

本格ルウカレーの店“CHUTNEY”(チャツネ)

はじめて食べた時の驚き「うーん・・・違う」カレーは昔から庶民の味、長年コンスタントに色々味わってきたが、それ以来カレーに対する見方が変わりました。



味覚を目覚めさせてくれた、そのソースはルウとスープの中間あたり、小麦粉を使わず油を控えることでサラリとした味わいに、ベースとなるコーゲンたっぷりのスープは鶏ガラや丸鶏など使ったトマト風味のチキン系と、豚骨を使ってタネキの風味を生かしたホウキ系の2種類。香味野菜や果物と共に18時間かけて白濁するほど煮込んでいる。そのスープに少量のグレープシードオイルで6時間炒めたタネキやミキサーで碎いた野菜類をプラス。さらに15種類の香辛料を独自で配合など徹底した手間のかけようである。パリエーションは4種類、具材の肉を蒸して余分な脂分を落とし、ライスに押し麦を採用するなど、旨さは勿論ヘルシー面も配慮したルウカレーが完成した。さあ、どうぞ、お食べ下さい!!(K)

【CHUTNEY(チャツネ)】

白石区北郷4条1丁目3-18
TEL 011-873-3715 (水曜定休)
平日 11:30 ~ 15:00 / 土 19:00 / 日 17:00

鳥ではなく豚

室蘭焼鳥が食べなくなったら迷わずここ!! 豚肉・たまねぎ・洋からしでお決まりの室蘭焼鳥。本場の味を楽しめる最高の店として今イチオシです。豚肉はとてつもなく柔らかくてジューシー。洋からしをつけて自家製で食すのが何とも美味しい!! もちろん鳥肉やモツ系もあり。基本は4本1セットからのオーダーですが1本でもOK。酒類も豊富で店内は昭和の雰囲気漂うトロな空間。酒の肴として身近で気軽に楽しめる「やきとり」をもっともっと(H)。



【室蘭焼鳥 男吉】

中央区南2条西5丁目
TEL 011-271-1758 17:00 ~ 23:30
(年末年始・GWお休み)



つけ麺食べたことありますか?

私が紹介するお店は札幌ドーム近くの『麺屋高橋』。ここは札幌でも広まりつつある『つけ麺』のお店。写真はいつも注文する『つけ麺大(2玉冷蔵)+味噌玉子』です。コシがありツルツルとした食感の麺に、魚介の濃厚な風味がありつつも魚介特有の臭みやエグ味が全く感じないつけ汁。その中のトトロのチャーシューと柔らかいメンマが味を彩ります。最後のスープ割りも絶品! 皆さんにお勧めしたい『つけ麺』です! 気になった方はぜひ1度足を運んでみて下さい。(O)



【麺屋高橋】TEL 011-303-7688

月寒東1条19-2-72 伸光ビル1F
[月~金] 11:30 ~ 15:00 18:00 ~ 21:00 (L.O.)
[土・日・祝] 11:30 ~ 20:00 (L.O.) (水曜定休)

大喰いZへの挑戦状 らーめん大将の 肉チャー

【ラーメン大将】TEL 011-872-7676
菊水元町店: 白石区菊水元町7条1丁目10-21
11:00 ~ 翌3:00 ※その他、北18条、北22条、

今からさかのぼる事約15年ほど前であろうか。「社会勉強」と称しては、遊んでばかりの生活を送っていたバウ色大学生時代に、仲間達と通っていた

お店があった。先日、森忠付近で偶然同じ名前のお店を発見し、もしや! と思い入店してみた。あの頃とほぼ同じメニューから推測し、菊水元町に出店したと確信。絶対看板メニューの「肉チャーハン」(通称: 肉チャー)を注文し、一口食べる。「おおっ!」。スプーンが進むこと数分。普通盛りなのに、どう見ても大盛のボリュームは、30代半ばの胃袋をどんどん圧迫する。断末魔の叫びが聞こえ、敢えなくギブアップ…。リベンジを心に誓い、お店を後にした。大半の人が「肉チャー」を注文する市内有名チェーン店。チャーハンの上に、しょうが焼き風の豚肉がたっぷり乗っているボリューム満天のハイカリシステム。それでいて、懐には優しい750円。(Zに朗報。噂によると、横綱クラスのカガ盛というのがあるらしい…。どうだろう?) (D)

