



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



桂馬

☎ 0493-22-0549

子虎

☎ 0493-22-0088

東松山やきとりの詳細は
下記の WEB サイトをご覧ください

[見て食べて遊んで
ぶら〜り東松山 / やきとり](#)

[東松山焼鳥組合](#)

[Facebook/ 東松山やきとり会議](#)

Shinsaibasi Reform Magazine

心斎橋三郎の **B**級グルメを喰いつくせ!!



vol.15

心齋橋三郎のB級グルメを喰いつくせ!! vol.15

焼き鳥の 聖地へ 突撃じゃ〜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か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東京まで安くて美味しい店紹介します。

皆さんもご存知のとおり大阪で串ものいうたら串カツや。前に紹介した、新世界へ行ったらごまんと店がある。せやけど最近は東京に支店を出したり、或いはフランチャイズで全国展開しとるところもあるさかい大阪の串カツも今や全国区やで〜。そう思うとワシら大阪人も鼻が高いちゅうもんや。しかし、そうはいうても東京で串モノというたら断然焼き鳥や。ワシも“かしわ”が好きやからいくつかの店に寄らせて貰うとるんやけど、あるとき「日本3大焼き鳥」ちゅうのがあると聞いてな調べてみたんや。そしたら北海道の室蘭、愛媛の今治、埼玉の東松山とある。東松山は東京からもさほど遠くないと聞いたからものは試し、突撃や〜!!



東松山は池袋から東武東上線に乗って4、50分のところ。小江戸の街並みが遺る川越のちょい先や。地図で見るとちょうど埼玉のヘソやな。この辺りは東京近郊の住宅地やいうけど、板橋区の「成増」を越えるといきなり田園風景が広がるで〜。まあワシら大阪人の感覚でいうたら奈良やな。こうして車窓からの景色をみると和みまんや〜。おーっとそうこうしとるうちに到着や。TJライナーに乗ったらごつう早いで〜。えーっと改札を出てと、おー!! なんやこりゃ〜乗っけから焼鳥マップやて〜。



新松山 やきとり

おいしさの秘密は
「たれ」にあり!

東松山オリジナルを決定するに1つの「たれ」
（タレ）をきく。ここに、ニンニク、とうもろこしなど
季節の食材をプラスを
あまの旨味の成分でブレンドした「たれ」は
ここにたれがけの焼鳥。
その「タレ」としてききあがりの味を決定する。
毎日の新鮮な食材とたれを合わせることで、
自然にあって味を高める。
やきとり店めぐりレポートしてみよう?



東松山で やきとりといえばカシラのごと

この街のやきとりは「カシラ」とはな
ずカシラ肉を焼いています。炭火で焼かれた
焼鳥の香りが、かみかみはじけ
た「カシラ」を焼くのが好きです。
おまけは「カシラ」。
焼鳥の味は焼く順番とよくなるので、
次々とおまけです。
焼く順番、いっしょで、焼く順番にこだわら
ず、おまけを焼く順番です。

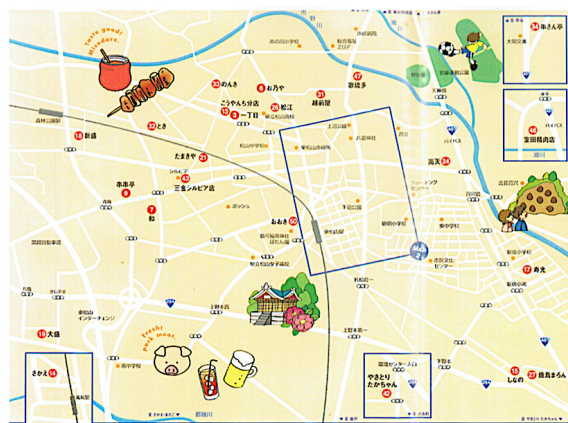


お問い合わせ

東松山市観光協会 ☎0493-23-3344 東松山市商工会 ☎0493-22-0761



東松山にきたら、
たべてみてほしい焼鳥。もも、
1本1本、まごころ込めて串を打つ。
1本1本、いっしょに焼く。焼く。
夕刻に焼く焼鳥は、いっしょ。
あつたかこのひとと串を
いっしょに焼く焼鳥は、いっしょ。





しかしこんだけぎょうさんあるとどこへ寄らせて貰うたらええんか解らへんし、西も東も解らんでえ。まっ！とりあえずロケハンがてら一廻りしてみるわい。ほんま焼き鳥屋ばかりやなあ。聞くとところによると、この町は人口10万弱なんやけど、いつときは焼き鳥屋が100件近くあって、人口1万人に対して焼き鳥屋が、7.2軒と全国屈指やて。ゴツツイなあ〜。さてこんなとき、ワシは駅の真ん前の店や駅近の解りやすい店にはよう入らへん。

なんでかいうたらな名産や名物がある町の駅周辺はまあまあのレベルの店が集まっとる。考えてみいや、駅前の高い家賃払うて立派な佇まいは危険な証拠やで。まあ食のブログに出てくる第一位は怪しい…と思った方がええとワシは思うで。せやから裏通りや路地にポツンとある店の方が名店の確率大やましてや駅から少し離れたところにあるダウントウンは地元の人が住んどるやろ。そんなところにこそええ店が集まっとるもんやで。

おー!! あった!! あった!!ここに決めたで!! 店は新しめで雰囲気はないけど、暗い小径に光るあのキクマサの看板が決め手や〜。暖簾もええ感じやで。おっちゃん!! ビールと焼鳥貰うで〜。お〜ええ香りや〜。肉は備長炭で焼いとるんやな。こりゃ期待でける。



あれ！焼き台に乗っとるのは鳥ちゃうやろ。なんやて豚肉！！それもカシラ肉やて〜。ほんなら焼鳥ちゃうやろ。なんやて、せやからこの町では焼鳥と書かずに“やきとり”と書いてあるんか〜。そういえば北海道室蘭の焼鳥も豚肉使うとるちゅうから、まあ四の五の言わんと頂いてみますわ〜。



何？食べ方があるんか??

「味噌ダレを直接塗って喰いなさい」ちゅうことやな。これも2度塗り禁止やろうか？ウオー、これは唸る程美味いで！！味噌ダレがピリ辛でワシ好みや〜。



おっちゃんピースや！ピース！！これはヤバイわ～
何本でもイケけるで！しかも一本 120 円とは安い
なあ～。なにになに焼き鳥組合に入っとる店は同価
格かいな！なんやて値段は高い、備長炭も使わん
店があるんか～。それ潜りちゃうのん！！全く気い
つけなあ、あかんなあ～。ほんならここは腰を落ち
つけて、ワインボルトでたのむで、あっ！ボトルや
(大笑) やきとりじゃんじゃん焼いてんかあ～。



それにしてもなんで豚のカシラ肉で味噌ダレ
なんやろ。なんやて話すと長くなる WEB サイト
に載っとるんやな！！ついでにやきとり音頭
も聞いてくれやて～。流石！！やきとりの街や！！
徹底しとるで～このワシも降参や～ END