



別府とり天 食べある記



とり天秘密調査団員の
別府とり天を食べ歩き日記

とり天Bメン3号

トキハ別府店の地下に行ったら、無性にとり天食べたくなった。



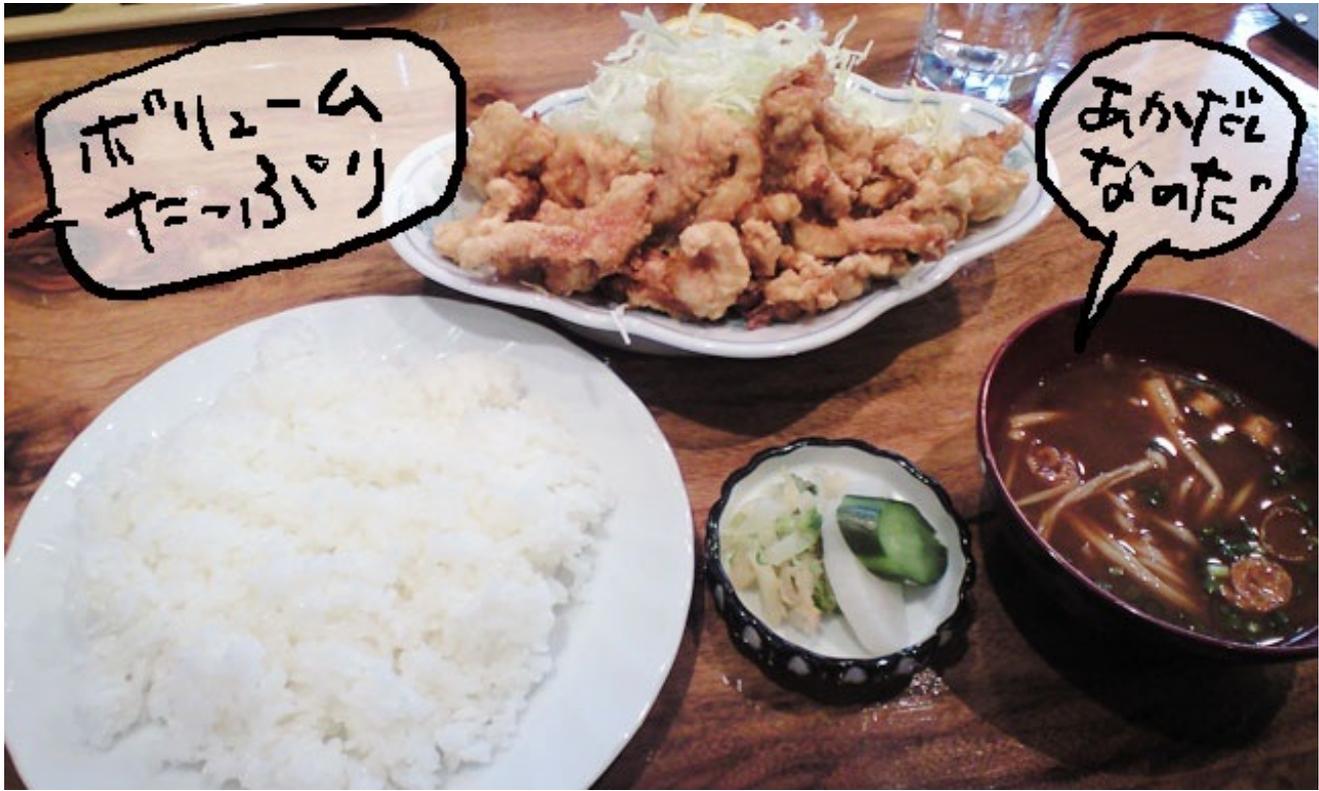
ここは基本ということで『みつば』へ。

久しぶりの大将にご挨拶して、カウンターへ。とり天定食を注文。



このとり天、小さめで甘辛いタレを上からかけてでてくるのが特徴。

ふんわり歯ごたえ感がたまらん。



ちっちゃいから冷えるの早いね。
早くやっつけるのをオススメ〜☆



今日は2軒目ということで、東洋軒へ。

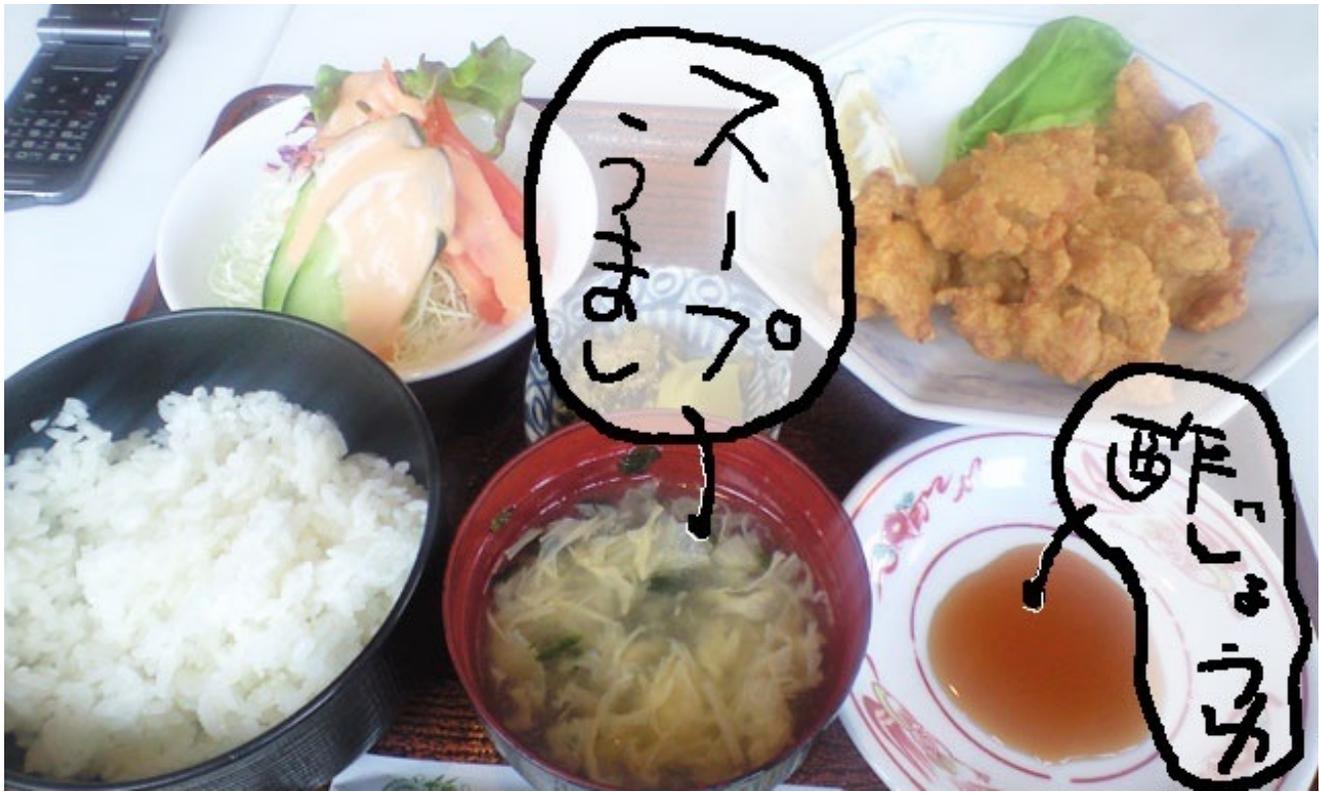
山は雪でかすみ、ほほが引きつるほどの寒気と戦いながら、チャリで石垣へ。

日豊線沿いに、マイミクのひろっぱさんの事務所の前を駆け抜けると、東洋軒の看板発見。

入り口には「創業大正十五年 本家とり天 発祥の地」という看板。

ありがたさ満点。

大分市が鳥天発祥の地だとする主張が偽装であることが分かる(笑)、別府好きにはありがたい看板なのだ。(無理に煽ってる?・・・爆)



早速、とり天定食を注文。

サービスランチ11:00から15:00までは、ソフトドリンク付きで750円。

研修中と名札をつけたお姉さんが運んできてくれた。

とり天の量は「三つ葉」より少な目・・・値段は違うけど。

付けダレは、テーブルにある酢醤油を小皿に入れて使う。

和辛子もテーブルの上にチューブのまま置いてある。



早速、お待ちかねのとり天をほおぼる。

口に入れた途端、口中に漂うニンニクの香り。

衣にかなりニンニク入ってそう。

噛むと衣が、ごわつく。

昨日の三つ葉は、衣と鶏肉の絡みがスイートだったが、東洋軒は衣でジューシーな肉を守っている感じ。どちらかというと、豚天な味かも。

ひとつひとつのとり天は、三つ葉と同じように小さめ。

肉のふんわり感はさすが。

純粹に鶏肉の味を楽しみたいのなら、東洋軒のとり天がお勧めできそう。

うれしかったのは、玉子スープがおいしかったこと。

さすが中華料理店。

幸せな気分で、店を後にしたのでした。



さて、本日のとり天はうちの事務所の近所の「やじろべえ」。

昼間からやってる居酒屋である。

昼過ぎに訪れると、意外にお客様が多い。

観光客がビールを飲みながらのんびりとランチ・・・という使われ方のようだ。

たしかに、昼間からビールを飲みながら・・・という店は、あまりないよね、別府には。



カウンターに座って、早速とり天定食を注文。760円。

付けダレは、オリジナルのポン酢。少し甘さを感じる。

とり天の大きさは普通サイズ。

皮は厚めで白く、食感はサクサクふんわり。

もも肉かな。

いわゆる、ノーマルなとり天。



ここの辛子は、マスタード。

とり天自体が優しい味なので、マスタードのシンプルな辛さがなかなかバランスがよい。

意外にも、ごはんがおいしい。

おみそ汁も、わかめと豆腐のみそ汁で、ホッとするお味。

ご飯とみそ汁のポイント高し。

ちなみに定食は昼メニュー。17時までらしい。

まわりと同じように、生ビールと頂くのが幸せかもな。



だんだん意地になって続けてますが・・・笑
本日のランチは「ビリケン」にいたしました。
別府駅前通り、デイリーストアの向かいです。

路地裏散歩でもおなじみビリケン君がお出迎えしてくれます。
個人的にはここのバッテラが好きなのですが、本日は「とり天」で勝負でございます。

月曜日で雨が降っていることもあってか、お客様はお年を召した旅行客風のご夫婦のみ。
お店の方に、「どこでもどうぞ」と声をかけていただいたので、写真を撮りやすそうな一番明るい小上がりに陣取らせていただく。

メニューとお茶を持ってきてくださった際に、スタッフの方がきちんと私の靴をそろえてくれた。
なかなか気持ちが良い。



とり天登場。

とり天を持ってきてくれる際、「付けダレはカボス醤油です。とり天に付けてお上がり下さい。お好みでカラシもお使い下さい」と案内してくれた。あー、丁寧だなあ〜。

いつも丁寧な接客なんだろうなって感じる。

ビリケンのとりに定食は、松花堂弁当風。

丁寧に盛りつけてあるのが、また気持ちいい。



とり天は小さめ。

付けダレを付けて口に放り込む。

ニンニクの香りがなく、期待したパンチがなく、ちょっと肩すかしをくらう。

でも脂身少な目の鶏肉と、ふんわりした衣が、「和」な上品なハーモニーを演出してくれる。まさしく、鶏肉の天ぷら。

付いてきた汁物は赤出汁。

中にお麩とソーメン入り。ちょっとしたことだけど、なんだかうれしい。

松花堂風入れ物の真ん中にはなんと、りゅうきゅう(刺身を甘辛い醤油につけこんだもの)まで付いている。

大分名物スペシャルである。

それに、ポテトサラダがまたうまし。

「ビリケン」いいねえ～、最高

駅前で食事場所聞かれたら、きっとビリケンに案内しそう。

なのになんでこんなに空いているのかは、不思議。

店前のビリケン君が、主張強すぎ?(笑)

とり天らしくないとり天だけど、バリエーションのひとつとして、はずせない店だなと思う。

今日まで4店で食べたけど

「グリル三つ葉」・・・洋食メイン(中華もある)

「東洋軒」・・・中華メイン(洋食もある)

「やじろべえ」・・・居酒屋

「ビリケン」・・・和食

と全部ジャンルの違う店で『とり天』を食べることが出来るのがおもしろいよね。

で、店のジャンルによって、とり天の解釈が違うのも面白い。

でも、名前は全部『とり天』。

とり天、奥が深い。。。



今日のとり天は、まるい食堂。

やよい商店街(山側のアーケード)と駅前通りの角のとなり、駅前通り沿い。

入ると、ストーブ。

おおお、やわらかい温かさ・・・ってか寒い?(笑)

店のおばあちゃまが、お茶を持ってきてくれる。

おばあちゃんかわいい！ たまらん



とり天登場。
ニンニクの香りが、一緒にテーブルまでやってくる。
お、ここのとり天も、ニンニクスPECIALかっ！
頭はすでにニンニク戦闘モード。

大きめで白系のとり天。
カラシは付いていない。
付けだれにひたし、がぶり。



ふんわりとした食感。

プリプリの薄皮系。

意外なことに、ニンニクの香りはほとんど感じない。

丁寧に造ってるのだけど、ちょっと付けだれにとり天が負けてるか？

そのまま口に放り込む。

あれ、こっちの方がいけるかも。

ふと、テーブルの上を見回す。

「塩」発見！

ちょっと周りを見回してから、先ほどのおばあちゃまが見ていないことを確認。

塩を振りかけた。

改めて、とり天を口へ。

おいしい。ここのととり天は、塩で食べる方がうまいじゃん。

次はこっそり抹茶塩だな(笑)

スープは中華スープ。お味、結構こゆめ。うまいけど。

ご飯が、丁寧に炊かれているんだろう。粒がたっていて、きれい。もちろん、うまい。

とり天定食、940円。

和風系のととり天好きにはおすすめである。



博多へ移動中。

窓口で「コンセントのある席で」って予約したのに、指定席、コンセントないじゃん！
ぶうぶう。

でも、PCのバッテリーがツライので、自由席のコンセントのある席へ移動してきた。
もともとの喫煙車だからくさいけど、パイオ君のために我慢。。。
と、書いてたら、車掌が詫びを入れてくれた。もう、しょうがないなあ～・・・割に素直な自分
。

11時過ぎのソニックに乗ったので、残念ながらとり天をゆっくり食す暇がない。
でも、「ランチはとり天だあ～！」と決めた以上、なんとかしてとり天を食さねば。

ということで、大分駅のとり天小屋でとり天弁当をゲット。
「ここは、別府駅のとり天屋さんと一緒にすよね」と確認して購入するという、我ながら念入りな行動をとってゲットである。一応、別府の駅のとり天屋と同じものだという前提で書くので、
「なーんや、今日は大分のとり天かい！」なんて、つらい突っ込みなしでよろしく(笑)



ソニックはまだ大分駅にいるのに、早速、とり天弁当を開く。
独特のとり天の香りが漂う。近くの席のみなさん、ごめんなさい。。。
そうか、とり天弁当は周りを気にしながら食べなければいけない弁当だったんだ・・・今頃気づいても遅いけど。

