森忠新聞

9月号
(第20号)
平成21年9月1日(火)
発行元：株式会社　森忠
札幌市白石区
北郷3-2-1-3
TEL011-876-1133
FAX011-876-1144
http://www.morichu.jp/

私(今野)が20年以上通い続けているお店を紹介します。もともとこの店は寿司屋をやっていた主人がﾗｰﾒﾝ屋をはじめ、そして現在では、喫茶・ﾚｽﾄﾗﾝをやっています。私はﾗｰﾒﾝ屋の時に通いはじめたのですが、当時から五目あんかけ焼きそばが好きでした。正直紹介したくなかったのですが、先輩の方々に脅され…。味付は醤油味で何度食べても飽きがこなく、うまい!!また中華丼もお勧めです。是非ご賞味あれ。

【世世世(ｺｰｺｰｺｰ)】
札幌市白石区平和通7丁目南3-11
TEL011-862-5080
10：00～9：00
日曜定休

最近当社の近くにできた「麺や虎鉄」白石店。赤い看板に赤い建物が目印。実は私、白石店ができる前から「虎鉄」には適度に通っておりまして、今注目のﾗｰﾒﾝ屋です。ここのｲﾁ押しは何といっても「豚そば」。今までにない感じの新しいﾗｰﾒﾝで一度食べてからは何度もﾘﾋﾟｰﾄしたいと思うほど私の中でﾋｯﾄした一品。豚骨ｽｰﾌﾟに最大の特徴である魚介だしを加えた醤油ﾍﾞｰｽの濃厚なｽｰﾌﾟは本当に旨い!麺は中太のｽﾄﾚｰﾄ麺で食べごたえがしっかりあって、添えられているｷｬﾍﾞﾂ・もやし・ﾒﾝﾏ・ﾁｬｰｼｭｰと一緒に食べれば最高です。また、ﾁｭｰﾆﾝｸﾞでﾈｷﾞ・ﾒﾝﾏ・油の量や麺の硬さの調整が自由なのも良心的。一食でかなりの手応えがあるのでﾒﾀﾎﾞ予備軍にはｷﾂい一撃。つい最近までこの豚そばは限定ﾒﾆｭｰでしかなく一日わずかしか作っていなかったそうなのですが、ついに定番ﾒﾆｭｰとなったのでいつでも食べれます。今年の7月には4店舗目となる八軒店もオープンし、勢いに乗っているﾗｰﾒﾝ店。各店舗によってﾒﾆｭｰが若干異なるので下調べをしてから行った方が良いと思います。昼頃めがけて当社へお越し頂き、お買い物を。その後はどうぞ「麺や虎鉄」白石店へ。

【麺や虎鉄 白石店】
札幌市白石区中央2条7丁目82番
TEL011-866-0393
11時～翌1時

いつものｶﾚｰ屋でﾁｬｲを飲みながら店主とふと,ﾗｰﾒﾝの話に…。「近所にできたんですけど美味しいですよ。」…手渡された1枚の名刺には『しんがり』という店名が。元々味にｳﾙｻｲたちですがﾗｰﾒﾝとなると自分の口に合わない店が多い昨今。半信半疑のまま翌週その店へ…それがこの店との出会い。当初は普通のﾗｰﾒﾝ屋で、三味それぞれに麺の種類、ｽｰﾌﾟを変え,載せる具にも拘りがあって非常に美味しいﾗｰﾒﾝ屋でしたが数年前に、あっさりﾗｰﾒﾝをやめてまぜ麺の店に鞍替え。変わってからも日替わりでﾗｰﾒﾝも出していますがやはり看板はまぜ麺。ｼｺｼｺ麺の上ﾆﾗと挽肉がたっぷり。これをよ～くかき混ぜる…「油そば」のような「焼きそば」のような新食感。味はﾆﾝﾆｸが利いたﾋﾟﾘ辛風味。ｽﾀﾐﾅ満点、ﾊﾟﾜﾌﾙな味は夏ﾊﾞﾃ気味の体に活力をもたらします。食後はﾆﾝﾆｸ＆ﾆﾗ臭に注意。他にﾁｬｰｼｭｰ丼、日替わりﾗｰﾒﾝ、杏仁豆腐も有り。最近は売り切れ早仕舞いが多いので早めの来店をお勧めします。

【しんがり】
札幌市南区石山2条西6丁目6-13
TEL011-796-3540
12：00～20：00
不定休

幼稚園に子供を送り迎えするﾏﾏ達の井戸端談で妻が仕入れてきた耳寄り情報。そのまま食べれる焼そば？がﾌﾞｰﾑとなって非常に入手困難とのこと。百聞は一見にしかずといざ美唄へ！と賞味して参りました。味はと言うと・・・。

「角屋のやきそば」は美唄で炭鉱が栄えていた昭和45年に誕生し、手軽におやつ感覚で食べられることから人気でしたが、炭鉱閉鎖に伴って激減。

懐かしい味を求める声によって復刻版が最近誕生しました。そして今では、テレビ番組『秘密のケンミンSHOW』で紹介されてからというもの、入手困難なまでに大ﾌﾞﾚｰｸしているB級ｸﾞﾙﾒ。美唄のｿｳﾙをﾄﾞﾗｲﾌﾞがてらにいかがでしょうか？1袋（200g）：\105注）お一人様5袋までの限定販売（P有り JA農協でも販売してます）

