

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!!

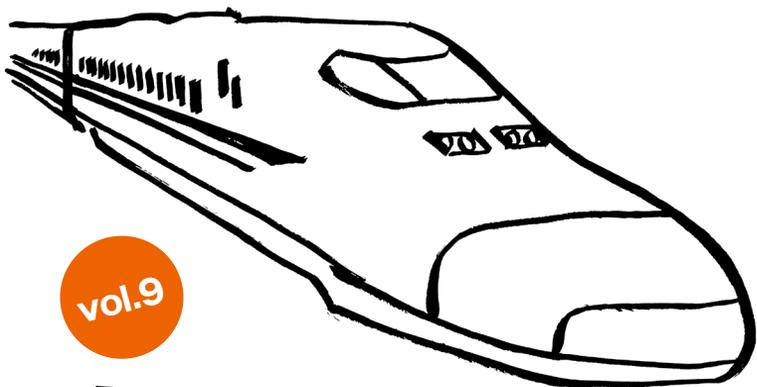


出張の書き伴の巻

後編

vol.9





vol.9

出張の 善き伴侶の巻 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安くて美味しい店を紹介します。

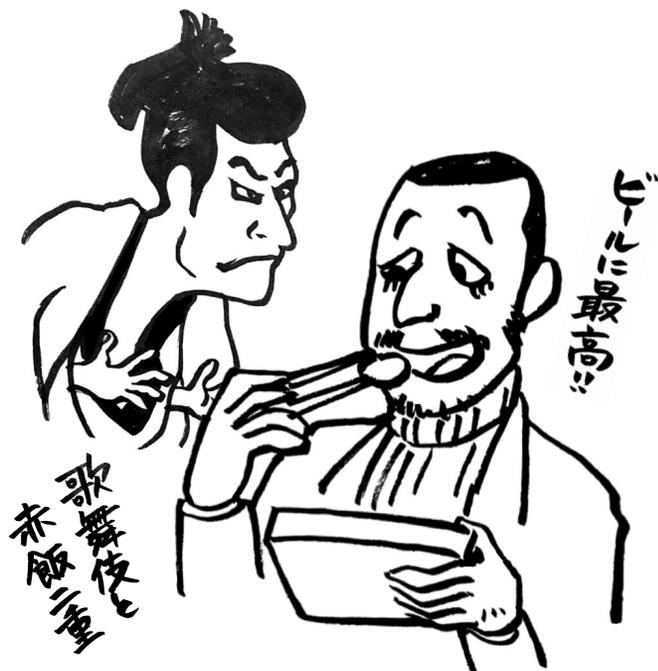
仙台から戻った明る日はワシとこが東京進出した記念日やった。えっ! それ3月ちゃうのん? お客さんよう、知ってまんあ〜。けどそりゃ一周年のことやろ。あんときは盛大にパーティやらせてもろうたんやけど、今日は555日目の祝いや、「551 蓬莱」ちやいまっせえ〜。心斎橋リフォームゴーゴーやがな。そんな気持ちを込めて今日は社員が皆同じ弁当食べんのや。それぞれ仕事場がちゃうよって配ってな、各々がガンバと有難うの気持ちを持つちゅうことや。



さてほんで問題はその弁当やけど、店が丸の内、東京事務所が中央区の新富、ほんでワシらの宿舍用につこうとるマンションが月島(因みに大好きな高層!高層やで!!)やから、どっからでも便がええ、東銀座・歌舞伎座の対面にある老舗の弁当に決めたんや。これや!!



木挽町辯松(こびきちょうべんまつ)の「赤飯二重」。これは通が歌舞伎座で芝居を観るときに頂く定番。ご覧の通り、おかずがぎょうさん入っとるからこれをつまみにビールを頂くのが最高やで。味噌漬けの魚もええけど、甘い味付けの煮物がたまらんで!!ほんで最後に締め赤飯、これがチョコベリグ!!これで950円は安いとちやいますか〜。あっちゅう間の完食や!!ほんじゃあ仕事に戻って夕方には帰阪しますよってな。



ふー。東京もずいぶん慣れたけどやっぱり大都会は疲れますなあ～。大阪も都会やけど、下駄履きのなところがあるさかいワシら大阪人にとっては気がラクやで～。さてほんなら新幹線乗る前にこれ、これ、崎陽軒の「シウマイ弁当」買わんとあかんがな。

崎陽軒 シウマイ弁当



しかし、これはようでけた弁当やで、シンプルやけど入っとるもんがみんな美味いで。まずはシュウマイ、大阪にも美味しいシュウマイ出すところは多いんやけど、崎陽軒のシュウマイはホタテの出汁がいい感じに効いってサッパリや。なんでもオホーツク海で採れた天然のホタテを4日間じっくりと乾燥させてそれを豚肉と混ぜることで肉の臭みを消すらしい。どうりで冷めても美味いわけやな。ほんでメシがまたモチモチしていて美味い。これは蒸気炊飯方式で炊いとるからやそうや。これをエゾマツや赤松を原料にした経木に入れるところも憎いで！
今や全国的に有名な弁当やから、日に1万9000食も売れとるちゅうから凄いで～。ワシやったらシュウマイ型のビル建てまんがな♥

さて、そしたらツマミ用にシュウマイ単品も忘れずに買わとな。量からしたら6ヶ入りでもええんやけど、ワシ“ひょうちゃん”の醤油瓶集めてまんねん。陶器の醤油瓶が入っとんのは15ヶ入りからやからしゃあないで～。せやせや、あなた

だけな、ワシのコレクション見せたる。どや凄い
やろ。よ〜くみると柄の違いがあるのが解るやろ。
ひとつだけ大きいのは30ヶ入りに入っとった醬
油瓶で、ピンク色のはひょうちゃん還暦のスペシ
ャルバージョンや。



これは限定やからなかなか当たらなかったから
苦労したで〜。さてつまみもぎょうさんあるよ
て今日はチューハイの500ml 缶ふたつで頂きますわ。
まずは名古屋まではのんびりチューハイと
シュウマイで…あー極楽極楽や。名古屋過ぎたら
メシやな!! しかし、いつ食べても美味しいなあ
〜。あーお腹大きくなったからひと眠りや!!

しもうた!! 乗り過ぎてしまったようや。もう
岡山過ぎとんか!! しゃあないから広島で一旦降
りてUターンするしかあらへんな。上り電車ま
で少し待ち時間があるんか。そう思うたら少し
腹減ってきたで♥今度吞んで新幹線乗り過
したらシャレにならんから、ここはおにぎりだけ
にとくわ。それはそうとこのむさしのむすびが
美味いんや!! ひとつどおや。遠慮はいらんで!!



今回ご紹介した商品 (価格税抜)

◎赤飯二重 950 円 木挽町辯松 ☎ 03-3541-1804

◎シウマイ弁当 830 円 崎陽軒 ☎ 0120-882-380

◎若鶏むすび 820 円 むさし新幹線口店 ☎ 082-261-0634