ごはん
とり天
かぼすポン酢
漬け物
ゴボウと鶏肉を醤油甘辛く炒めたもの
鶏そぼろの味噌和えニンニク風味

が、とり天弁当の内容。



とり天はまだ温かい。

いわゆる冷凍系とり天・・・だと思う。

大きく黄色系。肉は脂身がすくなく、ばさばさ系。

衣は薄めでふんわり柔らか。

ごはんはよく冷えている・・・ご飯の下の方が水っぽい。

ちょっとさびしいなあ。

ゴボウと鶏肉を醤油甘辛く炒めたものと鶏そぼろの味噌和えニンニク風味はどちらもおいしい、
ごはんがすすむ。ここで、かなりポイント挽回。ビールが欲しい(笑)

で、漬け物が吉四六漬け。

わ～、おおいたスペシャルだあ～。

なかなかうまいところ突いてくるなあ～。

ということで、

・別府に来たけど「とり天」を食べる暇がなかった

・もう「とり天」最高！、帰りにもう一食

という方には、おすすめできるのでは。

450円という値段の割には、満足度は高いと思いました。

2008.02.01 Fri 今日のとり天 「やなぎ家 800円」

昨日はとり天、1日お休みを頂きました。

さすがに、続けすぎると胃がつかって。

楽しみにしていただいたみなさま、ごめんなさい(いね～よ・・・笑)



さて、本日はソルパセオ銀天街(海側の商店街)のラーメン屋「やなぎ家」。

ラーメン屋のとり天、初挑戦です。



ここのとり天は白色系。
大きさは・・・結構まちまちですな。
あまり、ニンニク臭は感じません。



口に放り込むと、衣は厚いんだけど軽く揚がっていて、ふかふかサクサク。
さくっ、ギュー(肉汁のしみ出る音)で感じます。
旨いです。冷えないうちに早めに頂くのがコツ(?)です。
付けダレとのコンビネーションもいけてます。
少し冷えてくると、重たくなってくるので、カラシを付けていただくといいのでは。

特筆はすべきは、よく漬かった漬け物でしょうか。
ちょっと酸味があるので、最初は引いちゃうんだけど、食べていくうちに病みつき。

スープは白菜のみそ汁でした。
家庭的なお味で、ほっ。

今朝未明に火事があったのか、消防団関連の話題で店主とお客様が盛り上がっていた。
僕の知った方の名前もちらほら・・・ローカルやなあ〜。
別府は戦災に遭わず古い木造家屋が多いのと、路地が多く消防車が入りにくいので火事の話には敏感。久しぶりに別府人な気持ちに戻ったのでした。

いいねえ〜、下町でとり天。
なんかじっくりくるわ。

やなぎ屋のとり天、お勧めです。
三つ葉がいっぱいの時は、ぜひ、やなぎ家へ〜

今日は知人に『おいしい!』と教えてもらった「はらぐち」へ。
こうして、知人が教えてくれるのはありがたい限り。
どうもありがとう。



「はらぐち」の場所は、別府国際観光港関西汽船乗り場のビルの1階。
今年から関西汽船の大阪方面行きが1日1本に減ってしまったので、関西汽船の乗り場はさんふらわあが1隻淋しく係留されているだけ。昔は1日5本くらいあったのにね。

で、その1日1便しか出発便のない関西汽船のターミナルビルに「はらぐち」はある。
閑散としたターミナルビルなのに、お客さんは結構多い。
昼のメニューの表紙を飾るのは「とり天」。

『この「とり天定食」の鳥肉はくじゅう連山の麓などで、ハーブの飼料で育てられた赤鳥です。

また、玉子を生む前の若鶏(生まれて70~80日)です。

肉は軟らかく、大変美味しく、そしてヘルシーです。(150日で卵を生み始めます。)高血圧・心臓病の原因となる飽和脂肪酸が普通の鶏肉よりも20%も低め。またリノール酸が多く、血中のコレステロールを下げる働きがあります。』

・・・なんて書いてある。こりゃ、食べる前から期待しちゃうではないか。



登場したとり天は、茶色系で大きめ。

とり天の横に添えられる柑橘系は、「かぼす」ではなく「レモン」。めずらしい。
付けダレで食し、カラシはついていない。

衣は固め。

「パリっ、じゅ〜」な食感。

鳥肉はしっかり系。

ニンニクの香りは普通くらい。

大きさは大きめ小さめ混在。



大きめ

のとり天を口に入れると、肉汁のうまみが口に広がり、「とり天天国」感を満喫できる。
ポン酢との相性が最高
ああ、鶏肉うまっ！
鳥肉のうまさは特筆的だね。

食感はどちらかというと、唐揚げ系。
冷めにくいのも特徴かな。
僕が写真&メモを取りながら食べても、最後まで冷めなく、おいしく頂けた。
茶色系と言うことで、揚げている時間が長いのだろうか？
このへんの違いもおもしろい。

とり天の口休めに頂く、和風ドレッシングがかかった「キャベツの千切り」。
これがまた、シャキシャキ感高く、ポイント高し。

みそ汁は大分チックな合わせ味噌系。

ランチタイム(11:00から15:00)のとり天定食は700円。
「茶系・唐揚げ・旨み肉系」の筆頭かもしれない。
おすすめ。

2008.02.03 Sun 今日のとり天 「ジョイフル 499円」

世間的には、別大マラソン真っ盛り。

事務所の外も、歓声がにぎやかですが、私はマラソンよりとり天日記です(笑)

本日は、多分日本で一番とり天定食を販売していると思われるジョイフルです。

ある意味、大分県民の心の寄りどころです(笑)

衆議院の解散も気になるジョイフルです(わかるひとだけ・・・笑)

ジョイフルなら我が家の近くの第1号店「萩原店」で食したいところですが、本日は亀の井ホテルの1階のジョイフルです。ある意味、ジョイフル濃度の濃いところではありますので、これはこれでよしとしましょう。



『とり天定食 499円』



とり天定食としては世界最安値？

つつい、ドリンクバーも頼んじゃいますので、+130円ですが・・・笑

衣厚め、サクサク感強し、ニンニク感はほとんどなし。

付けダレ、和がらし付きです。

以前のジョイフルとり天って、もっとふんわりチキンナゲット的で、「これってとり天？」だったと思うんだけど、かなり、とり天ぽくなった気がします。

そのまま食べると、あまり味がしなくって、油が勝っちゃうんだけど、からしとポン酢付けるととり天の味になるところは、よく研究してるなって思う。

そのまま食べると・・・ほとんどチキン竜田なんですけどね。

味噌汁はインスタントの生味噌みそ汁系。

顆粒の出汁の味がします(笑)

ま、ファミレスだからね～。

「白色・チキン竜田風・付けダレ・和がらし系」です。

・・・食べた後、ちょっと油のえぐみが残りますね。油がちょっと悪いのかな？そこが残念。



ちなみに、ジョイフルのドリンクバー、ガラスカップだとちょうどコーヒー2杯分入るって知ってました？ 僕は席を立つのがめんどくさいので、いつも2杯分調達して飲みます。ジョイフルフリークなら常識なのかな？

2008.02.04 Mon 今日のとり天 「清海荘 大分の味御膳 1500円」

本日のとり天は、北浜の出島にある「ホテル清海荘」
初めてのホテルとり天です。

清海荘の看板の下に、『ランチ11:30~14:00』と書いてるのを密かに気になってて、遂に出かけてきました。

清海荘に入るとフロントとロビー。
ん？ ランチをやっている雰囲気ないぞ???

フロントでチーンと鳴らし、恐る恐る聞いてみる。
「あの～、ランチは食べられますか？」
・・・お2階でございます
「ひとりでもいいですか？」
・・・もちろんです。

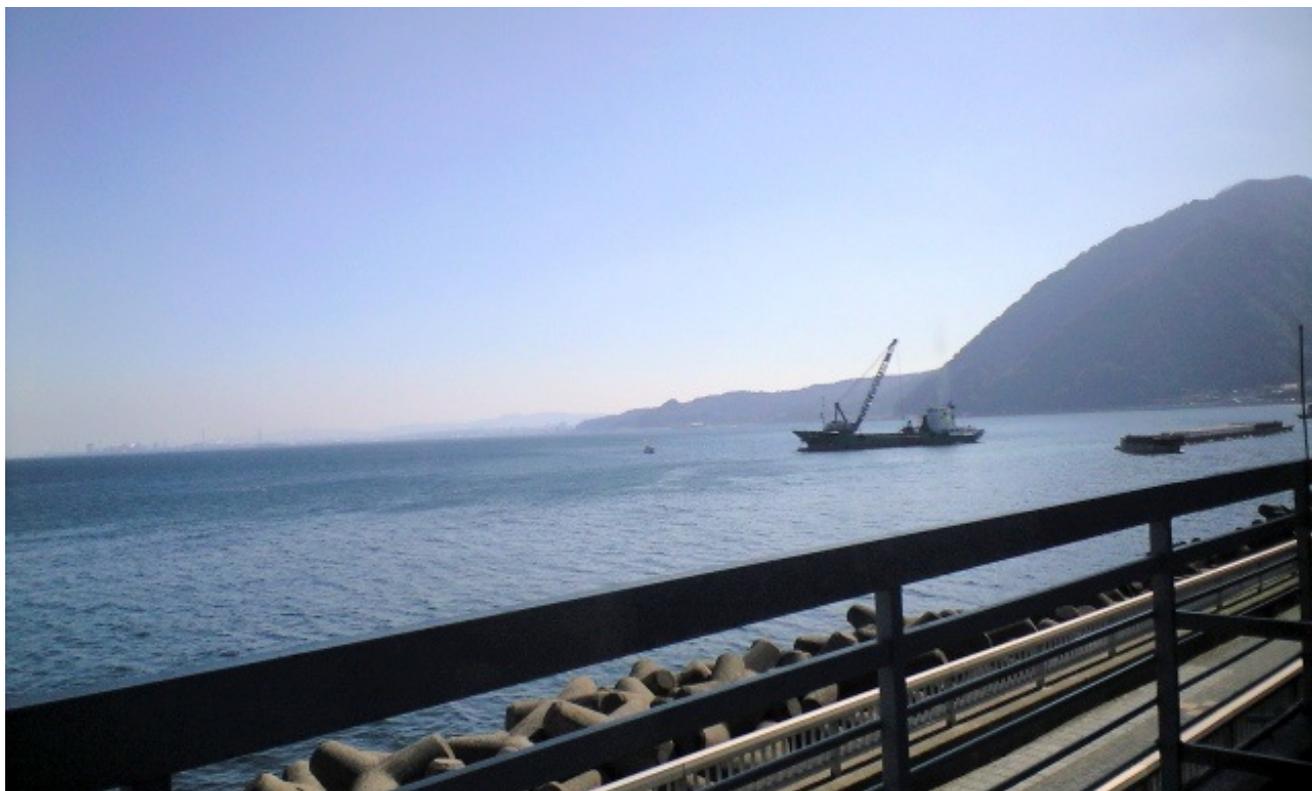
意外に感じよく案内される。



トコトコ階段を上がってゆくと（エレベーターもちゃんとあるよ）、スタッフのおばさまが待っていてくれた。ちゃんとフロントから連絡が上がっているらしい。

・・・景色の良いお部屋にしましょうね～

と席に案内される。



テーブル4人席、個室、窓の外は別府湾。

「良い景色ですね～」

・・・ほんとに、今日はいい景色ですね。

すごく感じのよい答え。

別府のホテル＝接客悪い

と勝手に思いこんでいただけに(ヲイ！)、気持ちの良い受け答えに、ちょっと旅行者気分



とり天が付くのは「大分の味御膳 1500円」らしい。
ランチにしては、ちょっと高め。ちょっと躊躇(笑)
でも、とり天を食べなければ意味がないので、あきらめて注文する。



白系サクサク、天ぷら系。
上品な味。肉は脂身が少ないさっぱり系。
ってか、とり天のことなどどうでも良くなる(笑)



団子汁でしょ、



りゅうきゅうでしょ・・・ぶりのりゅうきゅううま〜!!!!

あ〜、レポート書くのいやになってきた。のんびり、ビールやりながらたべたいですな。最高〜。自分へのご褒美ですな(笑)



あ、デザートまで登場。

なんだろう。くず餅の紅茶風味きな粉添えて感じなんだけど…。

ほんのりとした甘さがいいね～。

のんびりと晴れ渡った別府湾を望みながら食べた後は…。



お風呂

6階の展望風呂です。

食事すると、展望風呂、無料です。

確か、屋上露天の家族湯も半額の1000円で入れたはず。

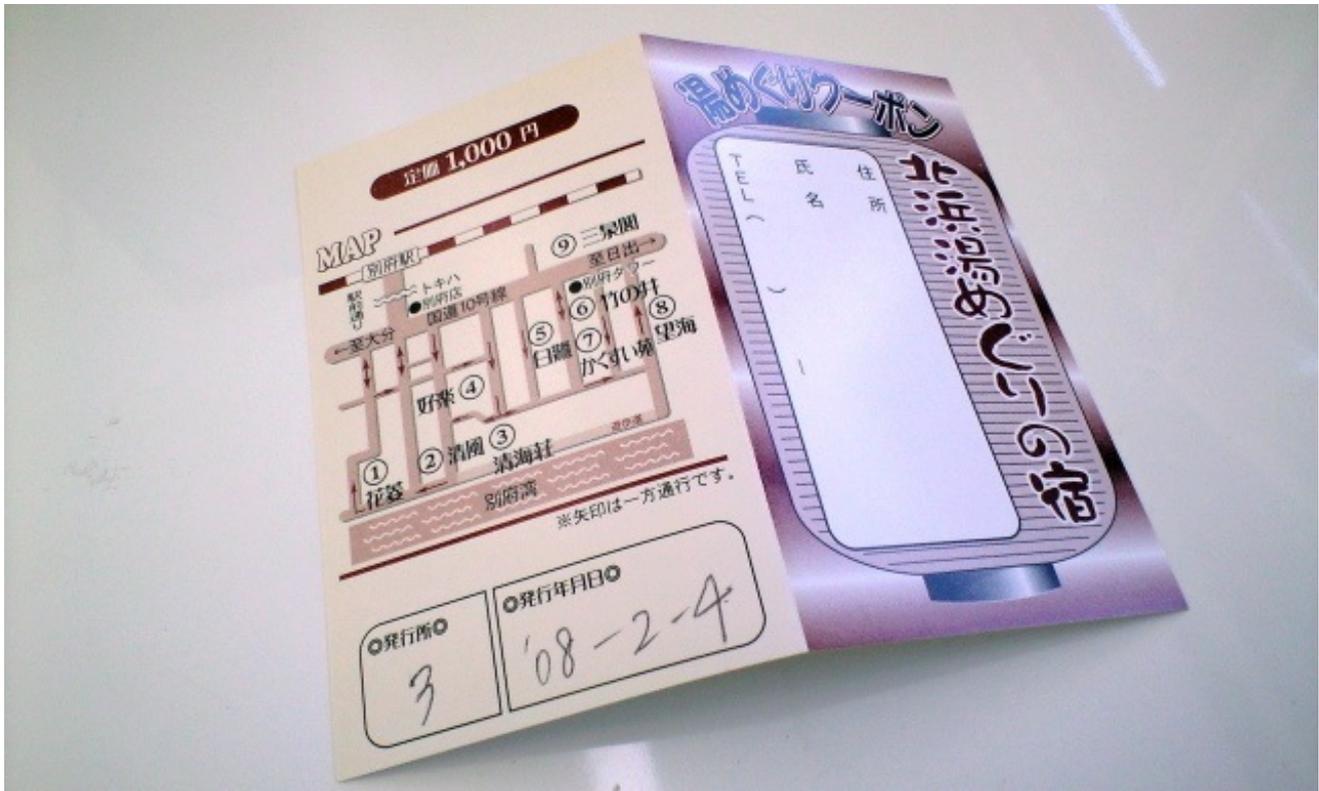


鉄分が多いのか、若干褐色系の弱アルカリ泉。
この界限では多い湯質ですね。美人湯でしょう。

ここの洗い場は、別府ではめずらしく、畳でございます。

お風呂でぬくもった後は、ぬるめの寝湯でお昼寝して・・・。

お風呂の後には、ロビーでのコーヒーもサービスで飲むことが出来る。



で、食事をすると、なんと、北浜の旅館9軒の湯めぐりができる「北浜湯めぐりの宿 湯めぐりクーポン(1000円)(半年有効)」がなんと、半額(つまり500円)で購入できる。。。

2000円で、個室ランチ+湯めぐり9湯・・・・・・・・一日遊べるじゃん。。。

めちゃめちゃ、おすすめじゃん

今度、茨城から弟が帰ってきたら、連れて行こう。決まり！

ちなみに清海荘のランチは火曜日定休日です。

・・・実は、営業職系の方、このランチコース1時間昼休みなんて、最高だと思うんですけど(笑)



流川のマルシヨクから、脇道を浜脇の方に20mくらい進んだところにある、にしもと。
本来は、かつ専門店です。

店の小ささも特筆的。

多分世界で一番小さなとり天のある食堂。

なんたって、カウンターだけ。それも、たった4席だけ。

間口4m、奥行き3mくらいしかないんじゃないかな。店舗面積4坪くらい???

