

東京 両国、浅草のうまいもの

2022年3月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

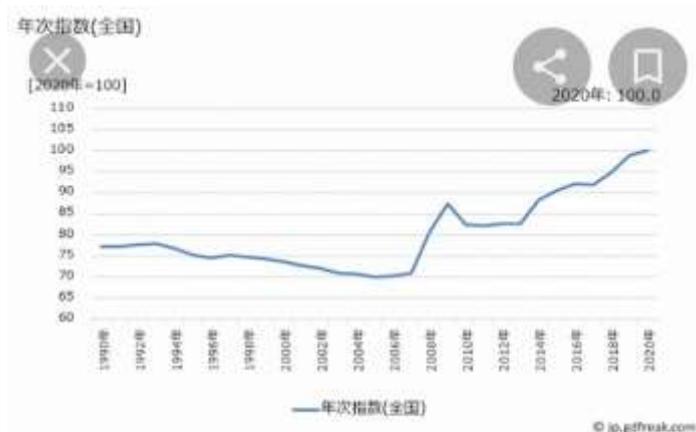
東京 両国のうまいもの「ふじ芳」「山利喜」

2022-02-25 17:03:26

ロシアのウクライナ攻撃により、各国が対ロシア制裁を発動



ロシアの反撃で輸出を抑えることが考えられる
小麦粉相場はうなぎ登り、まだ高騰が予想される



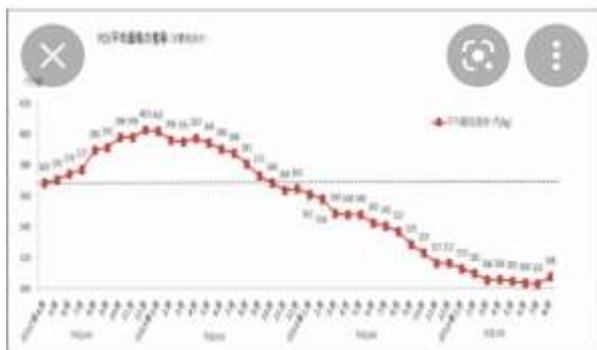
GD GD Freak!

グラフで見る! 小麦粉の
価格の推移と地域別(都...

Visit

そうした中、相場が安定している品目は「米」「たまご」「バナナ」

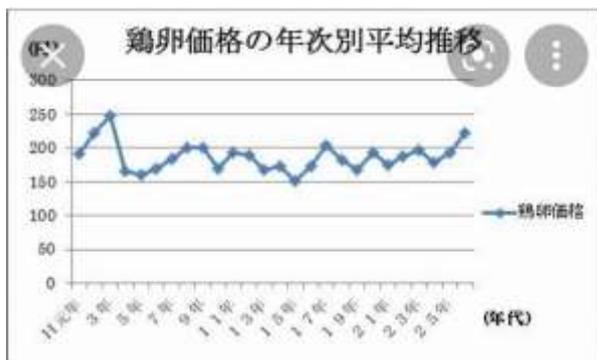
米の取引価格



米穀安定供給確保支援機構
米の取引価格等の経年推移 (2012年度～)

表示

それに「卵」



山田ガーデンファーム
なぜこれまで卵が物価の
優等生と言われていた...

