

# 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!!



vol.7

ミナミで  
粉もん爆発や!!  
の巻 後編

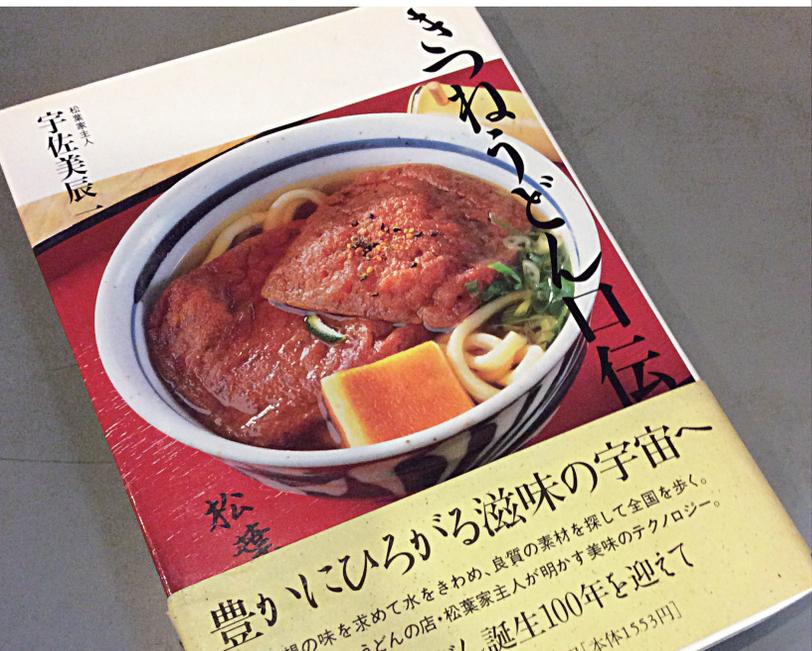
vol.7 ミナミで  
粉もん爆発や!!  
の巻 後編

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おんぴり頂きたい  
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  
けて地元大阪から安くて美味しい店紹介します。



東京にランチができたさかいワシも最近ちょくちょく上京するようになったんやけど、しかし東京は蕎麦屋ばかりでうどんの店が少ないなあ。大阪とはまったく逆やで。せやけど東京の蕎麦は確かに美味しい。最初はあの濃〜い汁が苦手やったんやけど、聞けば”もり”なんかは汁に浸すんやのうて、先の方にちいとばかりし汁をつけて頂くんがホンマの食い方や聞いて目鱈やったで。そういうところに江戸の粋を感じるわなあ〜。けどそんな美味しい蕎麦屋でも、うどんはあかん!! 麺はともかく、あの濃い汁がどう考えても合わんと思うんや。ほんな訳で今回は心齋橋パート2!! ワシがよく行く美味いうどんの店を案内したる。

スタートはうちの本社や。うちここは地下鉄御堂筋線の本町から歩いて数分のところにある。昼になるとここから心齋橋の方へポツポツ歩いて行くんやけど。たまに寄せてもらうんが、南船場3丁目にある「うさみ亭 マツバヤ」さん。驚くなかれ!! ここは“元祖きつねうどん”の店やで。創業は1893年、120年以続く老舗や。その昔、うどんは“素うどん”いうて麺の上に何も乗とらんのが当たり前やったそうやけど、この先代、宇佐美要太郎はんが付け合わせとして、



煮たお揚げと、かまぼこを出したそうや。そしたら次第にうどんの上に乗せて食べる人が増えるようになり、素うどんの上にお揚げとかまぼこを乗せるようになったのが「きつねうどん」の始まりやそうや。どや、柚子の香りが効いていて美味いやろ。ここの汁は一般的な関西うどんと違い、味もそんなに薄くないやろ。そうこれが大阪うどんの伝統的な味付けなんや。出汁の昆布は北海道産、小麦は熊本産、お揚げは京都の錦市場のもんを使うとる。これは創業当時から変わらんそうや。