扉を開けると、カウンター。人の後ろを通ることすらできません。。。笑

店というより、屋台っぽい。

それでも、店の左端に小さな階段があって2階にあがれるようになってる。。。。

この建物も小さな敷地を目一杯使ってて、面白いのですが・・・今の建築基準法では建たないでしょう

店は、おばちゃんひとりで切り盛り

ってかカウンターの中には、ひとりしか入れないけど(笑)

目の前でおばちゃんがひとり、せわしなく働いています。

特に昼の時間は、出前のお客様でいつも大忙し。

目の前のフライヤーで、とり天やトンカツがガンガン揚がり、

ご主人と思われる人が、単車で出前を届けます。

何しろ4席しかないのので、満席だったら自分の店まで届けてもらう常連さんも多いみたい。



白系ふっくらあっさり

皮厚め

付けダレ

からしなし

・・・と思ったら、隣の人には付いていた(汗)

忙しそうやったけん、忘れたな涙

みそ汁は合わせ味噌。具は、厚揚げに豆腐。

この家庭的な味、厚揚げの入ったみそ汁大好き！



とり天定食としては格安の550円。

下町っぽい風情を味わいたいときは、お勧めですよ～

2008.02.08 Fri 今日のとり天 「まやかしや 800円」

昨日、泉まちネットの運営委員会が別府市役所でありまして、帰りは市役所のMさんと一緒に高城へ。

"最近、日々とり天修行を続ける2人、電車の中では、別府のとり天の話題でひたすら盛り上がります。で、やっぱりとり天が食べたくなくて、今日は別府駅前海側、ヤマダ電機横の「まやかしや」へ。



コンクリート打ちっ放しの建物は結構おきれいな感じ。

別府駅前というロケーションもあり、旅行客が多い。

どんとカウンターがあって、周りにテーブル席と小上がりが少し。

椅子がデザイナー系。

とり天ランチがある店っぽくない(笑)



とり天登場。

大きめ、白系、衣も厚め。

「味が付いてますので、カボスを絞ってお召し上がり下さい」ということで、付けダレ、カラシなし。珍しい。

口に放り込むと、「さくっ！じゅわ」

下味はしっかり肉まで染みている。

衣じゃなくって、肉に味が付いている感じ。

ニンニク感、普通か。

さくさく衣好きにはたまらんかも。

サクサクすぎて衣と肉が分離しそうになるけど、

そこはなんとか、うまく食べて、口の中で奏でられる「さくさくっ」と「じゅわ」のハーモニーを楽しむべしだ！🍴

ここのとり天、ごはんによく合う味付け。

ごはんもおいしい。噛めば噛むほど甘味が広がる

その美味しいご飯は、ごはんおかわり自由。

でもそんなに食べねー(笑)

みそ汁、出汁のよくきいたあわせ。

料亭っぽい感じ。

サラダシャキシャキ感強し。
ゴマドレッシングのさっぱり感いいね。
おいしい。



意外なことに、食後のコーヒーとアイスクリームのデザート付き。
単純にうれしい。。。が、コーヒー煮詰まってる・・・
サービスだから余り言えないけど・・・さ(笑)

付けダレないから服に飛び散ることもないし、おされだし、女子や、女子連れにはお勧めかも。
これまで食べた中で、一番、ご飯に合うとり天でございました。

出発時間3分前ダッシュで、電車に間に合うと思うんで、昼時にちょっと駅前で時間が余った時には重宝しそうです。



今日は別府のシンボルの一つである、竹瓦温泉前の竹炭亭へ。

夜は地産地消の炭焼きの店で有名ですが、ランチもやってまして前を通る度に気になってたんですけど、ようやく行ってきました。

こぢんまりとした店内。

左にカウンター、右にテーブルひとつ。

椅子は前回のまやかしやに引き続き、デザイナー系。

先客がないので、カウンターに陣取りとり天を注文。

お茶を出していただく。

玄米茶かな？ 味と香りが濃厚で、きちんとした仕事してるなって感じ。



とり天も、ご飯も竹の器で登場。

竹炭亭だからか、器が竹にこだわってるのかな？

もしかしたら、竹瓦温泉の「竹」にこだわっているのかも。

箸も、普通の割り箸じゃない。なんかおしゃれでいい感じ。



とり天は、大きめ長め。皮は薄め。

ポン酢の付けダレに添えてあるのは、なんと大根下ろし。

大根下ろしは、かなり粗めに下ろしてる。

こだわりを感ずる。

で、カラシはなし。

まやかしやもそうだったのだけど、若手の創作料理系の店では、とり天にカラシを付けないのはやりなのだろうか？

さっそく、とり天を箸でつまみ上げる。

なんだかプルプル感あり。

食感は「さく、ふんわり」って感じだ。

ニンニク感少なめ、強烈な主張は感じない。

肉の脂も少なめで、ほっこりやさしい感じ。

野菜はレタス。

キャベツの千切りが多い中、めずらしい。

みそ汁は合わせ味噌。

なんだか、亡き母のみそ汁に似てる。

久しぶりにこの味をすするなあ～。なつかし。

竹炭亭のとり天食べながら、なんかこの味、何かに似てるな・・・と悩む。

う～ん。。。

はっ！

『ワカサギの天ぷらだ(笑)』

・・・店主さんゴメンナサイ。なんか似てると思ったんです。

る

竹瓦温泉の風呂上がりに、さっぱり系のとり天とビール。

なかなかオツかも。



別府駅前、ホテルシーウェイブ1階のレストランの前案内板に、とり天メニュー発見。
これは食わなければ・・・ということで、今日のとり天はホテルシーウェイブの「ラ・ギオン」

先客は、別府市政に対して意見を交わすオヤジふたり。

「日出と合併するような、大きなことが出来る市長やないと...考え方のスケールがちいせえわ。
」っち言いよん。。。のやけど、それを言うなら大分市と合併せな、今のスケールからは抜け出
せんと思うけど・・・と思いながら、とり天の登場を待つ。



さて、とり天登場。

黄色系、皮厚め。

ニンニク感強く、「さく、ふんわり」



久しぶりに、付けダレ、マスタード付きのとり天である。

ニンニクの臭みをポン酢で抑えてバランスを取ってる感じ。

でもタレの醤油感が強すぎ？

サラダのドレッシングはイタリアン系。

その横のスパゲティーが、お子さまランチみたいでなつかしい。

小皿の切り干し大根がなかなか。

でもさ・・・なんか、この味付け、各々の主張が強くて、バランスを欠いているような。。。にやは。

ま、安いからしょうがないのかなあ～。ぼそっ。。。。

2008.02.19 Tue 今日のとり天「割烹 万代屋 900円」（閉店）



すごい店を見つけてしまった。

別府トキハの裏通りにある、「割烹 万代屋」

なんとって割烹である。いきなり1人で和室の座敷の個室である。

水の音が心地よい座敷。

900円で座敷貸し切り。最高ではないか！！



皮厚め白系
ニンニク感なし
たれ付け カラシ付き

な、とり天である。
でもここからが、この店のすごさ。



留守番のようなおじさんが慌ててお茶を持ってくる。
服は平装、あきらかに店とチグハグ。

とり天の揚げる温度が低すぎなのか、べちゃべちな食感。
油も古そう。下に苦みが残る。
それに、その野菜の添え方はないだろう。

みそ汁 白味噌系・・・ってか、味がしない(汗)
でも、沸騰させたような雰囲気も・・・。

怒る気さえしなくなるような、やる気のなさのオンパレード。
いやはや、すごい。すばらしい！ 完璧だ。
もう、コメントが尽きたので、今日はこの辺りで・・・笑

2008.02.20 Wed 今日のとり天 「リボン 1000円」

いろいろな人からのヒアリングでは、とり天ランキング上位に上がることの多い、リボン。ホントは朝ご飯抜きで来るべきなんて聞かされ、臼杵&大分の若木屋と比較されてたりと、なかなかパワフルらしい。でも、今日も朝ご飯食べて来ちゃったよ(笑)



店は石垣の幸通り沿い。

1階が駐車場で店は2階と3階だ。

ジャズの流れる心地よい店内。

ファミレスがあふれる前にはよく見られた、まちの洋食屋さんの雰囲気。



とり天定食 1000円。

ちょっと高め。

Bランチを注文しているサラリーマンが多く気になるが、浮気は禁物(笑)



黄色系で付けダレで食すタイプ。

カラシはなし。

衣厚は厚い。

でも、ニンニク感はほとんど感じない。

「さくふわさっぱり」な食感

いい肉使ってるのか、肉が旨い。
それよりも、付けダレうま～！
口の中でのバランスを研究してるわ～。

このポン酢、個人的には好きやわ。
酸っぱさと甘さのバランスが素晴らしい。
このタレは、三つ葉っぽい気がする。

ごはんも甘味があっておいしい。
みそ汁あわせ カツオ出しが良く出てる。
全体的に安心感あるよな。。。最近、安心感のない店が多かったので・・・。

あーうまかった。
ここはまた来たいね。

追記...といいつつ、最近のとり天マップにはリボンは掲載されていない。なぜかという、あまりに店のスタッフの態度が横着だから。ボランティアで店の宣伝までやっている人たちに対して、顎で人を使うような態度を何度もとれるのは、何たる強気な商売だと感心してしまう。

実は本日、誕生日。またひとつ、おいさんになりました



誕生日はおいしいランチにしたいと、評判の良さそうな「味蔵」に行こうとしたのだけど、休み

。それも臨時休業。

□ せっかくだから、東石垣をふらふらしてたら「鈴よし」という割烹寿司屋を発見。

表にはランチメニューの写真。

寄って見てみるととり天がある！！

ただし、値段は書いてない。

場所と店の雰囲気から、2000円はしないと思い、恐る恐る入店。

一人なのに、個室座敷に通される。

BGMは琴。

ぜーたくやん!

お客様来る毎に、威勢の良いかけ声。

男の人の声が、ドスが効いてて最高～♪

女性スタッフも丁寧に應對してくれる

みんなふくよか～。まかない食も、いい材料のものを食べているに違いない。

なら、客に出す料理もそれ以上・・・のハズ。なんか期待しちゃうなあ～。



とり天登場。

なんだかすごいことになっている。

こ、こんなにボリュームあるのか。昨日のリボンなんて、比較ならんぞ。



別府には珍しい茶色系のとり天。

付けダレで、カラシとカボス付き。

カボスが熟しているのがいいね。大分っぽい。

皮厚めで、さくふわ。

ニンニク感はあり。

皮のパリッと張った感じと、肉汁が口に広がる感じが幸せ〜♪

大分市の春日の名店、「なかよし」に似てるかなと思った。

で、周辺の皿群(笑)へ。



刺身。

新鮮でうまいわ〜♪

イカもブリも脂が乗って甘い。

さすが、寿司屋。

サラダもシャキッとうまし。きちんと水に浸している感じ。

ドレッシングもうまいし。

魚のあらのお吸い物もうまし ゆずの香りがほっとするね。

あらはね、ブリだと思うけど激ウマ。脂の乗った冬の魚は最高だね。

茶碗蒸しも具たくさん。

ここまで入れるかって感じだけど、うまいんだよね〜。

「うまいもん、たらふく食べたい」って、大将の心意気を感じるね。

一人誕生祝いやわ

うれしい〜♪

くるし〜♪ この店、毎日通ったら、間違いなくメタボになる。

でも、原価大丈夫なん？

いらんお世話やけどな(笑)

とりあえず、とり天巡りには絶対外せない名店。必ず行くべし。

ただし、ランチメニューが変わってたら、ごめん。

今月2月からの新メニューらしいので。



今日は、旧国道とやまなみの交差点の近くにある、風見鶏。

昨日の誕生日に飲み過ぎて、胃が嫌がってますが、今日も頑張ってくださいませ(笑)

お洒落な焼鳥屋といった感じの店内は、ジャズがかかっている、僕的には好み。落ち着くね。目の前には、『大分県産赤鶏 90日飼育の本物の味』という掲示が。

おお、さすが鳥専門店。楽しみ楽しみ。

・・・が、とり天定食がない。が~~~~~ん。

ショックに打ちひしがれながら、メニューをめくっていると『豊後赤鶏の天ぷら定食 880円』というメニューを発見。とり天じゃないのね。

「すみませ〜ん、『豊後赤鶏の天ぷら定食』ひとつ〜」

とり天定食1つですね〜。

お店のおねえさんの返事。

へ？、とり天でよかったのか。

なのでここからはとり天と呼ばせていただく(笑)



待つこと10分少々。とり天定食登場。

みそ汁から手を付ける軟弱な俺(笑)
あわせ味噌の、いりこダシ感強いみそ汁。

とり天は、白系。小さめで、かなり白い。
皮厚めは厚めで、「ふんわりさく」な食感。

さすが赤鶏。肉の旨み感が強い。

下味は、ニンニク感よりもペッパー感って感じ。さっぱり系の味付けだ。その分、肉の存在感が強い気がする。



つけタレ付きで、カラシありだ。

ポン酢のタレは甘い。僕は甘い系のポン酢が好きなのでうれしい。

その甘いポン酢が、赤鶏の存在感のある味を綺麗に包み込み、ほどよく香り立たせ、味を引き出している。うまいバランスだ。

ただし、衣に油が回りやすいので、早めに食べるのがオススメ。

ご飯も甘みがあってうまい。

いい仕事してると思う。



今日はバタバタしていて、遠出は断念。

近所のホテルエールのレストラン『はな子の食彩や』へ。

だんだん春らしくなってきた海沿いの道を歩いて、ちょっとお散歩しながら。

高い空、青い海。事務所から数分でこんな海岸線を歩けるなんて・・・別府って良いところだよな。ぼそり。



そんな海岸沿いの北浜公園の前にホテルエールはある。

数年前につぶれた温泉旅館をリニューアルして、お洒落に生まれ変わったホテルである。
最近で言うと、大分銀行本店前のホテルフィーノ的ホテルのはしり。

「こんなホテルのレストランにとり天あるんかいな？」
と恐る恐るホテルに入ると、レストランの入り口にメニューが置いてあった。
こっそりめくる。

「とり天」の文字を発見。ひと安心。
とり天って、店に入るまでメニューにあるかどうか分からないことが分からないことが多いので、
こうして店前に置いてくれていると助かるよね。