表示

駅構内の催事場でブランドたまごのバラ販売

「たまごかけごはん」は日本人だけが食べる伝統食 たまごは安価で栄養価も高い



20種類くらいのブランドたまごが並べられている

ブランドたまごのばら売り

おもしろい販売方法だ



たまごかけご飯の食べ方の提案も

名古屋コーチンのたまご



比内鶏のたまご

トッピングも提案

スーパーマーケットも生活防衛のため、米とたまご、トッピングの販売を強化したらどうだろうか

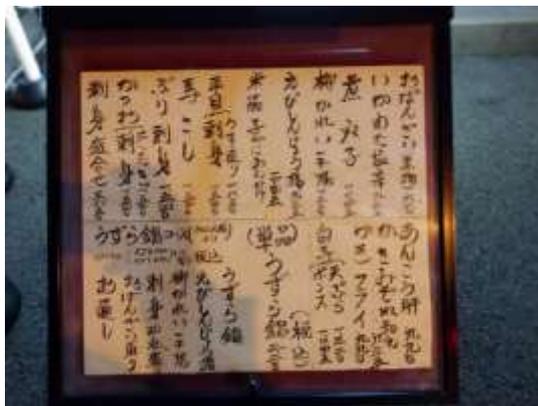


東京 両国「ふじ芳」

私は食べることが仕事

店主は新潟県出身

昭和 57 年から浅草橋で営業していたが、4 年前に両国に移転



メニューは魚料理がメイン

お通しは「牡蠣のおろしポン酢」



お酒は「寒中梅」新潟小地谷(おじや)の酒だ

「野菜の炊き合わせ」

薄味で丁寧に煮てある 厚揚げがおいしい



ひれ酒
お刺身盛合せ
赤身はかつお



どぶろく
「自家製干しカレー焼き」
パリパリのエンガワがおいしい
頭まで食べられる



えびしんじょうと野菜の天ぷら盛合せ ふきのとうの天ぷらも
福美人は広島酒



これが「うずら鍋」

豊橋産のうずらと若鶏のミンチ

これで4人前



スタッフが小さくちぎって鍋に入れてくれる
皿が重いのかだんだん団子が大きくなる



これがうずら鍋

ダシは椎茸ベース



固そうに見えるがそうでもない

骨の入ったうずらのミンチに若鶏ミンチを加えているため柔らかい いい味が出ている



雑炊に

べったら漬け



最後になべ底もべったら漬けでキレイに
残すことなくいただく

両国「山利喜」

地下鉄「森下駅」降りてすぐ

山利喜の創業は大正 12 年で、創業 100 年

初代「山田利喜造」の名前を略して山利喜となった

現在はフランス料理に進んだ三代目が店を引き継ぐ



2 階へ

これでもすぐに満席になる お通しはさんまの煮つけ



カキの味噌焼き 焼き長芋添え この店は味噌をうまく使っている

やきとり盛合せ 辛子がついている



これが名物の「もつ煮」 山利喜は東京三大もつ煮(北千住「大はし」、月島「岸田屋」)の一つだといふ これで一人前



薄めの味付け



ガーリックトーストと一緒に食べるのが流儀 組み合わせは間違っていない
ホーレン草のおひたし



生野菜は焼き味噌で食べる
盛り付けもセンスがある
どこかフレンチの臭いがする
次回は浅草のうまいものを紹介します

[浅草のうまいもの「一文」「今半別館」](#)

2022-02-27 16:59:59

欧米でうどんブーム

アメリカの吉野家に「焼うどん」がメニューに登場

欧米で「焼きうどん」ブーム到来



<https://ameblo.jp/squirrelandyarn/entry-12722606436.html>

フランクフルト空港のレストランの「焼うどん」1500 円



フランクフルト東横インの「しゃぶしゃぶセット」にうどん
日本航空機内食の二度目の食事に「焼うどん」



味付けしたうどんの上に野菜をトッピング
コシもしっかりある
日本人にとってはうれしいメニューだ
コンビニでは定番だが、スーパーマーケットも「焼うどん」を定番にしてはどうか