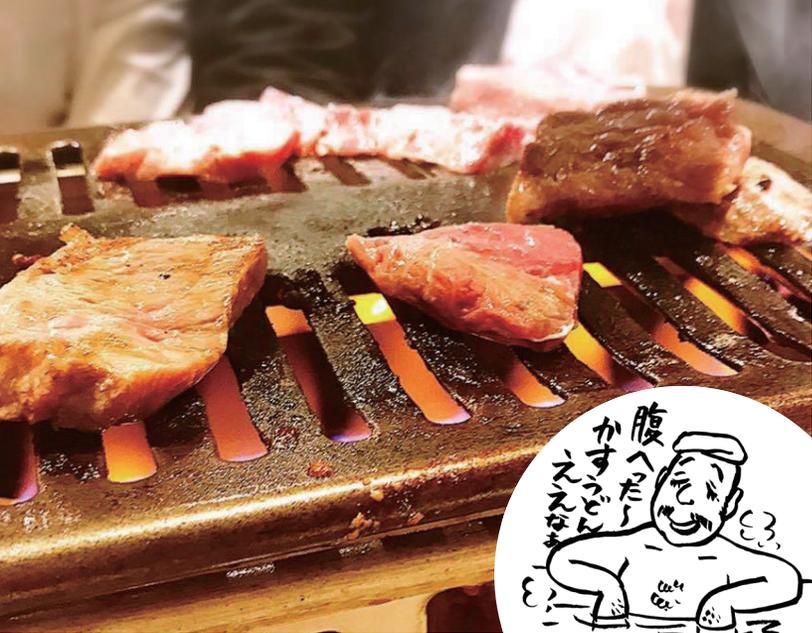
おきたきた。これがきつねうどんと人気を二分する「おじやうどん」や。まあ読んで字の如し、うどんとご飯を半々にした要は“おじや”や。器は南部鉄器やから熱伝導がええさかい、なかなか冷めへんから気をつけて召し上がれ。どやこれもなかなかええやろ。中に穴子が入っとるのもたまらんで。このメニューは戦中に、醤油をはじめ、物資の供給がまならんようになってきたさかい、汁も少なく、お腹が大きくなるものとして開発されたそうや。

最後は変わり種をご馳走したる。「なにわやきうどん」や。京都のうどんのように餡がかかるとるからこっちも冷めにくい。味はまさかの中華風、珍しいやろ。

さて、ほならいっぺん解散や!! スパでも入って休憩や。夜7時に大丸の前に集合や。締めうどんへ連れとったるでえ〜



大阪うどん処 茶そば  
うさみ亭 マツバヤ  
住所：大阪府大阪市  
中央区南船場 3-8  
☎ 06-6251-3339  
メニューの一例 (価格税込)  
きつねうどん 580 円  
おじやうどん 780 円  
なにわやきうどん 670 円



揚げたものをうどんの上にトッピングしたもののことや。高タンパク、低脂肪でコラーゲンたっぷりやから女性は肌にもええで。ほんでここは色々味が選べるよって今晚は4人やさかいワシのお薦め4通り注文してみるから味見してえな。まずはシンプルな「かすうどん」、次は梅の香りが効いた「梅わかめかすうどん」、そして意外に合うのが「カレーかすうどん」。

**お**ーさっぱりしたでえ〜 やっぱスパはええなあ〜。お腹もすいたし喉も渴いたやろ。そしたらここや、「龍の巣」。まずはここで生ビールでも飲んでホルモン焼きでも行きますか!! どやこのホルモン美味いやろ。また鶴橋とは違ってこのもええやろ。

さてほならポチポチ締めの一品行きまっかあ。ここで食わなあかんのが名物の「かすうどん」や。「かすうどん」つうのは、牛の小腸、いわゆるホルモンやな。こいつを細かく刻んで油でじっくりと



そしてワシの定番が「スタミナかすうどん」や～。なに？その年になって夜にニンニク、卵が入るとるもん頼んで一体何考えとんじゃ…と。ウオッ！ホッ！ホッ！ホッ！そうやワシは生涯現役やから、たんとスタミナ付けなきゃあかんのや。解るかな？解らへんやろうかなあ、このこだわり!! まあ鼻血出ない程度にしときまっさあ～。



焼肉ホルモン 龍の巣 心斎橋本店

住所：大阪府大阪市中央区心斎橋筋 2-7-11

☎ 06-6212-6131

メニューの一例 (価格税抜)

かすうどん 600 円 梅わかめかすうどん 850 円

カレーかすうどん 850 円 スタミナかすうどん 980 円