スタッフは、ホテルらしくキビキビした動きな丁寧な接客。
と言うより、由布院のはな村らしい接客と言うべきかな(笑)



白いプレートにとり天という、他の店とはちょっと違った盛りつけ。
さすが創作料理系の店。

茶色系。薄皮。
超パリパリ。冷えてもぱりぱりぱり。
パリパリへのこだわりはある意味すごいね。

ニンニク感あまり感じず
付けダレ カラシ付き

付けダレはポン酢に何か加えている感じ。少し濁りがあり。

タンパク質か何かがポン酢の酸で白濁しているように思うのだけど、何を加えているのかよく分からなかった。でも、甘めでおいしいポン酢。



とり天自体はさっぱり淡泊な感じなんだけど、タレに付けると風味が増して肉の旨みが表に出て来るといって、不思議なコンビネーションを発揮する。なんだか手品みたい。

店によく合った、お洒落感のあるとり天が好印象。

ポテトサラダおいしい

こういう胃休めはうれしい。

みそ汁は白菜とあぶらげのあわせ味噌

具たくさん～。

ご飯も粘り気甘味があっておいしい。

コーヒーやお茶はセルフで飲み放題。美味しいコーヒーがセルフで飲み放題というのが個人的にはうれしい。セルフコーヒーマシンはソフトエスプレッソとイタリアンが選べる・・・ということは、某大分駅前のネットカフェと同じ機械か？

お洒落カフェ系のとり天とインテリアは、ちょっとお洒落なランチタイムをすごしたい人には、結構穴場かも知れない。結構ランチ空いてそうだし。



午前中から右の肩甲骨の辺りが痛い。
仕事にも集中できず、ちょっとご機嫌斜め。
それに、出かけようと思ったら雨が降ってきた。

しょうがないから、近所のコンビニに駆け込む。

「とり天丼」の文字を見てしまうと、買わずにはいられなくなり(汗)。。。ゲットして事務所に戻る。



小さめ、茶色系。

甘酸っぱいあんかけにマヨネーズ

ご飯の上にノリ。

鳥肉 さっぱり系

とり天にかかった甘酢、甘過ぎ&主張強すぎ。

それをマヨネーズが一層とり天の味を消している。

とり天おいしさを隠しているのか、まずさを隠しているのか。

これで、レポートするもの、結構つらい。こっちの立場にもなれよ・・・と、独り言を言いたくなる。

だけど、いくらなんでも、マズすぎやろ

とり天を冒瀆しちょん。200円でも高いくらいやわ。

別府の店がこうして、美味しいとり天を提供しようと努力している中で、これだけマズイ「とり天まがい」の商品を販売することに対し、デイリーヤマザキの商品開発責任者の弁明が聞きたいくらい。

ここまでまずいものを出しても、製パンメーカーとして君臨できるんだから、日本人って優しいよな。すごいよ(笑)

なぜか、このとり天ブログを見て取材をしようと連絡をくれたメディア2件。
ありがたいありがたい。こうして別府に注目が当たるのは・・・感謝。
でも、まだ20件程度しか食してないですから。もっとがんばります。

昨日の話。

同じくとり天を食べ歩いている「とり天Bメン」のM氏と、帰りの電車で一緒になった。

「明日、やまとという店に行くのですが、ご一緒にどうですか？」

「行きます、行きます！」

と二つ返事で今日を迎えたのであった。

11時頃、M氏より

「今日の時間の件ですが・・・」

と連絡を頂く。

「え、今日何かあったっけ？」

と完全に失念モードの私(笑)

Mさんすみません、完全に忘れておりました。。。

集合時間の12時過ぎに、本日の店「やまと」に到着。

まだM氏らは到着していない。

外で待つこと10分。あまりに寒いのでうろうろしながら待つ。

隣の通りのナツメの付近で、お揃いのハッピを着た怪しい取材クルーに会う。

なんか知った顔がいた。

高校の後輩のテレビ大分の某Kアナウンサー。

「どうしたんですか、そんな路地裏から現れて」

「いや～、とり天散策中で・・・(笑)」

ってか、その格好で取材しているそっちの方が、だいぶ変だと思うぞ(笑)



と、とり天BメンのM氏の頭が見えた(ごめん、M氏知っている人、ここは笑っちゃダメ)。慌てて取材モードに戻る。

M氏も早速、店の前で写真撮影。

うーん、狭い路地で写真撮っているうちらも、後輩K氏たち並にヘンかもな。

本日集まったとり天Bメンは4人。

いつもは1人でこそこそやっているが、今日はなんだか態度がでかい(笑)

4人ともとり天注文。

結論から言うと、今日の店はすごかったのであった。

探せたら面白いと思う。

なんたってこの店・・・・・・・・

「和風スナック」だ



なんで、昼やってるんだ?(爆)

「ランチ」をやっている「和風スナック」の「とり天定食」
こんなトリプルブランドの組み合わせは地球広しと言えども、ここくらいじゃないか？
昨日取材された九州ウォーカーの方、ここも加えておいた方がいいですよ〜♪



で、とり天登場。メンバーみんな無言になる。
妙に神妙な顔をして、かみしめる。
黄色系の和カラシ付き、付けダレありの「とり天」

ぶつくさ言いながら手帳にメモをする人、携帯電話にメモる人・・・。
うちら、ヘン。
自分もいつもそうしているけど、周りから見るとこんな感じなのね。
店内で微妙に浮いていておもしろい絵だぞ。



ニンニク感結構あり。
小さめだが下味もしっかり付いていて、そのままでも結構いける。

食感は、「さくじゅわ」
控えめな衣を噛み破ると、鳥肉の脂があふれてくる。
手作りであろうポン酢も、酸っぱめだが旨みがある。

「最近、僕思うんですよ」

「何？」

「旨いとり天च्छゅ～のは、何も付けなくても衣の旨みで楽しめるのだけどうまいんだけど、付けダレに付けて食べると、肉自身の旨みが引き立つように思うんですよ」

「ふ～ん。」・・・冷たい返事(汗)。

ま、おいさんの独り言ですからね。

ふーんだ、いいもん、いいもん・・・いぢけモード。

「え〜っと、この店はいつぐらいからやっているんですか？」

お、すげ。M氏取材モードに入ったよ。

「昭和40年からやっちゃんけん、43年目やなあ〜」とママ。

M氏の取材モードは続く

「ランチもずっとやってたんですか？」

「昼は、1年ほど前からやな」とご主人が横から答えてくれる。

「ご主人はそれまで何をやってたんですか？」

「〇〇中学の用務員をしょってな。それを退職してぼけんように手伝いはじめたんや。それからやな、ランチを始めたのは」

「それまでは、私だけやったけん、夜だけ営業してたやわ」

愛すべき夫婦の店。



愛すべきはそれだけではない。

この醤油差し。

頭に書かれている文字は『カトリア』

別府の食には欠かせない「カトリア醤油」であることは、別府人にはすぐ分かるのだが・・・。

県外の人、困るよ。これ。きっと(爆)

いいわ〜、この別府感。



食後には、コーヒーも。

それも煮詰まっていない。。。すばらしい。

路地裏のスナックでしゃべった後、店の外に出た。

なんだか真っ昼間なのが、不思議な気がした。

なんだか最近、ズボンが苦しくなってきたように感じるメタボな同士のみなさま、ご機嫌いかがでしょうか？

私もだんだんとり天を食べるのに限界を感じるのですが、今日は忙しいこともあり(なら、ブログを書くなって・・・汗)、テイクアウトをしゃれ込むことにいたしました。

本日目指すは「野田商店」

「巻きずしと言えば野田商店、休みの火曜日は天野総菜店」というほど(言わんって💧)巻きずしの名店ですが、今日は満を持してとり天にチャレンジ。



別府駅高架の下にある、駅市場のマルショク【※修正】ダイエーの浜脇側(大分側やね)にある野田商店へ。

肉屋のようなケースに、総菜がずらりとならび、奥ではひたすらに総菜を作る、おいちゃんおばちゃんを見ることが出来る、そんな下町のパワフルな店。それが野田商店。

ショーケースの前に立っているだけで、向こうから何にするのか聞いてくる。

「はい、おに～さんは、何にする？」

「え、えっと、巻きずしと・・・」

おっと、いつもの調子で巻きずしを頼みよった。

巻きずしととり天のセットを食べられるのは、某M女史と某H女史だけだから、やめとけて・・・と耳元で神の声を聞いて、慌てて訂正。

「・・・じゃなくって、いなり1個ととり天」

「はい、460円ね～」



事務所の机の前に広げる。(机の上が汚いのは気にしない気にしない。)

茶色 大きい系

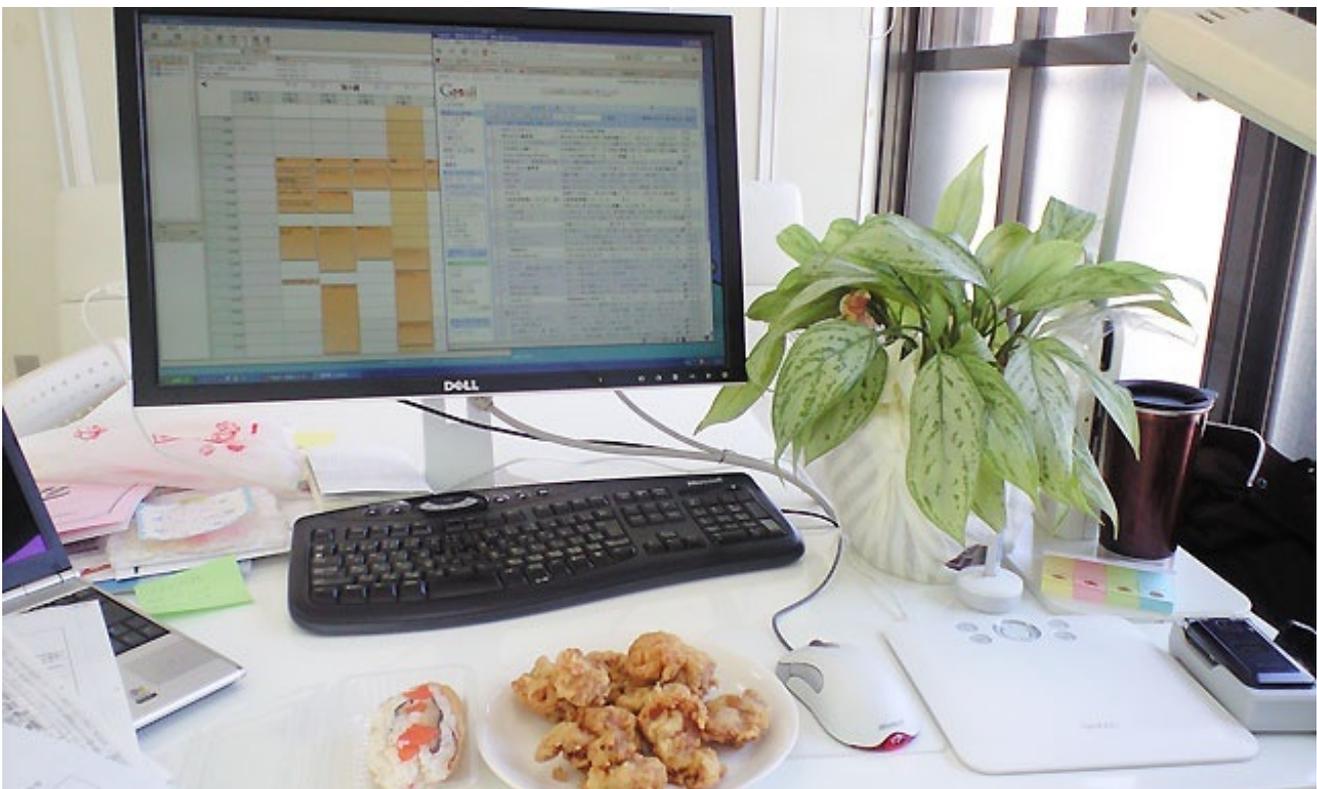
なんか、多い。10切れ・・・。

喰えるのか？



冷えているけど、意外に結構サクサク感あり。
下味はしっかり。醤油甘い感じがする
肉の旨みもいいね。
そのままでもおいしい。

とり天の皮を被った唐揚げって感じ(笑)
ビールが欲しい。。。



おいなりさんにもチャレンジ。おいなりさん、優しい味。

この大きさを110円はコンビニおにぎりよりもかなりお得だね。

・・・でも、6個食べたところでギブアップ。午後から仕事できなくなるよ。。。
結局、事務所にいた人たちに4つ食べていただきました。
ご協力いただきまして、ありがとうございました。ぺこり。

野田商店、巻きずしも旨いんだけど、他の総菜もうまいんだよな。
なので、巻きずしを買う際は、とり天も必ず買いましょう～♪(笑)

※2008.02.29 8:40修正。おせっかいさん、ご指摘ありがとうございました。



中国からはるばる旅してきた黄砂のご一行様をお迎えしている別府です。
高崎山も鶴見山も霞んでおります。

さて本日は、大分県が誇る(?)地元デパート「トキハ別府店」7階のレストラン街にある『百膳の夢』でございます。このデパートのレストラン街、5店舗入っているのですが、とり天が食べられるのは「百膳の夢」だけのよう。

店に入ると

「いらっしゃいませ。お待ちしております。」
というかけ声。

え、表のメニューでとり天チェックしたのばれてた？・・・汗
なんて、思ったら、全員にそう声掛けしているみたい。

客の立場からすると、

「待たんでいいけん、忙しいんやけん他のことしちょきよ」
っち、思うんやけど(笑)

早速、水を持ってきてくれる。

「アルカリイオン水でございます」

.....