浅草のうまいもの

浅草「一文本館」

地下鉄浅草駅からはタクシーをお勧め

建物は築 65 年 ねぎま鍋は江戸時代末期の天保以降にマグロが食されるようになった

脂の多いトロの部分は腐りやすく肥料に使われていた

捨てられていたは間違い 江戸時代は捨てる物はなかった

庶民はこれを工夫して、ネギと一緒に煮たものが「葱鮓鍋」、吸い物仕立てにしたものが「葱鮓汁」

となった

戦前までは「下手(げて)」の食べ物であった

私は職業柄食べるのが仕事 普段の食事は質素です



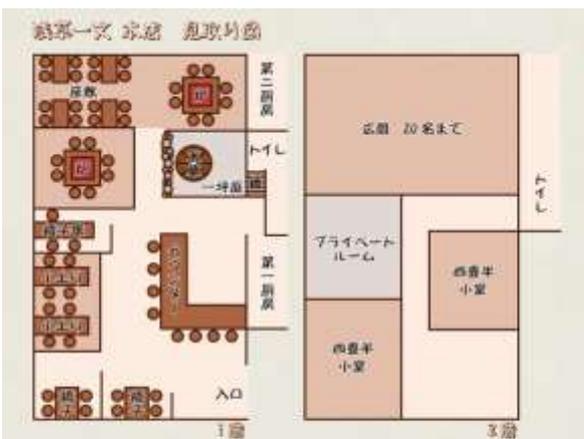
メニュー

「三社コース」3500 円を予約しておいた
思ったほど高くない



店内の水車

こんな時期なので一坪庭(水車)隣のいい席を取ってくれた



*お席のご希望は承りますが、予約の状況などでご希望に添えない場合がございます。ご了承ください。

掘りごたつの席



主膳

酒は「十四代」

これを飲んだら客単価がどんどん上がってしまう



ざる豆腐

一文シューマイ

ダシ汁に入ったシューマイをタレに付けて食べる



追加注文で「煮穴子 煮詰めなし」

わさびがついている



煮穴子 煮詰めつき これも追加注文の「合鴨つくね」



ねぎま鍋が登場 鍋つゆは醤油、酒、みりん、だし、水が基本
これがねぎま鍋
脂の乗ったまぐろだ



まぐろの赤身だとただの「まぐろ鍋」

トロ(脂の乗った部分)を使うのが「ねぎま鍋」だ

いいまぐろだ



まずねぎと椎茸を先に煮る

たっぷりの筒切りねぎ 椎茸の飾り切りにも特徴がある

後から野菜を煮てまぐろを加える

好みの柔らかさで食べる



まぐろは脂が多いためしっかり熱を入れても柔らかくおいしい

葱とまぐろはよく合う よく考えたものだ



×は細うどん

うどんもおいしいが、白ごはんの上に汁をかけてもおいしそうだ



デザートはこれも名物の「最中アイス」
盛り付けがシャレている



抹茶チョコレートが添えられている
最中はパリパリ
満足、満足

浅草「今半別館」

前に行った時の思い出

仲見世通りのすぐ近く



今半は明治 28 年創業。今半本店」は新仲見世通りの本店が発祥
新仲見世通りの「今半本店」 創業明治 28 年



当時の写真

今半別館

大正 10 年(1921 年)のれん分けで「今半別館」が独立営業

人形町今半も独立ものれん分け



すき焼きコース定食 4000 円

入口の庭も歴史を感じる 二階のお座敷に案内された 床の間のある部屋はなかなか取れない
純日本建築の粋を凝らした総檜づくりの部屋と庭園 大正ロマンが残る部屋



登録有形文化財

天井の彫り物が見事 桃山時代の彫刻を模した数寄屋造り



欄間

天女が舞う欄間

この環境も料理代金に含まれている



お品書き

先付け



しゃぶしゃぶ肉

最初は少ない割り下で肉を焼く関東風



全て係の方がつくってくれる

デザート



歴史ある建物に圧倒された
次回も浅草のうまいものを紹介します

浅草のうまいもの 鰻の「やっこ」と「麦とろ本店」

2022-02-28 17:03:01

ロシアのウクライナ進軍について考える

日本の近代史を勉強していれば同じようなことが過去に起こっている

ウクライナとロシアの和平交渉はどうなるか

「西郷隆盛と勝海舟会見」は、慶喜が無血開城で江戸の人々の生命、財産を救った



小地谷談判

「河合継之助と岩村精一郎」の「小地谷談判」は決裂し北越戊辰戦争へと向い、長岡、会津の街は焼かれ多くの一般人の命が奪われた

「佐幕」か「恭順」かの違いだ 中立は認められなかった

大東亜戦争ではハルノートを拒否したことで戦争が始まり、結果として 310 万人の命が失われた

アメリカを奇襲した山本五十六の言う「講和」は実現しなかった
ウクライナ軍も最初は攻防してるが、力の差は明らかで時間が経てば多くの一般市民を含めた犠牲者が出るのは明白
「敵に一泡吹かせる」などと思わないほうがいい
NATOも西側諸国も武器の提供、経済制裁だけで「軍」は派遣していない
戦力の差は明らか ウクライナが NATO とロシアの代理戦争なってはならない
マスコミ、評論家は、経過説明とP 氏を批判するだけで打開策を言っていない
私の考えは、ひとまず「ロシアに恭順」 武力放棄 早い方がいい
NATO に見放された(見捨てられた)のだから仕方ない
西側諸国の経済制裁継続による圧力に期待し、国民の生命、財産を守る道を第一に考えて欲しい
かっこ悪いが、国民の命、財産をを救うために、「徳川慶喜」の選んだ道が正しいと思う