【角屋】
美唄市西2条北1丁目2-3
TEL0126-62-7321
日曜営業

また例によって本紙編集締め切り間近の夕方頃…編集長T→Wｻﾝ忘れてませんよね。W→大丈夫です。 編集長T→〆は「きょう兵衛」ｻﾝでいきますからWｻﾝお願いしますよ。W→了解です。…Wからの原稿を編集するTの隣から…副編集長D→Wのﾈﾀどんな感じ?T編集長T→〆だからお願いねって言っといたんですけど、A(新人)のよりもﾎﾞﾘｭｰﾑも内容もｼｮﾎﾞｲｯすね。 副編集長D→どれ…もうちょっとちゃんとやれ!!W。列記とした仕事だ。仕事。編集長T→学生の頃単位足りなくて論文書いたりしてお情けを乞いに行ったりしませんでした?そん時のﾊﾟﾜｰがあれば何てこともないでしょう? W→いやむしろ単位が足りなくともそのままの流れで7年間通ったぐらいですから…。Wの天衣無縫っぷりに愕然としつつも「きょう兵衛」に勤務する弊社元社員Fに電話による追加電話取材決行。そして上がってきたのが以下↓……読者の皆さんｼｮｯﾊﾟｲ内容ですみません。

さてﾄﾘを飾るのは、知る人ぞ知るお蕎麦の名店をご紹介いたしましょう。名店とは言いましたが7月20日にｵｰﾌﾟﾝしたばかり。森忠のお客様が作られたお店です（その節は当社もお世話になりました。)。昼のﾒｲﾝは国産「和豚もちぶた」を使用した「しょうが焼き定食」（ﾀﾚはｵｰﾅｰ自らが手間ひま掛けて作っています。)。野菜も国産無農薬を使用する拘りよう。その他、日替わり定食やｾｯﾄﾒﾆｭｰ（写真は「ﾐﾆかき揚丼ｾｯﾄ」、このﾎﾞﾘｭｰﾑで680円のお得な価格!!)があります。写真の撮影と新聞に載せる旨許可を頂くと、「素敵に紹介してね」と言わんばかりに賄賂が…。本日のﾗﾝﾁ「から揚げ定食」のから揚げが運ばれてきました。一人暮らしで栄養失調気味の私には敵なﾌﾟﾚｾﾞﾝﾄ。「きょう兵衛」は従業員の方も太っ腹、最高です。おふくろの味的なｶﾚｰは当社専務森のお墨付き。最近は人気に押されｶﾂｶﾚｰ（700円）もｽﾀｰﾄしたようです。夜はお酒も飲める模様。25人までの宴会が可能と、これは森忠でも一度利用しなくては。仕出しまで承り中と、至れり尽くせりの「きょう兵衛」に、是非足を運んでみてはいかがでしょうか。

【きょう兵衛】
白石区米里4条1丁目6-1
TEL011-879-3737
11:00～21:00　日・祝日定

店主の安丸進さんは「杖道」（杖を武器とする武術）教士七段、「居合道」五段、「大東流合気柔術」二段、北海道剣道連盟杖道部会・幹事長、札幌剣道連盟杖道部会・部会長として後進の指導に励まれている59才の武術家でもあります。店名の由来は「神道夢想流」の教えの（夢思う・無欲・無心）から「むそう庵」としました。信条は「手間を掛けないと、いいものは出来ない」と云うこと、現在使っているのは本当に手間を掛けて生産している黒松内産玄蕎麦を石臼で挽いた蕎麦粉八割、わり粉（つなぎ）二割を使った二八の「完全手打ち蕎麦」。出汁には日高昆布、本節、宗田節を厳選しじっくり時間をかけて作っています。鴨肉は滝川産の丹精込めて育てられた「北海あいがも」を使用。目指している事は、蕎麦を食べるだけの蕎麦屋ではなく、様々な方が集ってゆっくり落ち着ける居心地のいい場所 … 軽く一杯飲んだ後「では、ｾｲﾛを」と云えるような和みの空間を持つ蕎麦屋が目標とのこと。いつ食べても店主の「そば打ちの心」が感じられ幸せな気持ちになりますが、個人的にお勧めなのがﾅｽ天そば（冷たい）、何といっても最高なのが鴨ｾｲﾛ（ちょっと贅沢に）ぜひ、一度足を運んでみては!!

【むそう庵】
札幌市豊平区月寒東3条6丁目6-17
TEL011-854-6730
日曜定休

私の紹介する店は江別市にある「わか竹」です。4･5年前にﾌﾗｯと立ち寄った店なのですが、蕎麦の香り、ｺｼがとても良いです。お勧めは「天ぷら蕎麦」。ｻｸｯと揚がった天ぷらを塩で食べても良し、そばつゆにつけて食べても良し。あとは珍しいですが「蕎麦がき」が意外とｲｹます。売り切れ早仕舞いしてまうので早めに足を運んだほうがいいでしょう。

【わか竹】
江別市野幌末広町1-6
TEL011-381-0188
11:00～15:30
月・第3火定休

今月の特集
『行きつけの麺屋』

今月はいつもまとまりの無い本紙には珍しく統一企画。「麺」一色一食でお送りします。味にうるさい弊社社員特派員がとっておきのお店を紹介します。休日に・昼休みに、はたまた軽い接待に。足を運んでみて下さい。今月は商品紹介は一切ありません。悪しからず。