うーん、ここの接客マニュアル、ひとこと多い気がする。

もうちょっと、心で伝える接客の方が僕は好きかなあ〜。



とり天登場。さすがにとり天の登場時には余計なひとことはなかった。

早速、割り箸を割って・・・ん？なんか手の感触が違う。

おお、竹の割り箸だ。別府らしいね。

百膳のとり天、黄色系で、下味強め。

食感はパリジュワ。

付けダレ、カラシ付きだ。



タレは少し甘め、これは僕の好み。

上品なコンビネーションで、とり天と付けダレの絡みはいけてる。

胸肉の旨味をうまく引き出してると思う。

油がサラッとしてるのが上品な味を引き出しているのかな？

小皿の煮物が上品な味で、いい感じです。

みそ汁は豚汁。

野菜たっぷりで心もほっこり。

うめかった。

セレブ奥様のとり天。

さすがデパート食堂ですな。

窓際の席だと、海も見下ろせるし、上品系とり天をご希望の方にはお勧め。

(文句言っている割には、満足してるやん🐼)



今日は忙しかったので近場ですませた。

トキハの地下のフードコートにある、「米工房PREMIUM」

米工房は千代大海のご親戚らしいですね。

で、千代大海は東京でも石焼きカレーの店をやっていますが、米工房と千代大海石焼きカレーのコラボな店ということでもいいのかな？

石焼きカレー(別府だと、おじいさんの時計の方が有名ですが)を注文したい気持ちをぐっところらえて、とり天定食をカウンターで注文。お金を払うと、携帯の出来損ないのような機械を渡される。出来上がったらこれで教えてくれるらしい。

あまり目立たないところで、のんびり待つ。

トキハ別府店のフードコート、平日は結構閑散としている。

食料品売り場の弁当を持ち込んで食べている人も多い。

ここで食べれば水はタダだから、なかなか賢い。

手作り弁当を持ち込んで食べている人もいるが・・・それはどうかと思うぞ。

それから、昼間からフードコートでビールをおじいさん。・・・別府らしい・・・のか?(笑)

突然、さっき渡された携帯の出来損ないが「ピーピー」結構な音で鳴り出す。

消音ボタンを探すが、見つからない。

ちょっとあせっているうちに、ピーピー音は収まった。ふう。



茶色 小さめ。下味強い。
衣は薄いってか感じない。
レモン付き
付けダレ、カラシ付き

肉はたんぱくで、特徴がないのが特徴って感じた。
うーん、業務用の冷食？

たくあんは懐かしい味がする。



残念なのは、米工房なのにご飯がいまいち。

みそ汁もいまいち。

不味くはないんだけど・・・580円が安すぎるのか？

米工房のブランドで、ここまで原価を切りつめる必要があるのだろうか。

確かにこのフードコートでは、石焼きカレーの客単価では辛いモノがあるかもしれないが・・・。

ボリュームはあるから、高校生にはいいのかもしれない。

いっそのこと、980円くらいで「千代大海のプレミアムとり天定食」みたいなメニューを作った方が観光客受けしそうなんだけど。

この前の食べた7階の「百膳の夢」とここの「米工房PREMIUM」。同じトキハ内のレストランなのに、このすばらしいギャップが面白い。

うーん、とり天を両極端に攻めるトキハ別府店、なかなかやるな(笑)



別府駅前のビルにある吉四六。

別府駅のホームから良く見えるので、気になってた方も多いかも。

1階が同名の弁当屋さん。レストランには弁当屋の横の階段から上がっていく。

階段、あまりきれいじゃない。

う～ん、帰ろうか(笑)

でも、がんばって3階へ。

勇気を出して、扉を開ける。

畳にテーブルが7卓。

駅まで見通せて、広々していて気持ちがよい。



小さめ茶色系。皮は薄い。

タレ付き。

カラシ付き。

コメントしづらい味。

至って普通。



ご飯は麦ご飯。そういった違いは素直に嬉しい。

が、麦ご飯、さめてばさばさ&べちゃっとしてる。あうう。

みそ汁は豆腐、ワカメ、あぶらげ

これは具たくさんでおいしい〜♪

が、みそ汁のおいしさだけで1200円はいくらなんでも辛くないか？

どっちかという、みそ汁の味を鑑みると、団子汁の方がお勧めなのではないかと思う。

食べ終わる頃、男性3人組が入ってきた。

ラーメンを頼んだが、「麺類は団子汁しかないんですよ」とお店の方。

なんでこんな店でラーメンを頼むんだらうと不思議に思ってたんだけど、店の外に出て判明。



店のショーケースに、ちゃんとラーメンのサンプルが飾ってある!!! (笑)

あああ。別府駅前の店なんだから、もうちょっとなんとかならんのかい！

ここまでやられると、怒りを乗り越えて笑っちゃうよね。

誰かなんとかしてくださいな。

□
でも、別府駅構内は良く見下ろせるから、鉄道マニアにはおすすめ。
白ソニック、青ソニック、レッドエクスプレス、ゆふいんの森、ゆふDXと、別府駅にはいろんな種類の列車が来るから、そういう意味ではすごく楽しめる良い店だと思います。



昨日の吉四六から離れること20歩(?)

弁当屋の吉四六とよく似た雰囲気のお弁当屋がある。

その名も「デカ弁」。キャラクターのおにぎりがなんともいい味を出している。

結構、店の前はいつも並んでいるから気にはなっていたんだけど、ネーミング的にメタボが気になるお年頃のおいさんは、これまでちょっと遠慮してました。

とり天弁当を注文して、先客と目が合う。

あー、見たことある人だ。

誰だっけ・・・うーん。。

と、そのお客様、御神輿を担ぐ真似をした。

そっか、やよい天狗連の方だ。

でも、ネクタイ締めてると誰か分からないよ。

やっぱり、いなせなハッピー姿が似合うね～♪

久しぶりに世間話をして、別れる。

なんとも別府は狭いな・・・。

事務所に持ち帰り、早速ランチタイム♪



大きめ白系。
衣厚め やわらか系
下味は強め。
胡椒の香りが鼻をくすぐる

ポン酢ではなく、醤油が付いていた。
カラシはなし。



ふんわり衣を噛むと、肉の旨みが口に広がる。

ビールが欲しい～！

おかずのナスの南蛮もいけてる。

ごはんは温かいを入れてくれる。芯が立っていておいしい。

が、多い。ポプラ級(笑)

デカ弁の名に恥じないぞ。

このとり天も冷えてもべちゃべちゃにならないところは、さすが弁当屋のとり天だ。

弁当にしては高いけど、ご飯もとり天もおいしいので、電車に乗る前に是非。

旅行帰りにとり天弁当とビールで打ち上げとしゃれ込んではいかがでしょ？

2008.03.08 Sat 今日のとり天 「味蔵 800円」

上人の方に用事があったので、帰りに「味蔵」を目指す。

この前は臨時休業だったのでリベンジだ。

ネットでも評判のいい店なので、どんなとり天が食べれるのか楽しみ～。

!!!

と、目に飛び込んで来た看板は「冷麺 胡月」

反射的に店に入ってしまった(笑)



白く丸い太麺。

個人的には、ゴムのように固い麺はあまり得意ではないのだけど、スープが幸せ。たまらん。大盛りをぺろっと食べた。

うーん、これだったらまだ食べられるかも。

とそのまま無謀にも味蔵へ。



石垣のこのエリア、うまいものが密集してるんだけど、今日は胡月冷麺、味蔵とり天ハシゴ♪
ちょっとメタボ。

正しい別府人の姿よね～。うふふ。

土曜日、11:30なのに、席はほぼ満席。

すごいね。

民芸調で薄暗い店内。

うげ、携帯のカメラにはつらいかも。

幸いにも、窓側席に案内された。

ラッキー。

まわりは...とり天ばかり。

ここまでみんなとり天の店も珍しいかもね。

うわ～、煙ってきたあ。

地鶏の炭焼の香り。

う～ん、猛烈。

で、隣のおじさま方はたばこも吸うし。。。堪忍して。

げほげほげほ。

混んでたので、結構待った。

さっきの大盛り冷麺が、だんだん胃の中で拡張中(笑)



白系。皮厚めふわふわ。

・・・ってか、やわらか系の衣は、油を吸ってふわふわじっとり。

うーん、揚げ物にはさくさく感が欲しい気がする。

付けダレタイプ、カラシなし。

肉はかっちり地鶏系。

肉自体は旨い。

だからこそ、衣のめちゃべちゃがもったいないなあ～。



で、このご飯の出てき方は何？

おひつで出てきたよ。

お米は美味しいんだけど、誰がこんなに食うんやあ？(笑)

赤出汁、茶碗蒸しはうまかった。

これで800円はお得感ありですね。

もう一度、もう少し空いた時間帯にチャレンジしてみよう。

もう少しお腹を空かせてねw



幻の新別府駅前の幻になってしまった花時計前の、「とんかつ亭」
10号線沿いの角にあるので、ご存じの方も多いのでは？

お客さん多い。ほとんどの席は埋まっている。
別府国際観光港の前なので、観光客もちらほら。

ひとりなので申し訳なさそうにカウンター席に案内された。
いえいえ、カウンターで十分でございます。
店員さんの接客もさっぱりしてて好感度♪
とり天も期待できるかも。

ランチメニューは11～15時限定。
ランチメニューのとり天定食は780円。
他のメニューに比べると、意外に安い。

最初に、漬け物と生卵と納豆登場。
生卵と納豆はお昼の特典なんだって。
ご飯もみそ汁もお代わり自由だし、お父さんのメタボ体型維持を強力にプッシュだ(笑)



大きめ、茶色系。

サクサクじゅわ。

下味は薄めだけど肉はうまし。

カボス付き。

付けダレ。

カラシなし・・・と思ったら、カウンターの上の容器の中に、小分けにされたカラシがたくさん入ってた。

そうよね、豚カツ屋さんだもんね。カラシはあるよね。

タレを付けずに食べると、あまり印象に残らないとり天だが、甘い付けダレに付けると、印象はがらりと変わる。

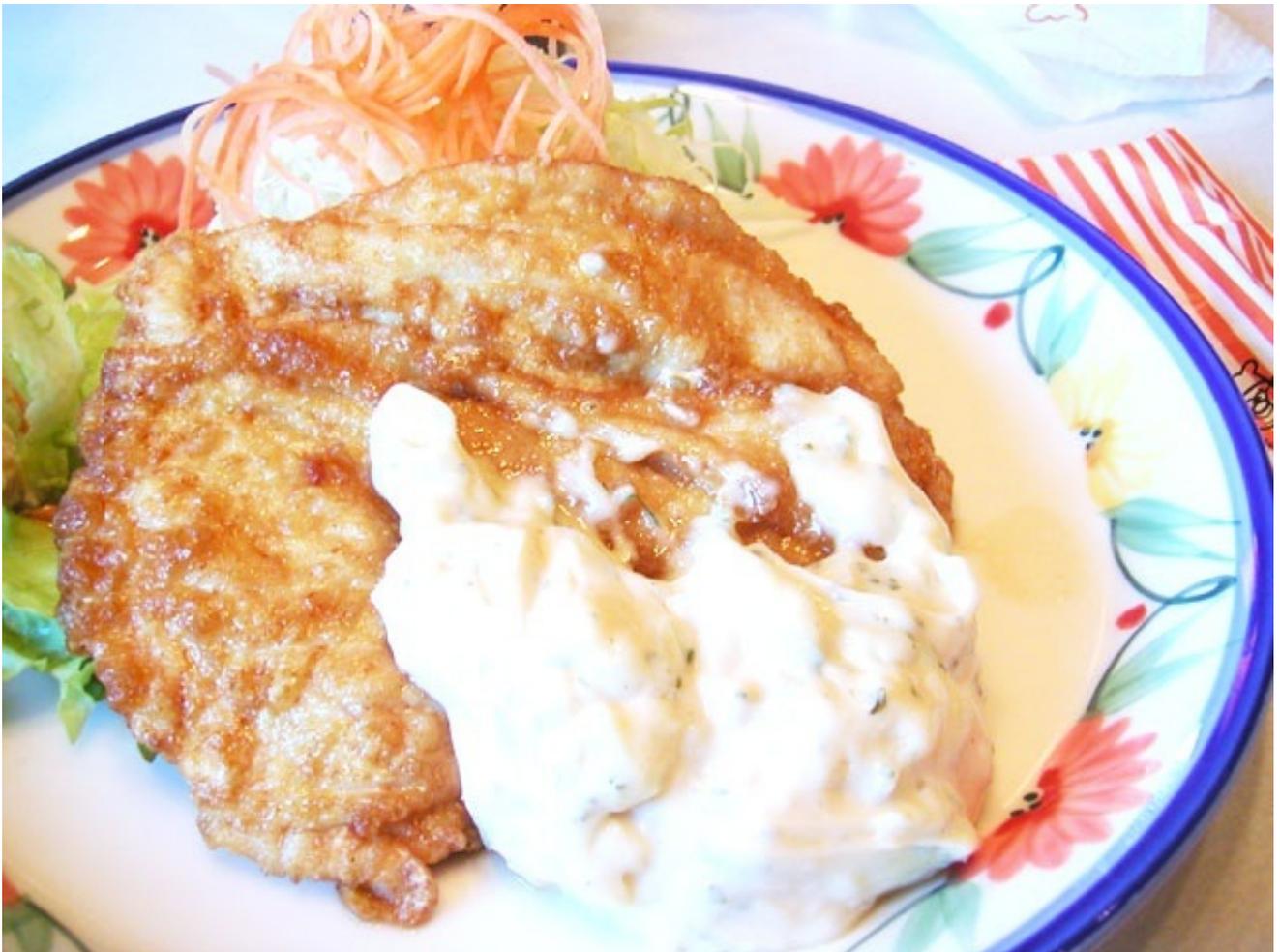
このサクサク感と、甘み、そして肉の旨み・・・どこかで食べたことがある。。。。

どこだっけ。。。。



そうだ。延岡の「味のおぐら」のチキン南蛮！

<http://www.oguranet.jp/>



↑が

んばって昔の写真をあさりました(笑)

いや～、このとり天、うまいわ。

とり天の新たなジャンルを開拓していると思います。

メジャー店ではないけど、名店の一つに加えていいのではと思う。

個人的には大好きです。

でね、サイドメニューもうまいんだわ。

まずは、納豆。

ふっくらして、大豆が甘い。

こういう納豆好きなんだよな。

で、生卵割って卵かけご飯。

久し振りだなあ

おいしい～。むふふな気分だ。

みそ汁は、タマネギたっぷり。

タマネギがシャキシャキしていて、これがまたうまいの。

それから、野菜の横に付いてたポテトサラダもうまうまです。

完全に私の好みの壺に入りました。

満足満足♪

期待せずに入った店が旨いのは、なんだかとってもうれしいね。

きっと豚カツもうまいんだと思うんだけど、ぜひ、とり天もチャレンジしてみてください。

2008.03.11 Tue 今日のとり天 「はんなりの隠れ家」 800円（閉店）

午前中、某所でとり天Bメンの方々と打ち合わせをしていると、知り合いのyonyonさんから電話がかかる。お、何事？ と思いながら電話に出ると

「今日別府？とり天を食べに行かないかなと思って」

どこに行かれます？

「西法寺通りの新しくできた店の前に、『とり天』って書いてあるんだよね・・・」

行きます行きます～♪

慌ててやよい商店街へ。

久しぶりにyonyonさんとデート。

嬉しげにとり天を食べに出かける、むさいオヤジ2人(笑)。

目指すは別府駅近くのホテルアーサー前。

はんなりの隠れ家

表に「大分名物 とり天定食 800円」の看板。

結構、この辺歩いたけど気付かなかったな。

カランカランと扉を開けると、結構お客さんが多い。

カウンターとこあがりのこぢんまりした店。

無理矢理詰めてもらって、カウンターに座る。

ジャズのかかる店内

なんとなく寿司屋の雰囲気が残る。

お客さんが多かったので、結構待たされた。

プレートに少しずつおかずが載って、ちょっとリッチな感じ。

割り箸じゃなくて、塗り箸というのもうれしい。



小さめ白系
付けダレ
カラシ付き

口に入れると、「サクじゅわ」な感じ。

そんなに下味が強いわけではないと思うんだけど、タレなしで食べると豚骨スープっぽい下味(どんな味やねん！笑)