塩煮豚のダブルソース



イオンで販売されているスキンパックの豚バラ肉
賞味期限は 8 日ほどある



鮮度がとてもいい

パックを剥がせば発色するが、パックのままでも色は気にならない

カット野菜



トレードショーに出展していたスパイスメーカーの「KIS」



サンプルでいただいた「ハニーマスタードオニオン」と「ホットチリマイルド」

今までは粉末でスパイスであったが、液状ソースを新発売

惣菜売場で関連販売してくれたら新しい味の提案ができる

野菜はボイルした豚のスープを使い炒め煮する

塩煮豚(3時間ボイル)をカットして野菜の上に載せ2種類のソースをかけて出来上がり

チリソースはあまり辛い



翌日、残ったチリソースとキムチでうどんスープをつくり、具材をうどんにトッピング
余ったハニーマスタードはかんたん酢と混ぜてサラダのドレッシングに
これも新しい味

ダブルソース弁当の例

ライフのカフェプレート「チキンオーバーライス」 500円



茶色のソースと白いソースのダブル使をトッピングしたローストチキン
彩もよくおいしい

こんな使い方をすれば彩がよくなる(KISのソースではないが)

「浅草のうまいもの」の続き

浅草 うなぎ「やっこ」

浅草田原町 創業は寛政年間(1789年~1800年) 220年の歴史

勝海舟、ジョン万次郎も通った歴史あるうなぎ屋

ここは前に紹介したうなぎの店



入口の小庭

1階はテーブル席



2階に案内してくれた

江戸時代の江戸に地図



メニューに勝海舟について書かれている
待つ間に江戸の食文化の勉強



江戸の食べ物

鰻ハム

かまぼこのようなもの



うなぎ重 うなぎ1尾



これがやっこのうな重 勝海舟やジョン万次郎が食べたもの ジョン万次郎は少し残して持ち帰り、浮浪者に与えていたという



肝吸い 奈良漬けと刻みしば漬け



EMPTY DISHES うな重にあまりタレをかけ過ぎないほうがキレイに食べられる

浅草「むぎとろ本店」

昭和4年創業 浅草駒形橋のたもとに70年以上のれんを構える

初代店主「中島太蔵」氏は食材を求めて全国を行脚

秋田県で最良の「とろろ芋」に出会い店を始めるきっかけとなった

前にお伺いした時の写真です



メニュー

先付



お椀 揚げとろろ

焼き魚



穴子鍋

これは珍しい ソーメン？

何の料理か忘れてしまった



とろろそば

スタッフが麦飯をよそってとろろをかけてくれる

おかわり自由だがもうあまり食べられない



麦とろ

とろろのネバリが強い

デザートは「抹茶アイス」



次回も浅草特集

浅草の天ぷら屋を2件紹介します

[浅草のうまいもの 天ぷらの「大黒屋」「尾張屋」](#)

2022-03-02 17:16:57

テーマ:[ブログ](#)

