃうんかなあ。まずは有名な大ダコを覗いてみましょかあ〜。



ここで買って、中でゆっくりいただけるで。どや。
ほんまに大きなタコが入っとるやろ。柔らかいし、
意外にソースもさっぱり
しとるやろ。タコは酒
のアテにいただくぶつ
切りのタコと変わらん
大きさやろ !!



せやからここでたこ焼きをアテにビールをグビッ！
グビッ！と頂くのが会社帰りの楽しみやで〜。
しかも串カツもあるからええ加減にしとかんと
すぐお腹大きくなるで〜。



本家 大たこ

住所：大阪府大阪市

中央区道頓堀 1-4-16

☎ 06-6211-5223

メニューの一例（価格税込）

たこ焼き 6 ケ 380 円

実はここの大ダコは他に落ち着いた店が法善寺横
丁にある。ちょっと店の前まで行ってみましょか〜。



いきなり小京都の風情やろ。ここの大ダコはお好み焼を始めとした鉄板料理が頂ける。ちなみにたこ焼きを頼むと先の店から焼きたてが運ばれてくるという戦法やで。ここで鉄板焼きと共に頂きたこ焼きも乙なもんやで。



お好み焼・焼きそば・一品料理

本家 大たこ 法善寺店

住所：大阪府大阪市中央区難波1-1-6

☎ 06-6213-1888

ほならUターンんしてたこ焼きストリートへ戻りましょか〜。たこ焼きも件数が増えるに従って新進気鋭のたこ焼きも店も多うなって皆凌ぎを削っとるで〜。ワシが最近、ほお〜と思ったんがここ十八番のたこ焼きや。ここはソースが選べるんやけど粗塩をまぶした塩味がワシのお勧めや。つうのもここのは粉を出汁と牛乳で溶いて生地をこさえとるさかい、そのままでも味が付いとるんや。中には定番のタコと紅生姜の他に粉末の桜海老、上質な天かすがぎっしりと入っとるから食感もサクサクやろ。どや、えらいさっぱりしとるやろ。



たこ焼 十八番 道頓堀店

住所：大阪府大阪市

中央区道頓堀 1-7-21

中座くいだおれビル1階

☎ 06-6211-3118

メニューの一例 (価格税込)

たこ焼き 6ヶ 380円



実はたこ焼きのルーツは「ラヂオ焼き」つう
物に始まるんやけど、このラヂオ焼きは今のよう
に中にタコが入っていたなかった。まあ、ただの
こな焼きやな。しかも当時ソースは高級やった
から最初からソース掛けて食べる発想はなかつ
たんや。せやから粉を出汁で溶いて味をつけて
いたそうや。そんななか試行錯誤を繰り返して、
中に醤油で煮た一片の牛肉を入れて大ヒットを
飛ばしたのが大阪・西成にある「会津屋」の先代。
先代はその後兵庫の明石焼きを研究し、中に
タコを入れる事を思いついたそうや。せやから
大阪の元祖たこ焼きは、もともと味が付いてた
んや。どや詳しいやろ〜！実は「美味しんぼ」
読ましてもろうたんや！！

まあ、それにしても最近の若いひとは一度クラ
シックに戻って研究を重ね、現代の感性を巧く
リミックスさせよるのには感心するで！！

**義人情は薄くなつとるのが難やけどなあ〜。
その辺もクラシックを踏襲せえへんか !!!**



たこ焼きのルーツを心斎橋三郎と同じくマンガで読みたい方は…
「美味しんぼ」77巻 日本全国味巡り / 大阪編 (小学館)
作：雁屋哲 画：花咲アキラ

次号は「ミナミで粉もん爆発や!!の巻」後編
to be continued