だが、タレを付けると普通の上品なとり天に変身。

このとり天の味付けの仕方もいいですね。

衣の香ばしさが個人的には好きです。



みそ汁はさらっと系。

個人的にはもう少し味がしっかりしている方が好き。

おふが入っているのが、お洒落な感じでうれしい。

おかずは野菜をつかった料理が多い。

味付けは強め。小料理屋風かな。

とり天を食べているとこういった体に良さそうな青物を食べることがないので、新鮮な感じ。

野菜からしみ出す旨みに、なんだか体が喜んでいるような気がした。

出汁巻きうまいね。

丁寧な仕事がぶり伝わってくる。

・・・とメモリながら、食べているとすでにyonyonさんは完食。

「仕事ながらいつもとり天ばかりをレポートするのって大変だね～」

と、yonyonさん。

いえいえ、仕事じゃないですから・・・汗

仕事だったら、きっと受けないよ～(笑)

久しぶりにとり天Bメン以外の人と、とり天食べました。

会話もせずもくもくと食べて、ご一緒したyonyonさんゴメンナサイ。

母ぐらいの年齢の人を連れてくると喜ばれるだろうなって思いました。

教えてくれたyonyonさんありがとうございました。

またご一緒しましょう♪

(追記...yonyonさんは、2012年2月に永眠されました。食についていろいろご教授頂いたことに感謝です)

年度末、ばたばたしていて「とり天」を食べる暇がない。
実は、食べてるんだけど、レポート出来てない店もあったり。
年度末なんてキライだあ〜。でも仕事下さい>ALL(涙目)

気を取り直しまして・・・。
今日はじゃんぐるブローガーのyonyonさんに連れられて、流川のベリーベリーへ。
スイーツの名店「ドラゴン」の横の赤いお店。
そういえば、ベリーベリーの前にあった店がビーコン横に移転するまでも、スイーツの店でしたね。

店の前の看板に「今日のおすすめ『とり天』」って書いてある。
素晴らしい。みんな店の前に「とり天」っち書こうよ。こんな感じで。

yonyonさんと、ここの店のオーナーはお知り合いらしい。
僕は機会に恵まれず初めてのベリーベリー。
餃子の専門店である・・・外から見ても全然そんな風に見えないけど。



真ん中にカウンター。
スイーツ店の頃のままなんだそう。
客同士の距離が近く、なんか屋台みたい。
夜は客同士が仲良くなりそう。



茶色系、大きめ。衣も厚い。
タレ付き。カラシは付いていない。

口にほおばると、「かりっ」と美味しい歯ごたえ。
下味調濃厚。醤油ニンニク。
つゆなしで食べると、カリッと揚がった唐揚げ。
お店の方に聞くと、下味は唐揚げと同じものを使っているとのこと。

その唐揚げ的とり天が、つけダレにつけると劇的に変わるのだ。
つけダレは天ぷらの的な、上品な甘め。
よくあるポン酢ではない。

ビールのアテにちょうど良いようなとり天のうまさがこのつけダレによって、ぐっと上品に引き立つ。

本流ではないと思うけど、これはこれで新ジャンルのとり天ではないかと思う。
個人的には、おいしいと思った。

・・・これに、生姜と大葉と大根下ろしがあれば最高。
って、そこまで行くと「とり天」ではないかもね～(笑)



小皿も3点付いて、これで500円は満足度高しです。

箸が割り箸じゃないのも好印象～♪

お店の方によると、メニューに載っていない日でも「とり天」は出来るとのこと。

ってか、ちゃんとメニューに載せてくださいよ。「うちのはとり天っぽくないですから～」って謙遜せずに。

「ベリーベリー的とり天」ってメニュー名でいいんじゃないですか？

某旅館の若女将に

「どこか、とり天の美味しい店知りませんか？」

って聞いたら、丁寧に教えてくださったのがこの店。

そのホテルにも出前で届けてくれるそうで、「北浜旅館街になくてもならない店」なんだそうだ

。

それは行かなければ。



>新銀座通り、駅前通りからデリーストアの角を曲がって100mくらい。

下町の中華屋さん。

カウンター4席、テーブル2卓の小さな店。

店の前の配達用のカブが、下町感を醸し出す。

だいぶくたびれた店内だけど、隅から隅まで掃除きっちり。

油を使う中華料理店でここまで掃除が行き届いてる店、初めて来たかも。

カウンターには、人の良さそうな寡黙なおじさんが1人。

ザチイ ピエン(とり天)(ごめん、漢字覚えきらなかった・・・汗)を注文。

単品900円、ご飯150円。



小さめ黄色系、衣は薄目だ。
厚めに衣が付いているところは、かりっと香ばしい感じ。
下味はしっかりで、こしょう効き気味。

口に入れると「さくじゅわ」

つけダレで、カラシは付いていない。
中華っぽいシンプルな酢醤油のつけダレが、素直なとり天の味にマッチしていると思う。



と、マスターが
「お茶替わりに」

って、中華スープ持ってきてくれた。

この心遣いがうれしい。一瞬でマスターのファンになってしまった単純な私。。。笑
(ごめん、すでに食べモードに入っていたので写真はなし)

スープもさっぱりとしてうまい。

ネギの香りがたまらんね♪

とり天もスープも、素材の良さ感が伝わってくる心地の良い、ホッとする味。

ご飯の横に付いてきた高菜の漬け物も美味。

ここのとり天は、とり天の名店の一つである「居酒屋わたる」に近い味だと思う。

わたるは夜だけの営業なので、昼に「わたる」のとり天を食べたくなったら、雅鳳(がほう)に来ようと思う。

(追記...わたるは現在「第二東洋軒」と店名を昔に戻した。また、別府大学通りに上人本店を出したので昼間はそこでとり天を食べることができる)

派手な分かりやすい味ではないけど、しみじみ旨さと満足感が盛り上がる名店。

下町の宝だね～。おすすめです。

ちなみにここはテイクアウトが出来るので、持ち寄りのホームパーティーがあったら買っていき
うと思いました。吉村鶏肉店の唐揚げと、ここ雅鳳のとり天をセットで持ち込むなんて、なんて
贅沢。。。じゅる😊

金曜日定休日なのでお忘れなく。



流れ川通り入り口にある明石。

店の外の看板に書かれた今日のランチ650円は

刺身盛り合わせ

アメタ唐揚げ

サンマ塩焼き

カツカレー

うーん、刺身食いたい(笑)

でもあえてとり天を頼む。

「昼のランチに比べて時間かかりますけどいいですか？」

はい、待ちます。

あ〜あ、アメタの唐揚げもうまそうだったな・・・と未練たらたらな自分(笑)

でも、食べなきゃね。とり天。

店の女性がさっとスポーツ新聞を持ってきてくれた。

この辺の気の利く感じは気持ちいい。

そのうちに、油で揚げる音がカウンターの中から聞こえ始め、スポーツ新聞を半分くらい読んだ頃、

「お待たせしました～」

のかけ声と共に、意外に早く「とり天」登場。



茶色系小さめ

カラシ付き ダレつき

下味しっかり酢醤油

サクサク サクサク

肉が小さいので肉のうま感がにじみ出る感じは少な目だが、最後までサクサクはさすが。サクサク追求系とり天。

なんとなく、吉村鶏肉店のズリの唐揚げを彷彿させる。

このとり天だと、冷えてもうまいはず

ビールに合いそう。

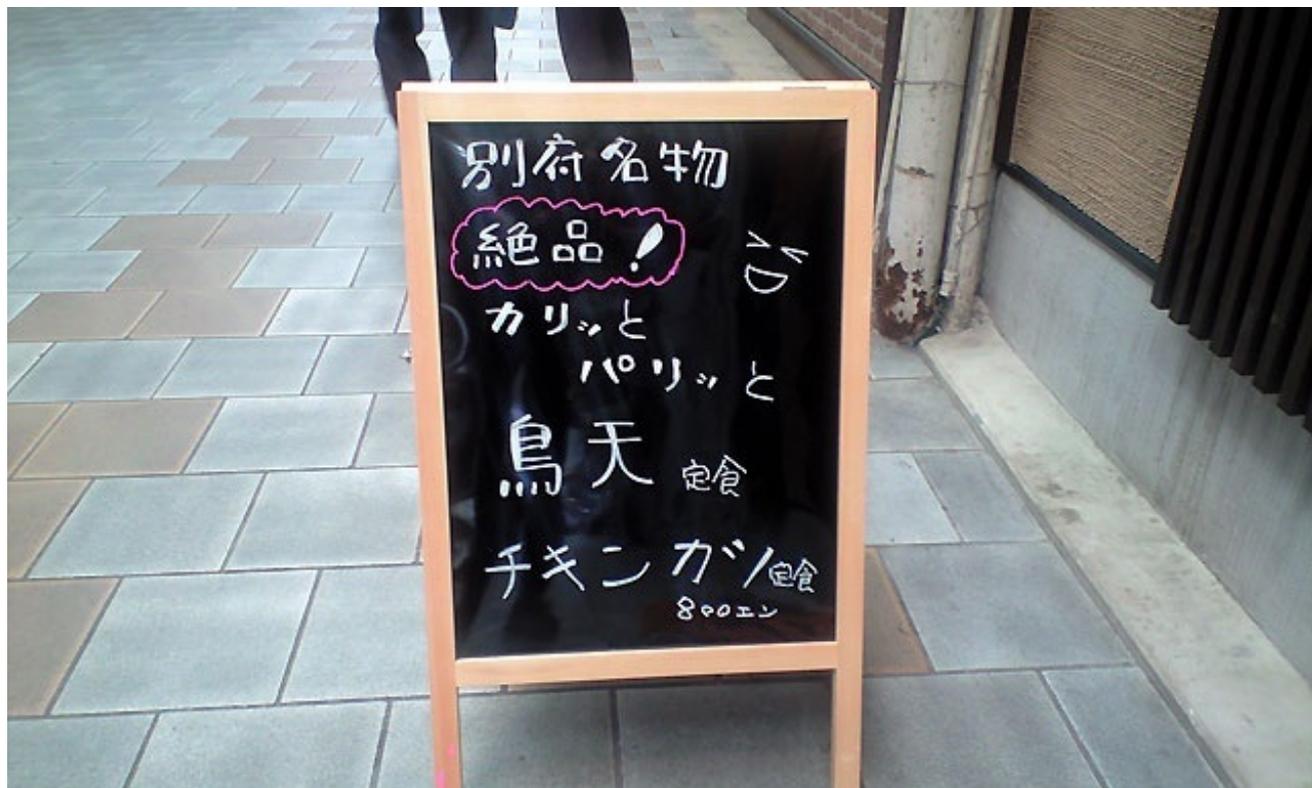


でもね、個人的には付け出しの方が印象的だったのよ。

この日は筍三昧。

煮物のタケノコ、みそ汁も筍。

ふと季節感のあるランチを食べたくなったら、この「明石」はおすすりめです。



ソルパセオ銀座に最近気になる看板がある。

『別府名物 絶品 カリッとパリッと とり天定食』

これは、明らかに僕に向かって書かれてるに違いない！←めちゃめちゃ勘違いと、早速行ってきた。



ソルパセオ銀座に突然現れるスナック風の店。

「お食事処 銀座」という看板。

お食事処なのに、外から中が見えない。

なかなかに入りづらいぞ(笑)

カウンター8席に6人かけテーブル2つ。

おばさま1人で切り盛りしているみたい。

液晶テレビからは、中国のオリンピックの話題が流れている。

迷わずとり天定食を注文。



小さめ茶色系、ぱりじゅわな食感。

ジューシーさがいい感じ。

つけダレあり、カラシなし。

下味はしっかり系。こしょうが香る。

つけダレを付けなくても美味しい。

ここの特徴は付けダレ。

かなり甘酸っぱい。

この甘酸っぱさが、とり天の味をぐっと変える。

どちらかと言えば、チキン南蛮系の味になる。

そういう意味では、観光港前のとんかつ亭を思い起こされる。とり天自身はだいぶ違うけど。



みそ汁は合わせ。

「筍、大丈夫ですか？」

と出してくれた、筍(たけのこ)と蕨(ふき)の小皿がなかなか美味しかった。

春の味覚だね。こういう季節の香りをちょっとお裾分けしてくれる食事処って、うれしい。

ちょっと新しい系のとり天と、季節の味。

1人でふらっと立ち寄るにはおすすめです。

2008.05.02 Fri 今日のとり天「春蔵 春のとり天ランチ 980円」



国道10号線から一本山側の2車線の通りにある『鳥や春蔵』

近所の味蔵と間違いそうなネーミングだけど(笑)・・・何となくコンセプトも近いんだけど、別の店です。

ここも鳥専門店ということで、どんなとり天に遭遇できるか楽しみ。

ランチのとり天ランチは980円。

ちなみに夜のとり天セットは1480円。



黄色系で大きくざっくり感あふれる、存在感のあるとり天。

衣は厚い。

タレ付きで、つけダレはすっぱめ系の醤油。

カラシ付き。

食感はまさにザクザクジューシー。

若木屋の唐揚げ思い出すかも



付け合わせの野菜はキャベツ。
シャキッとしてていい感じ
控え目なドレッシングもいい。

小皿はひじきと温泉卵。

温泉卵は味が薄かった。もしかして、醤油をかけて食べれば良かったのか???

スープは、てっきりみそ汁が出てくるのかと思ったらワカメスープ。
意外な感じ。さらりとしてるので、これはこれでいいと思う。

そして、ご飯。キラキラしてうまい

ここのとり天、とり天は衣厚め系の特徴で、冷えると油っぽくなる。
が、これをすっぱめの付けダレに付けると、なんともうまい。
そしてこれとご飯のコンビネーションがまた最高。間違いなくメタボる。危険。
冷えた時のことまで考えて、付けダレのバランスを取る。流石やね。

アツアツの「若木屋唐揚げ風」とり天(ややこしい^^;)を楽しむのもよし、少し冷えて付けダレとご飯のコンビネーションに酔うのもまたよし。

14時までコーヒーセルフで飲み放題なのもとり天巡りにはありがたい。煮詰まり気味だけど(笑)

2008.05.21 Wed とり天つまみ食いツアー終了！

先日告知した、別府オンパク「とり天つまみ食いツアー」は、本日、無事終了しました。
平日昼間にも関わらず、9名ものお客様に参加いただきました。
ありがとうございました。

コースは

集合 別府駅 12:50

別府駅→東洋軒→はらぐち(テイクアウト)→海浜砂湯(はらぐちのとり天つまみ食い)→道々の輩→
スエヒロ屋精肉店(買い食い)→にしもと→(ぷち路地裏散策)→グリル三ツ葉(マスターの話のみ)→第
一東洋軒跡(見学)→ホテル望海(プチとり天定食+温泉)

解散 ホテル望海16:30

ホテル望海にて終了後、ご希望の方は弱アルカリ性温泉のつるつる美人湯を堪能。

参加されたお客様にも喜んでいただき、とり天Bメンバー同、ほっとしてます。

あーでもない、こうでもない、と、店名リストを眺めながら悩んだ甲斐がありました(笑)

おいしいのに、今回選んだ店からは外れた店からも多数あったのですが、今回は全体のバランスからこのコースに。

また、本日のコースは大分放送のニュースラインの取材(かぼすではなく！)があり、早速、夕方のニュースでご紹介いただきました。大分放送さんのアポの取り方が下手で、前夜、関係者が振り回されたというのは、ココだけの内緒(笑) 私までどんな絵が欲しいか連絡くれれば、もっと協力できたのに・・・と思いますです。