ホームページ更新しました

【研究】 研究「スーパーマーケットトレードショー 2022」を追加しました。

【見聞録】 東京の研究「三菱岩崎邸、庭園」を追加しました

【資料集】 最新データ(令和3年12月)に更新しました。

2020年12月、2021年12月 対比

食料 99,252 円 99,518 円 100.27%

外食,給食 11,396 円 13,913 円 122.09%

外食除く食費 87,756 円 85,605 円 97.55%

* 食費は 97.5%と前年を下回ってしまった

12 月の外食は 122%の二桁の伸び しかし、東京は蔓防でまた酒の提供や営業時間を規制されてしまった

外食が通常通りになれば、食品小売りは確実に前年を下回ることが証明された

2 月に 3 回目のワクチン(ファイザー)を打った ー安心

後遺症は殆どなかった

入国規制も 3 回目のワクチン証明書があれば待期期間免除

今月 20 日からアメリカの SIAL ラスベガスを計画していたが、まだ減らない情勢を考え諦める残念だ

浅草のうまいもの 続き

ここの 2 件も前にお伺いした思い出の写真

最近私は「ミートボール」、「焼うどん」、「天ぷら」に注目している

天ぷらの歴史

天ぷらが日本に伝わったのは室町時代

鉄砲伝来と同時に、天ぷら、ポルトガル語の「テンポーラ」も伝った

この間は肉食が禁じられその代わりに、野菜や魚に小麦粉を水で溶いた衣をつけて揚げた料理を食べていた

約 470 年もの歴史がある料理だ

ライフの旬天ぷらセット 398 円



えび天が 2 本入りで 398 円は安い

天つゆは別売り

手間はかかるが売れる商品だ

冷凍プリフライ天ぷらセットも登場している

かつて、コロッケは「生コロッケ」を揚げていたが、今は冷凍コロッケが当たり前になっている

時代は変わっている「まず 商品があること」が重要

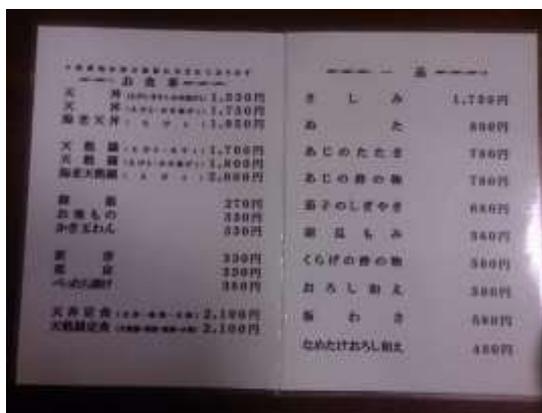
浅草のうまいもの

「大黒屋」

1887年(明治20年)、浅草の伝法院通りに創業 現在は5代目

最初はそば屋で繁盛していたが、1910年頃から付加価値の高い天ぷらに切り替えた

そばでは忙しいだけで客単価が上げられないからだ



メニュー

天ぷら、天井、つまみに絞り、そばはメニューにない

酒のつまみ



鈴廣のかまぼこ



切り方がシャレている
厚切り3枚をさらに3枚に切って積み上げたもの
ジェンガのようだ
アジのたたき



茄子の煮びたし
これがうまい
べったら大根



天丼が登場

えびの尻尾が丼からはみ出して、中の期待を高めている

胡麻油で揚げたえび天とかき揚げ

サクサク感に欠けるとい人もいるが、これが歴史の味だ

鶏の唐揚げでも、しっとりタイプとカリカリタイプがある

私はこれが好きだ



小えびが入っているかき揚げ

お吸い物

下から玉子焼き、えび、白かまぼこ、三つ葉の順で深みを感じる



近くの鈴廣かまぼこの看板

ショップは閉店したとか

食後は喫茶「アンジェラス」

残念ながら 2019 年 3 月に 70 年の歴史を閉じたとホームページに

1946 年、焼け野原に喫茶店を開業



昭和 35 年のメニュー

サンプルケース



マロングラッセ、シュトーレン 無難なイチゴのショートケーキにした



「尾張屋 支店」

本店は 160 年の歴史

「尾が張るように勢いよく」という思いから「尾張屋」と名付けられた
落語家や力士、歌舞伎役者など著名人も足を運ぶ名店



酒のつまみにかまぼこと焼き銀杏
手前左は舐め味噌



「板わさ」盛り付けもこだわりがあるようだ
海苔で巻いたかまぼこ



江戸の玉子焼き



長芋と卵の黄身 わさび醤油で そばの量が多い



さらに天重も これも海老の尻尾がはみ出して期待を高めている



日本料理は冷めないよう器に蓋をする習慣がある これはあまり海外では見かけない



重箱から海老天がはみ出しているのが売り物 丁寧に揚げている

食後は喫茶「マウンテン」

昭和 23 年創業 現在は 3 代目 2 階にもんじゃ焼き屋



時代物のサンプルケース メニューに「おぞうに」「田舎しるこ」「おぐらホットケーキ」「クリームあんみつ」和のスイーツが勢ぞろい



