

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!!

この号で紹介したお店



パンチヨ新橋店

☎ 03-3504-8747

※御徒町店は現在閉店

俺たちのナポリタン 四ツ谷店

☎ 03-6457-7002

さぼうる 2

☎ 03-3291-8405



vol.13

ナポリタン・ らぶ♡

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にせんとのおん
ぶ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ッの
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。

皆さんも経験あると思うけど、学生時代は、
よおバイトしとったで。ワシは喫茶店でしょった
んけやけど、なんでかいうたら、ウェイターのお兄
さんがカッコ良かったんや!! 時代は1970年代
やったから、頭マッシュルームカットにしてな、
バギーパンツ履いた兄ちゃんに、アイスマルクと
ハムたまごサンド頼んますわあと言うたら、お兄
ちゃん、「ワンアイミー、ワンハムタマサン」やて。
ワオー! やっぱカッコエエやん!!



ほんで募集広告が出とった店に早速面接に行ったんや。そしたらワシは厨房や言いまんねん...そおや、白い前掛かけてシコシコ洗いもんする仕事やで。なんでか聞いたら、ウエイターは姿かたちが整ってないとアカンて。ウチとこの社長みたいに長身でハンサムやったらええんやけど、ワシみたいなズングリムックリはあかんいうことや!! 全くえらいハッキリいうてくれるで。ワシかて傷付くでホンマ。まっ! でも、ものは試しや思うて、勤めることにしたんや。しかし見ると、聞くとじゃ大違いで、これが相当キツイ仕事でな。朝はモーニング、昼はランチ...せやからワシらが昼メシにあり付けるのは大体3時ごろになるねん。もう背中とお腹がくっつきそうになるで。

けどな、ええ事もあったんや。飲食店のバイトは大抵賄い付きやろ。そこで戴いたスパゲッティナポリタンがビックリするほど美味くて!! ホンマ痺れたでえ。ウチのオカンが作るもん

とは全く別物や。勿論カレーやピラフ、ピザトーストの日もあるさかい、ナポリタンの日が楽しみでな。そうこうしているうちに、ワシ、作り方に興味がでてきて、事ある度にコックさんの後ろで作り方を見とったんや。そしたらその姿を見てたコックさんが、ある日「いっぺん賄いのナポリタン作ってみい」いわれて...そんな訳でワシはその後も色々手解きしてもろうたんや。そのお陰で、一丁前にナポリタンが作れるようになったんや。そんな訳で、今でもあそこのナポリタンが美味しい!! と聞くと食べて研究しとるわけや。地元大阪で美味しいと言われるところは食い尽くしたよってな、次は東京ちゅうわけで今日はナポリタンのうまい店紹介したる。



まずは「パンチョ」。ここは方々に支店が
あってな、キャッチコピーが気に入ったで。
「あらためてナポリタンは美味しいといわせたい」やて。で、手始めに覗いたのが、御徒町の
駅近にある店。メニューはナポリタン、ミート
ソース、白ナポリタンの3種類で、小 300g・
並 400 g・大 600g と量が選べる。因みにどの
大きさでも価格は同じと言うから心がデカイ
で。で次にトッピングする物を選ぶんやけど、
目玉焼き、ソーセージ、厚切りベーコン、ポテト
サラダ、ハンバーグ、チーズ、海老フライ、
ハムカツとある。うーむ!! ここは全部のせで
いったるわいと思ったんやけど、まずは
試しやから、迷いに迷ってハンバーグの
並を注文してみた。待つ事およそ 10 分、
おーええボリュームやん!! ほんでまたこの
アルマイト製の銀皿がええ味出しよる
なあ〜。これぞ往年の趣に欠かせへんで。



さてお味は、おっ! 以外にサッパリ。極太麺が
ピタリやな。注文を受けてからひとつひとつ
つづくるから具もキッチリ入っとるで。トッ
ピングのハンバーグはそのまま食べても美
味いけど、麺と一緒に頂くとこれまたグー!!
ほなら次はタバスコを振って、タップリ粉チー
ズをかけて味の確変と参りましょか!! 麺の量
が多いからチーズが溢れるでえ。これで 890 円は

良心的やな。美味い!ごちそうさんやったで!!
いやいやお代わりや〜。次は辛口、ドMの小
頼んますわあ〜。なるほど、これは大人の
味付けやなあ〜。締めにピツタリやったで!!
ワシここの店気に入ったでえ。会社の名前も
痺れる。「株式会社B級グルメ研究所」やて。



次に紹介するのは「俺たちのナポリタン」。
仙台にある会社で、東京は四ツ谷に店がある。
巷の「俺の〜」とは全く別物。ここも「パンチョ」
同様にナポリタン、ミートソースを基本に小・並・
大と量を選んでトッピングを選ぶ。ワシがここ
でピクッ!ときたのが赤ウインナー。
そんな訳で赤ウインナートッピングの並で行っ
てみた。

ここもオーダーを受けてから作るから15分くらい時間がかかる。一口頂くとここはソースの味にオリジナリティがありよる。そう、どっちかいうとちょこっと濃口やな。しかしこの赤ウインナーとのマッチングは最高やで!!
価格 750 円はコスパもええ。



さてほなら締めや。神保町の老舗「さぼうる2」のナポリタンは有名やで。昼はちいと並ぶし、多くのお客さんがナポリタン注文しよるから昼前に行って並ぶのが鉄則やろな。ここは店の内外も趣きがあってええ。まさか神保町の駅上にこんな佇まいの店があるなんて誰も思わへんで。



さて、お昼のメニューがこれや。どれも美味
そうやけど、ここはナポリタンのスープセッ
トに決めたで。忙しいお店やけど、オペレー
ションがええからリズムカルで心地ええ。
トレーにサラダを載せて来たで。しもうた!!
大盛りにして貰うのすっかり忘れとったけど、
あれ大盛りヤン?! お姐さんワシが大食漢なの
知っとったんかいな嬉しいでえ。

なに?! そやない、これが普通盛りやて!! 嬉
しいなあ♥ さてほんならまずひとくち。おー
甘さと深みのあるソースやなあ〜。麺はそこま
で太くないんやな。ではこころで味の確変と!
ここも大盛りやから粉チーズが溢れるでえ!!
いやあ〜美味かった。締めめにコンソメスープを
戴く。上品なコーヒークップに入ってエレガン
トやなあ〜。味は濃口で、ああ満腹や! 次は
大盛り食べたるさかい待っててな!! END



おひるのメニュー
AM1100~PM2000

単品	セット
ハンバーグ ポークしょうが焼 (ライス・スープ付) ¥800	同左に コーヒー ミルク・紅茶 ¥1000
ビーフカレー エビピラフ ナポリタン ミートソース イタリアン パスタ ¥700 (サラダ付)	同左に コーヒー ミルク 紅茶 スープ ¥900
ホットドッグ(サラダ付)	コーヒー・紅茶・ミルク ¥650

※飲料物はホット・アイスどちらから自由にご注文