でもでも、みなさんと一緒に楽しくとり天めぐりができました。

準備はめちゃくちゃ大変でしたけど・・・またやりたいですね。



最近、ランチタイムに外に出る時間がなくて、とり天を食べる暇がない。くやしい。
とり天を体が求めるので、手軽にトキハ別府店の地下、お総菜コーナー「まるみや」の「とり天弁当」を買ってきた。

まるみやには、280円お弁当シリーズという、私のようなお財布が薄い人間には大変に重宝するお弁当があるのだが、本日はそのシリーズから「とり天弁当」。とり天弁当280円というのは、多分世界最安値だと思われる。

まあ、価格が価格なので、期待せずに弁当を開ける。

茶色系、衣しっとり、薄目。

レモン、ポン酢付き

下味はしっかりで、肉も歯ごたえがある方だ。

意外にも肉は結構美味しい。

・・・ってか、唐揚げのようにも思うけど、ま、それはそれで(笑)

ふんわりやさしい母の味？

ポン酢とのからみはなかなか。

ここまで下味が強くないと、ポン酢には負けるのか・・・。

タレととり天のコンビネーションは、なかなかいける。

□ そしてそして、ごはんが意外にももっちりしていておいしい・・・。

スパゲティ、懐かしい味。

昔、遠足のお弁当に良く入っていた味だ・・・昭和の味覚だな。

この原材料高騰時にこの値段でがんばっていただけるのは、感謝。

別府駅周辺で働く貧乏人の強い見方です。

今後とも、この値段でがんばって頂けると嬉しいです。

トキハ別府店地下には、激安うまうまカレー屋「かあちゃんのカレー。」もあるし、隠れた激安グルメスポットになりつつあります。ふらっと巡ると、いろいろ発見がありますよ。実は、別府の旬な場所のひとつです。

追記...トキハ別府店のフードコートなくなっていました。残念。

それから、まるみやさんの280円弁当もこの後ほどなくしてなくなったのですが、最近再び290円弁当として再デビューしています。(2012.12.14現在)



トキハ別府店横にある中華屋さん。

とり天メニューがあることは知っていたのだが、ランチメニューに登場することが少なく、後回しになっていた。



今日通りかかると、ハッピーランチにとり天を発見！

思わず飛び込む。

店内は満席。金曜の昼前なのにすごい人気。これは楽しみだ。

ホールは人の良さそうなおばちゃんひとりで切り盛り。忙しそう～♪

席は5卓。

2階にも席があるはずだが、ランチでは使っていないようだ。

さすがに別府の有名店なので何度か来ているのだけど、とり天ははじめて。

わくわくしながら、待つ。



茶色系

衣かっちり系

下味しっかり

ほっこりひとくちサイズ

酢醤油カラシ付き

そのまま食べると唐揚げ系。

が、カラシ酢醤油に付けるとイメージ激変。一口サイズのとり天にめちゃめちゃ良く絡む。うまい。

冷えてくるとパリパリ感がましてまた美味しい。

これは病み付きになるよ～☆



幅葉の小皿たちもレベル高いし、玉子スープもやさしくて良い感じ。

そしてデザートは杏仁豆腐。コーヒーやアイスも選べるんだけど、やっぱり仕上げは杏仁豆腐でしょう。

杏仁豆腐は香りの強くない、後口のやさしい、ほっとする味。

杏仁ホッとする。

満足満足。

夜は17～19時までナイトランチなら毎日950円でとり天いけます。

もしくは1250円のB定食でもとり天を選べます。

でも、ハッピーランチで食べるのが満足度激高です。おすすめ。

がんばって、とり天が出るまでランチに通ってください☆

追記...きしろさんも店を閉めちゃいましたよね。どうも、シェフと2号さんとで駆け落ちしてしまったとか...風の噂で聞きました。

そんなところも別府らしいと言えば別府らしいのですが...美味しい店がなくなってしまったのが

残念。

竹瓦温泉近くの喫茶店。

以前はよく出前を食べてたんたけど、店に来るのは初めて。

店の前にとり天の旗が出てるので気になってたんだけど、なかなか来られずに今回初チャレンジ。

おいちゃんとおばちゃん、おねえさんの下町の良い雰囲気のお店。

喫茶店というより料理店って感じやけど(笑)

とり天を注文すると調味料セットが・・・。

そっか、ここは喫茶店だからいつもはテーブルに調味料は置いてないわけね。

このポン酢とカラシで召し上がってくださいね。

って、カラシが登場。マヨネーズの入れ物みたいにデカイ。

おおお、素直に驚いてしまった。

黄色系

さくじゅわ

下味しっかり

ニンニクの香りが食欲を誘う

こういうとり天はポン酢付けると旨味が増すんだよね。

味噌汁はあわせ味噌。

とうふ ワカメ付き。

ホッと家庭の味やわ〜♪

そんでもって目玉焼きがうれしい。

人情味あふれる、下町のとり天でした。

2008.07.04 Fri 昨日のとり天「くいしんぼう」 単品450円

だんだんと職場近くの昼間のとり天を食べ尽くしてきたので、昨日は趣向を変えて会社帰りに夜の店へ。

食の師匠と共に、北浜通り、A級劇場の海側にある「くいしんぼう」へ。

とり天の名店「居酒屋わたる」のすぐ近く。

下町っぽいカウンターと小上がりのこぢんまりした店。

元気なおばちゃん2人がカウンターで切り盛りする。



とり天は単品で450円。

夜の店としては安い。

下味さっぱりあっさり

黄色系のとり天

付けダレは、甘い天ぶらタレ。

さくじゅわな食感で、鳥肉がぷりぷりしていてうまい

この和風な天ぶら的とり天の解釈もいになって思った。



一緒に頼んだ、らっきょが、めちゃ美味だった。

やっぱり夏はらっきょだね～。

頂き物だから、いつまであるか分からないって言ってたけど、気になる方は早めに行って注文してくださいな。

ここの「くいしんぼう」はどの料理も安い！すばらしい！

出張時の夕御飯にも重宝しそう。

女将さんも気さくだし。

おすすめです。

前日の引き続き、夜シリーズ第2弾。

別府の居酒屋ならどこに行ってもとり天がありそうで、どこに行くか迷っちゃうけど、[yonyonさんの500円ランチのブログに掲載](#)の「お好み居酒屋より道」に行ってみた。

居酒屋にしてはちょっと遅い時間に行ったので、先客はおじさんひとり。

カウンターの中には人の良さそうなおばちゃんがひとり。

「魚は何がおすすめですか？」

「うーん」

と悩むおばちゃん・・・・・・・・。

でも、ここ魚料理うまかったような。

そこまで悩む必要はなさそうな・・・ホントにないのかな？(汗)

「イワシなら刺身に出来るで」

「じゃ、それと、とり天を！」



付け出しに出てきたのは、蕨(ふき)。

ぴりっと辛くて、ビールにめちゃくちゃ合う。

これだけで、かなり満足。



続いてイワシ登場。

いや～、脂が乗って最高。

「おばちゃん、イワシ、最高やわ」

「脂が乗ってておいしいやろ。最近魚の輸送方法が良くなったけんなんかわからんけど、うちみたいな店でも刺身にできるようなイワシが手に入るようになってきたんよ。この2年くらいかなあ」

とおばちゃん。

イワシの上に生姜をちょっと乗せて、カトレア醤油(※)にひたして、口の中に放り込む。

生姜とイワシのハーモニーがもうたまらん。

ビールが進む、進む(笑)

とり天が来てないのに、ビールを1本空けてしまった(汗)

※カトレア醤油・・・別府の[フジヨシ醤油](#)が製造する地醤油。濃い口で甘みが強い。別府の料亭や旅館はほとんどフジヨシ醤油を使っているという噂。ちなみに安売り出来ないように、スーパーなどには卸していない。欲しい時は光町のお店に行く、もしくは別府大分市内なら電話注文して配達してもらう手もある。もちろん我が家にも常備してます(笑)



とり天登場。

「うちのは下味を付けちよんけど、物足りんようやったら、醤油とかポン酢とかかけて食べてな」

とおばちゃん。

黄色系

さくじゅわ～

下味はうすめ。

肉からあふれ出す肉汁がいいね。

薄味なのでビールにはちょっと物足りない感じ。

ポン酢に付けて食べようかと、カウンターの上を探すもポン酢ないじゃん(笑)

おばちゃんに言えばいいんやろうけど、小皿にカトリア醤油を入れて、それに付けて食べてみた

。

カトリア+とり天

これが、いけるのだ。たまらん！

うーん、新発見。

一味をかけてもいいかもしれない。

帰り際、小学生くらいの子供連れのお母さんが来た。

遅い夕食かな？

近所の方らしく、カウンターのおばちゃんとも顔見知りらしい。

先客だったおじさんも、角瓶の水割りと魚の煮付けでテレビを見よん。

さっき、水割用の水のお代わりをしようたけん、もう何杯目かな？

なんだか、ほのぼの。

下町の時間の流れに、ちょっぴり寄り添ってきました。

いいよね～、下町の居酒屋。

2008.07.09 Wed 何日か前のとり天(笑)「上海 単品600円」

7/5にコミュニティセンターで[Toshizoプロデュース](#)「風呂本1組」のステージを見た。あまり期待してなかったんだけど(ごめん)、非常におもしろかった。

同時に、これだけのステージをやっても、1人2000円しかもらえんのやなあ〜。大変やなあ〜、儲からんなあ〜、と思ったのも事実。いいステージをありがとうございました。

帰りに、一緒にステージを見たつちさんオススメの上海へ。
鶴見病院下にある、こぢんまりとした中華専門店。



とり天とビールで乾杯。

皮はやわらか、ふんわり。

でも、下味しっかり系。

衣が柔らかいのが印象的の白色中華系とり天。

うまい、つついお代わりしちゃいました。

キャベツのサクサクも最高。

いや〜これだけ丁寧に料理出されるとうれしいね♪

上海、おすすめです。

2008.07.09 Wed 今日のとり天「大鳴門 とり天セット 780円」

某役所のA女史強烈プッシュのおすすめのとり天、やまなみ治いのうどん屋「大鳴門」へ。
暑い中、自転車を漕いで。

うどん屋さんなので、とり天定食はなく、うどんととり天、それにご飯と一緒に「とり天セット」を注文。
席数は7テーブルほど、でも混む時間帯もあるらしく、そこいら中の台という台がテーブルとして活用できるように椅子が並べられていた。

うどんは細麺、ふんわり系。
讃岐の製麺所のような、エッジの立った感じはないが、艶やかに舌の上を滑っていく麺はなかなか好印象だ。良い小麦を使っているように感じた。もう少しむちむち感があれば、個人的にはもっとうれしい。



で、とり天。
白系で心持ち小さめ。
小皿に酢醤油とカラシが付いている。

さくっもちっ

おお、このとり天のもちもち感はすごいぞ。

さくっとしているのに、その奥にもちもち感が潜んでいる。この感覚は非常に新鮮。
これは病みつきになる食感だ。



で、ごはんと漬け物もうまい。
うどんの汁まで完食！
幸せだけど苦しい(笑)



私のように、うどんもとり天も好きな人にはおすすめの店です。
昼から、がっつり派にもおすすめ。

2008.07.11 Fri 一昨日のとり天「戎(えびす) 単品650円」

天狗で有名な、やよい商店街にある戎(えびす)へ。

このママ、じゅりさんは、やよい天狗みこしでいつもご一緒させていただく。

いつもニコニコ、ちゃきちゃきとした、ステキな方だ。

久しぶりに寄ると、常連さんと県外のお客さんがカウンターで盛り上がっていた。

少しずつ相づちを入れながら、話に加えさせていただく。

こうして、誰が行っても楽しく食べられる店はいいやね～。



ビールととり天を注文。

下味しっかり

白系

かぼす カラシ付き

さくじゅわな食感

商店街の中のホッとするスポットですね。

魚も結構いけるので、旅行者もおすすめですよん。

">

2008.07.11 Fri 昨日のとり天「やっこ凧 とり天 単品 700円」

こいのぼり前の炭火焼屋さん

20時30分すぎに来たんやけど、繁盛してる～♪

でも注文取りに来るの遅い～。付出し来ねえ～(笑)

酔っぱらうう～。

ま、別府の店が儲かっちゃもんけんいつか。

待つこと10分以上、ようやく付出し登場。

空きっ腹にビールを入れたら、酔いが回る。。。。

付出しは温泉玉子。珍しいよね～。でもうまし。

とり天まだかなあ～。



下味しっかり

茶色系

少し小さめ

かりさく

レモン、カラシ マヨネーズ付き 珍しい！



カラシ

マヨネーズなとり天、ビールには合うね とり天の味は引っ込んでうけど

冷えて来るとサクサクかん倍増〜♪

野菜もしゃきしゃき

でもさ、とり天で30分以上待たされるのは、減点対象やな(汗)

昼前、打ち合わせ場所からの帰り、別府公園を自転車で走った。

深い緑、そして青い空。

自転車を飛ばしていると、さわやかな林の空気と、濃い緑の香りが鼻に飛び込んでくる。

こんなに暑いとほとんど人も歩いていないので、飛ばし放題(笑)

気持ちいい～。

自転車はホテル白菊の前へ。

あ、そういえば白菊にもとり天ランチがあるって言ってたな。

自転車を白菊の玄関に止めて、フロントの前を横切り、「甘味処 菊の間」へ。



ホテルの中庭にある、文化財になりそうな木造の離れ。

目の前の池には鯉が泳ぎ、日本庭園の奥には滝が流れる。

うーん、いつ来てもステキだ。

12時前だというのに、結構お客様が多い。

ほとんど女性。それも、僕よりもだいぶ年上のマダムたち。

うーん、オトコ1人だと浮いてるな(笑)



10種類

くらいある定食の中から「とり天御前」を選ぶ。

黄色系。

小さめでふんわり上品。

下味しっかり

かぼす付き

酢醤油カラシ付き

優しい味なので、和風やなと最初は思っていたんだけど・・・違う違う、これは東洋軒系の中華なとり天。ふんわり口当たりが良いから、間違うところだった(汗)

2008.10.06 Mon 今日のとり天「タタミゼ 1300円」

職場のランチ会がタタミゼになった。

それも偶数日。

そう、偶数日のタタミゼのランチはと天があるのだ。

男一人でタタミゼというのはできれば避けたいシチュエーション。

前日からタタミゼとり天デビューで夜も寝られないくらい(ウソ)、幸せなとり天Bメンなのであった。

で、当日。

我々のグループ5人は全員「とり天」。

私が指示したわけでもないのに、プチとり天Bメン状態。

さすがは別府人だ(笑)



まずは、プレートが出て・・・。



メインディッシュのとり天登場。
コップから覗くとり天の姿は、ムーミンの「にょろにょろ」みたい(笑)

一緒につけダレが出てくるんだけど、これが3種類もあって面白い。

ゆずごしょう

ポン酢醤油

ごまだれ

なんだか、焼き肉屋を彷彿させたりもするけど(爆)



早速、食べてみる。

さくふわ系

下味薄め

衣も厚めかな。

ゆずごしょうが新鮮な感じ～。

洋だね～。

この解釈もおもしろい。

偶数日だけしか食べられないというのが残念だけど、別府では少ない路地裏のお洒落な空間だし、女性同士やカップル同士で出かけるといいかもですね。

2008.10.14 Tue 一昨日のとり天「うまや信濃町店(コースのため値段分からず)」

とある別府のメーリングリストのオフ会を東京でする・・・というメールが流れた。

ほほう、東京組はいつも元気やね～なんてスルーしようとしたら・・・。

「とり天も食べられます」

との記載に反応。

ついつい、行くハメになってしまった(笑)