抹茶もクリームあんみつも

あずき和アイス抹茶ラテ

今はあまり見かけないガラスの器とロングスプーン



大福と抹茶

今回は浅草の洋食店「ヨシカミ」「カルボ」を紹介します

節分 浅草のうまいもの「ヨシカミ」「カルボ」

2022-03-03 17:01:20

3月3日は「ひな祭」スカイツリーのお雛様

ひな飾り 御内裏様(おだいらさま)とおひな様、雪洞(ぼんぼり) 三人官女、五人囃子(かんじょ)、右大臣、左大臣、右近の桜、左近の橘、(たちばな)、仕丁

最下段には牛車、籠、重箱

最近はこんな大きなひな飾りはしなくなった



抹茶道具一式
抹茶はたしなみであった



ひし餅とお膳 器に蓋があり料理が冷めない配慮

ひし餅は下から、雪、新芽、梅の花、菜の花、桃の花か

山形の吊るし飾りびな



一個一個に意味がある
説明書



孫が来れば何か作るが今回は出来合いで済ませる
近くのスーパーで買ったひなちらし 599 円
上品で出来がいい シールもあっている



冷凍の小分けおかずを載せて「田舎らし」に

いなりのサラダ お米不使用 石川県の「(カナカン)」の米を使わないキャベツいなり

いなりの皮の煮方が最高 油揚げの食感を残し薄味で仕上げている

これはアリ



マヨネーズと山芋を加えて皿に盛る ドレッシングは使わなくても十分おいしい

桜餅



春の訪れ 木蓮のつぼみ



太陽の熱で地表の温度が上がり湯気のように見える

春はもう近くに来ている

浅草の絶対食べたい！ 浅草グルメ

最初に「ヨシカミ 浅草店」

まだ行ってない店が沢山ある



ヨシカミ 浅草店

台東区浅草 1-41-4

ここも前に行った時の思い出の写真

昭和 26 年(1951 年)、浅草六区興行街の裏通りに、客数わずか 10 席のオープンカウンター式の洋食店をオープンさせた 今は羽田空港内にも出店している



空席待ちの客 様子からして親子三代か



店頭メニュー

メニュー どれもけっこういい値段だ 価格にこだわらず手間と味を追求しているということだ



カウンター席 ランチメニュー 平日 1900 円 週末 3350 円



赤ワインとコーンフライ



フレンチフライポテト 900 円

チーズが溶けて絡んでいるがポテト同士はくっついていない
フライパンでうまくつくっている



かにサラダ 1800 円

これも昔懐かしいメニュー
缶詰めのカニ、アスパラが懐かしい
牛ロースステーキ 200g 3350 円



生玉ねぎのスライスをトッピング もも肉だが硬くない

ポークソテー 1500 円

豚の肩ロース部分 懐かしい味

子供頃はこれでご馳走であった



ミートボールシチュー 2300 円

名物はビーフシチューだが、あえてミートボールを注文した

ワインを扱っている洋食店は煮込み料理がおいしい



ミートボールがゴロっと 5 個 煮込みハンバーグのような味

ドライカレー 1250 円 パラパラ炒飯のよう



昭和のプリン 550 円 カラメルが溶けだしたプリン

スパゲッティストア「カルボ」

台東区浅草 1-21-7

同じ洋食のスパゲティ専門店



カルボは 2010 年開業、2017 年には 2 号店を出店

メニューはスパゲッティ カルボ、昔懐かしナポリタン、ミート、ミカドの 4 種類

小 650 円、中 800 円、大 950 円

アイテムを絞り込んでいるが、SKU を広げトッピングを選べることで品揃えの豊富さを出している

昔あった駅前やロードサイドの 200 種類くらい品揃えがあった食堂は殆どなくなった



ナポリタンにチーズをトッピング

奥に調味料と水、カトラリー

皿が熱くない

何かの器で加熱して皿に移したのだろう



下はオーバーボイルの昔ながらのナポリタン
子供頃に食べたケチャップを使ったナポリタンの味
これも「フードノスタルジー」だ



鉄板で焼いたような香ばしさ
よく考えられている料理だ

いつも紹介している普茶料理(中国精進料理)の「梵」



今度ランチも試そうと思っている



70年ほどの歴史 国内外のベジタリアンがよく訪れる店
気になる寿司屋「金寿司」



ディープすぎて中に入る勇気がまだない それでもいつか