日本人第1位のいるお店



イタリア料理のおすすめが、中央区にある『orizzonte(オリゾンテ)』。ここのピZZAは薪窯で焼き上げる本格派。小麦粉・水・酵母にもこだわり、イタリアのピZZA大会で2年連続日本人第1位を受賞した職人の本場の味を楽しめます。新鮮な魚介類を使ったパスタもなかなかの味。店内は落ち着いた雰囲気、美味し



いものに目がない人におすすめです。(E)

【orizzonte(オリゾンテ)】

中央区南2条西5丁目南2西5ビル1F
TEL 011-222-0021
月~金 11:30 ~ 14:30 17:00 ~ 22:15 (L.O.)

大喰いZの大盛りチャレンジ!(スイーツ編)

私の15年来馴染みの店! その名は「ル・シード」決して派手ではないのだが、どのケーキも期待を裏切らない味、良心的な価格で我が家の祝い事はもちろん、体が甘い物を欲する時も足が向きます。深みのある『ショコラティエ』。シモンを効かせた『アップルパイ』。その場でクリームを入れてくれる『パリパリシュー』。当社からも近いので是非お立ち寄りを!(Z)



【ル・シード】白石区北郷2条4丁目6-8

TEL 011-875-1203 9:30 ~ 21:00 (不定休)

番外編 (-o-;)

編集長より「一度は行ってみたい! お店ご紹介」とのお題を頂くも、パチンコ・マジック・ゴルフと偏った遊びしかしない自分。「札幌で一番出玉の良いお店!」のご紹介なら森忠新聞の全てを埋め尽くす自信はあるが、今回は結構酷なお題。一人身の自分は外に出て何かを食すなんてことは滅多に無い。そんな自分の最近のブームはハウス食品の「釜玉すば」。夜中に帰った時の私の食事であるスパゲティに新たなパリエーションが加わった。トルトの粉をふりかけ、生卵をひとつ。イタリアンにはあり得ないラーメンどんぶりにかき混ぜる。コーラをこよなく愛し、更にスナック菓子まで大好きな自分にとってこのインスタント感たっぷりの味はストライク。お奨めは和風カレー味。パリエーションに困ったときには是非お試しあれ。(W)



釜玉うどん



釜揚げうどん



森忠新聞

5月号

(第52号)

平成24年5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
TEL 011-876-1133
FAX 011-876-1144

今月の新聞は
第2回食べ物特集!
「1度は行ってみたい
ほしいこのお店!」
今月は大型連休の月ということで、以前大好評だった食べ物特集を掲載します! 味にうるさい弊社社員が再びとっておきのお店をリサーチしました。ちょっとしたお昼や休日にぜひ足を運んでみてください。今月は商品紹介は一切ありませんので予めご了承下さい。

部屋と丸亀と私

私がお薦めするお店は『丸亀製麺』です。讃岐うどんの聖地とされる地名、香川県丸亀市からとっただけあって味は超一流。しかも、厳選した100%国産小麦の使用や、トッピングのネギやかき揚げの玉葱においても国産に限定して使用するなど食の安全もまったく問題ありません。しかも、500円で充分お腹が満たされます。これぞコスパの王様。アリオのフードコートではこれしか食べません。お薦めです!(A)

【丸亀製麺アリオ札幌店】

東区北七条東9-2-20アリオ札幌2F
TEL 011-743-9201 10:00 ~ 20:30 (L.O.)