

Shinsaibasi Reform Magazine

心斎橋三郎の **B** 級グルメを喰いつくせ!!



心斎橋三郎の

B 級グルメを喰いつくせ!!



vol.11



実はワシ
あんこが
好つきやねん!

実はワシ あんこが 好っきやねん!の巻

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地元大阪から東京まで安くて美味しい店紹介します。

ワシら庶民は毎日額に汗かいて一生懸命働かなあかん。せやけどあんま魂つめて仕事すると逆に効率が悪くなるさかい適度な休息が必要やで。かのウルトラマンやって地球に3分しかおられへんよってな〜ガハハハハハハハ。

疲れた時は脳が糖分欲しがるやろ。そんな時ワシは”あんこ”を頂くんや。ウチの女子社員はス・イ・ー・ツいうて目を丸くしとるけどな。まあ見てもうたらわかる通りワシのキャラにあんこはピッタリやで!! なんやて? あんこばかり喰うととるからそんなお腹になるんやと!! アホぬかせアankoは体いいこと満載なんやで〜。



あんこの原料は小豆やけど、食物繊維とサポニンが豊富で、鉄分やビタミンB1が入ってるから糖質をエネルギーに変えてくれるし、脂肪を燃えやすくする効果もあるんやで〜。それにや、チーズケーキ1個で約460キロカロリーあるのに対して、どら焼き1個230キロカロリーなのを知らんやろ!! まあええわ、回転焼きでも頂きながらワシのオススメのあんこもの見せたるわい。



ほならまずは「あげまんぢゅう」や、何? コロッケにしか見えへんて!! ほれ、なかにあんこが確と入ってるやろ! これはな東京浅草の仲見世にある「金龍山」という店のモンや。ここを訪れる多くの人のお目当がこれや。



お客さん何個入りでっか～てなもんやで。店の歴史は江戸時代から始まるらしんやけど、あげまんぢゅうを出し始めたんは1958年、東京オリンピックの年らしい。この仲見世には他にも揚げ饅頭売っとる店があるんやけど、元祖はここや!! 忘れんといて。揚げた饅頭やけど、油っぽくなく、サクツとしていてここのは絶品やで!!



あげまんぢゅう
5個入り 750円
浅草仲見世 金龍山
☎ 03-3841-9190

次は金龍山の並びにある「木村屋人形焼本舗」の人形焼や。創業は明治元年で、モチーフは浅草寺の名所。いずれも縁起物で、五重塔、雷様、提灯、鳩の4種類からなる。中のあんこの原料に使っとる小豆は北海道産の十勝小豆。品質を損なわないようにコンテナで特別に仕入れとるそうや。この一口サイズがええやろ。

ホイホイと口の中に放り込むのが最高!! お茶受けにぴったりやで!!



人形焼 8ヶ入り 600円
木村屋本舗
☎ 03-3844-9754

次はたい焼き。大阪やったら回転焼きがメジャーやけど、東京は圧倒的にたい焼きやな。たい焼きいうてもピンからキリまであって、それこそ名店と呼ばれる店が幾つかあるんやけど、ワシが気に入っとるのは江戸川橋の浪花家はん。美味しいのはもちろんやけど、ワシは浪速の商人やさかい、漢字は違っても”なにわ”っちゅう言葉には親近感あるで。んで、ここの店がすごいのは一個ずつ焼き型に入れてつくる手焼きなんや。原料は北海道十勝産の小豆、砂糖、小麦粉、ふくらし粉しか使わない昔からの製法でやっとなるから完全な生もんや。なんたって焼きたての香ばしい香りがたまらんで〜。



たい焼き 1個 160円
江戸川ばし浪花家
☎ 03-3268-6261