会場は信濃町の駅前の「うまや信濃町店」

うまやはJR九州がやっている居酒屋チェーン。

そこがとり天を出すっていうのだから、期待大だ。

ちょっと早く着いたので、信濃町のまわりをてくてく歩いてみる。

本屋に入る。何か変。

創価学会系の本山積み。

聖書のコーナーがやたらとでかくて、そこも学会系の本ばかり。

ちょっと場違いな感じがしたので、外に出て歩いてみると、学会の旗と思われる旗を掲げた店もちらほら。

で、よく見ると、そこら中のほとんどの店の看板に、さっきの旗の3色がアクセントに塗られてる。ひい。

場違いな自分に冷や汗。逃げるように駅に戻る。全部トリニータブルーならぜんぜんOKなんだけどね(笑)

スワローズやジャイアンツのレプリカを来た人たちと一緒に横断歩道橋を渡り、渡った先が「うまや信濃町店」だ。と言っても、東京はほとんどわからなかったので、auのEZナビウォークにお世話になりながら到着。

雰囲気のある階段を上がり、割烹のような佇まいの「うまや」に到着。

さすがJR九州。上品でしっとり系の内装。通された個室も、なかなかにお洒落。

なんかうれしい。さすが東京だ。

とり天登場まで、上品でおいしい九州の産品が次々と出てくる。

で、真打ち「とり天」登場。

薄い黄色系のとり天が3つ。

カラシは付いていないが、大根下ろしと生姜が添えられている。

つけダレも、通常のとら系。

カボスが一緒に添えられているのが、大分っぽい。

タレを付けずに口に入れてみる。

下味はほとんど感じない。

衣は厚みがあり、さくじゅわ系。

一緒に出てきたのは、豆と椎茸の天ぷら。

・・・ん？ なんか変。

さすがに別府にいるとこんなアンバランスな出し方しないよなあ～。

とり天って書いてるから、そのまま鶏を天ぷらにしたらろっ！

これをおかしいと気付かないJR九州、最高。

ちょっと、恥ずかしいぞ。JR九州。

初めての東京でのとり天は、突っ込みどころ満載なとり天でした。

誰か、うまやに行ったら教えてあげて。

仕事で鉄輪へ。
お腹が空いて通りかかった路地で「とり天」の看板を発見。
店名を確認すると「新博多」
そういえば、別府とり天マップに載せたな・・・と思いながら、私は未経験の店。
ここで見つけたのも何かの縁・・・ということで、のれんをくぐる。



ここの「新博多」、お客のスペースに比べて厨房がやたらと広い。
仕出しがメインなのかな？と思いながら、店内のメニューを見る。
寿司から始まり、定食、はたまたカレーまでめっちゃめっちゃメニューが多い。
寿司があることから、基本は日本料理なのか？
とすると、天つゆ系のさっぱりとり天が味わえるのか・・・と、勝手に想像しながらとり天定食
を注文。

店内には、印刷されたメニューの他に手書きのメニューがいくつも張ってる。



「大分の味が一度に味わえます 大分名物三点セット とり天・だんご汁・琉球・ライス」
ん？、そこでライス？

「結構お得。 幕の内 刺身・酢の物・天ぷら・煮物など」

結構お得。なのね～。

など、各々のメニューに付けられたコメントが面白くて、とり天が登場するまで読みふけてしまふ。

このノリ、なんだかヴィレッジバンガードみたい。。。



にんまりしながらメニューを眺めていると、とり天登場。

茶色系。

和系の割に意外と衣の色が濃いよね・・・。

一口食べると、「ふんわり・ふわ」な食感。

ニンニク感や生姜感強め。

コショウ感も強くて辛いぐらい・・・だけど、次のとり天を食べたらそうでもなかったから、調理上の問題か？(笑)



でも、この肉と衣のふんわり感のコラボレーションが最高。
結構、居酒屋わたるを彷彿させる、ステキな衣だ。
ということは、結構、本家系のとり天だ。
ここのマスターは、東洋軒で修行をされたのだろうか？
それとも、東洋軒出身の調理人に伝授されたのか？

正直、鉄輪の路地の和食の食堂でこれだけのとり天を食べられるとは思わず、予想外においしく
めちゃくちゃ幸せ～☆
鉄輪でとり天を食べたくなったら、まずは「新博多」です。
おすすめ。

そうそう、大きな味噌汁の器もサプライズで、こちらも幸せでしたよん。

2008.12.18 Thu 今日のとり天「キッチン丸山 680円」

別府とり天日記なのに、珍しく大分のとり天を・・・。
久しぶりに、大分のアプライドヘメモリを買いに・・・。
そういや近くにキッチン丸山があったなあ～ということで出かけてきた。



キッチン丸山は、とり天の元祖を謳っている店。

このブログを見ている人なら、「偽装標記」の店であることは明らか(※)なんだけど、その偽装標記を嬉しげに誇っている[大分市役所HP](#)もど～よって気もするが、ひとまず「偽装」の最先端を走る店でございます。

※とり天は、昭和27年には別府の第二東洋軒やグリル三ツ葉によって第2世代のとり天が誕生している。昭和37年に誕生した「いこい」系列のとり天発祥はその後であり、元祖を名乗るのは明らかに誤りである。

ちょっと分かりにくいけど、顕徳町の住宅街をうろうろしてたら、キッチン丸山発見。
看板にも「元祖とり天の店」の偽装標記が(笑)・・・我々から見ると、なんだか嫌な感じだ。

ちょうど昼時に入ると結構なお客様。

たまたま空いている席があったので、とり天定食を注文。680円。安い。

店内はサラリーマン風のお客様が多い。サラリーマン風のお客様ってのがそもそも別府には少ないので、ちょっと異次元な感じ(笑)・・・やっぱり街よね～。

他のお客様の注文も、とり天が2/3といったところか。

やっぱりみんなとり天なんだ。

注文時に、スープにするか、みそ汁にするか聞かれるのもキッチン丸山の特長。

悩んだあげく、みそ汁を頼んでみた。

席についてとり天を待っていると、次々にお客様が現れ、手元にとり天が届く頃にはレジの前で結構並んでいた。早く来て良かった。ほっ。



とり天登場。

茶色系の一口サイズ。

さくじゅわな食感で、噛むとニンニクの香りが強力に攻めてくる。

結構下味がしっかりしているので、酢醤油に付けなくても十分おいしい。

う〜ん、薄い衣のさくさく感とニンニクの香りのコラボレーションがたまらん。

もちろん、酢醤油に付けるとしっかりした下味がまるやかに変化し、これがまたイケてる。

カラシはマヨネーズのような入れ物で登場。

個人的にはカラシを付けない方が美味しいと感じた。



付いてきたキャベツもシャキシャキサクサク。ドレッシングもおいしいし、いいね〜。

それに、ご飯にも艶があって、おいしい。

とても良心的な店だと感じた。

だけど、味噌汁。合わせ味噌なんだけど、ちょっと薄めな感じで、これだけはイマイチ好きになれなかった。残念。

下町の住宅街にある感じが、なんともB級グルメを搜索している感があって、なんともいい。ぜひ、一度は食べてみるべし。

・・・ってか、こんだけまともなとり天出すんなら、「元祖」なんて偽装標記なんてとっとと止めて、正攻法で広報したらいいのに・・・というのが正直な感想。店員さんの雰囲気もいいし、個人的にはとても気に入ったので、変なこだわりを捨てたらいいのになあ〜なんて思った。オトナの事情があるんでしょうけど・・・。

2009.01.21 Wed 昨晚のとり天「居酒屋いづつ 600円(单品)」

東京から別府にいらしたお客様と、ジモティ数人で新宮(しんみや)通りにある、居酒屋いづつへ。実はこの日のお昼は、楠銀天街のいづつの持ち帰りにぎりだったんだよな〜。昼夜とも同じ系列の店という、なんとも珍しい日です。

このいづつ、最近までマルシヨク流川店の中にテナントに入っていた、お魚屋さんの経営。早速頼んだ刺身盛り合わせも、さすがにうまかった♪

で、連れの1人がとり天を頼んでくれた。気遣いがうれしい。ということで、早速Bメンモード・・・すでに酔っぱらいだけど(笑)



出てきたとり天は、和の店らしく「和食白系」の優しそうなとり天。大きさは普通だけど、どちらかと言えば細長い系。カラシは付いていない。天ぷらの天つゆで食べるらしい。頼めばポン酢でも出してくれるとのこと。

和食系のとり天は、優しいんだけどあっさりパワー弱めのものが多く、個人的には「あ〜、残念」なのだけど、みなさんが僕の感想を待っているみたいだし(笑)、早速食べてみた。

!!!
うまっっっ！

衣の軽い「さくっ」な食感のあとに、肉の「プリっ」が追いかけてくる。
和食の揚げ物と中華の揚げ物の良いとこ取りのような、これまで食べたことのない様な衝撃的な
出会い。

和食系のとり天の最高峰かもしれん。。。
めちゃくちゃおすすめです。
魚料理もうまいけど、とり天もお忘れなく～♪

あとね...名物アジの棒寿司
これがまたうまいんです。。。
店を選んでくれたM氏に感謝です。

2009.03.02 Mon とり天ドックを作ってみた(材料費1200円くらい)

2月27日の金曜日。

「とり天Bメン」と宇佐の「からあげ探検隊」の合宿を、鉄輪の某湯治宿で開催。
で、次の春のオンパクに宇佐のからあげと別府のとり天を食べ歩くコースをやっちゃうなんて話も弾む・・・など、同じようなことをやっているメンバー同士で、めちゃめちゃに盛り上がりまして、お開きは朝4時すぎ・・・。
さすがに次の日は辛かった・・・汗
この2日酔いの成果を次につなげたいと思います(笑)

さてさて、今日の記事。

本日のお昼ご飯は知人の自立支援センター大分のjinさんにそそのかされて(笑)、「とり天ドック」にチャレンジすることに。

- まずは、パンを調達に。
別府でパンと言えば「友永パン」です。
- コッペパンがないので、ミルクロールをゲット。
- で、主賓のとり天はパンに挟むことを考え、冷えてもさくさく感が強い「野田商店」のとり天を選択。

で、野田商店のお向かいのダイエーで、「タルタルソース」と「ホットドック用マスタード」、そしてサラダ用の野菜をゲット。野菜はおつとめ品半額50円♪

- 早速、事務所のマイデスクに戻り、手でパンを割り、野菜を詰めて
- タルタルとマスタードを軽く乗せ
- とり天を乗せて

もう一度、タルタルとマスタードで仕上げて出来上がり。
格好は悪いけどね、自分で食べるんだから、いいでしょ。

さて、試食。。。。

がぶ・・・、ううう。

とり天がでかすぎて、口がつらいかも・・・汗

とり天は半分に切って挟んだ方がいいか・・・。

もぐもぐもぐ。。。がぶがぶ。

うまいじゃん。

友永のパンの自然な甘さ、そしてその後のとり天の濃厚な味、それをうまく包み込むタルタルソース、そして最後にマスタードがキレイに締める・・・。

こんな簡単なのに、こんなにおいしくていいのか・・・。

すべて素材の良さのお陰とも言うが・・・笑

ちなみに、今回はパン5個分作りました。

同じ事務所のスタッフにあげたら好評でした。よかった☆

とり天Bメンのメンツが保たれた昼下がりでした(笑)

ということで、別府の中心部にいれば簡単に手に入る材料で、手抜き「とり天ドック」でした。
お試しあれ♪

2009.04.17 Fri 今日のとり天「いづつ 980円」

今日のランチは、楠銀天街の流川通りから入ってすぐの、いづつへ。

このいづつ、以前はマルシヨク流川店にあった魚屋さん。

「魚さんの海鮮丼を食べるぜい！」と張り切って仕事仲間とお出かけ。

・・・が、店の前に「とり天」の文字が。

「Bメンなら当然、とり天よね～」

と仕事仲間。

「はい、そうします(しょぼん)」

ということで、海鮮丼ランチ計画は音を立てて崩れ去ったのでした。

みんなのおいしそうなお海鮮丼を横目に、とり天登場です。

わかりましたよ。食べれば良いんでしょ、とり天。

ってか、みんなは海鮮丼かよ・・・だってよ、魚さんのランチだぜ。なんで、魚屋と関係のない"鶏"を私1人食べないといけないんだあああ～！

なんか、自分がかawaiiそうになってきた。

気を取り直して・・・。

このいづつ、少し前に紹介した[「居酒屋いづつ」](#)と同じ系列のお店。

「居酒屋いづつ」は息子さんの味、今日の「いづつ」はお母様の味。
親子対決です。

□ とり天は白系。付けダレは天ぷらのタレ。

つまり、和風系のとり天だ。

これは居酒屋いづつと同じ。

さくっ、じゅわ～、な食感。

ジューシーな鶏肉の脂が口に広がる幸せ。

下味はほとんど感じない。

だから、そのまま食べるより、付けダレに付けて食べる方が美味しい。

□ 特筆は、とり天の周りの小皿達。

「まこ」と芋とタコを煮付けたものが、最高にうまい。

まこが最高。

その他にも、アサリのたっぷり入った、貝のうまみたっぷりのおみそ汁やシャキシャキの野菜、そして、米がしゃきんと立ったご飯。どれも手抜きなし。

それだけで、もう、にこにこです。

心配りのある料理ですね。

で、とり天の親子対決の結果ですが、ここは息子さんの勝ちかな。

揚げ物は息子さんの方がうまいと見た。

でも、煮付けはお母様の方がおいしいかも。

という、とり天ブログ初の親子対決でした(笑)

2009.04.17 Fri だいぶ前だけど「酒喰処 かぼす 700円」

東京に出張に行った際に、高校の同級と会った。

やさしさに溢れる同級生は、東京でもとり天の食べれる店を予約してくれた。ううう。
4人でミニ同窓会モード。

大分県民は、やっぱり「とり天」、「りゅうきゅう」と頼んでしまうわけで・・・笑

とり天登場。

ふわりとニンニクの香りが鼻をくすぐる。

茶色系でふんわりとしたとり天。

ささみを使ったやさしさに、ガツンと下味のニンニク醤油が印象的。

あ～、家庭の味やね～。

大分県民がこの味を懐かしくなるのも分かる気がする。

この店、以前あった国東という大分郷土料理の店を引き継いで、大分の郷土料理を出している。
りゅうきゅうも美味しかったし、東京なのに非常にリーズナブル。

結局、マスターも交えて同窓会のように・・・。

あやうく、山手線の終電に乗り遅れそうになるくらい飲んだくれました。

次の日、二日酔いで、遅刻。

ま、いいよね、とり天のために東京に行ったんだから(笑)

□ セブンで、とり天弁当を見つけた。というか、最近気になっていたので買ってみた。

細長い感じがなんとなく三つ葉を彷彿させる。が、茶色系だから、醤油下味系のとり天。衣は柔らかい。食べたときに苦みが舌を被う。揚げる油が劣化したモノを使い続けている？

下味は生姜というより、ニンニク醤油な感じがするが、先述の油の苦みのせいでよく分からず。何となく、運動会の打ち上げの唐揚げ(笑)
肉もパサパサ感があり。冷凍ですね。とり天で、やってはいけないものの一つ、冷凍モノの使用をきちんとやっています。

からしを付けないと、油の苦みが取れない。これが一番の難点かな。
まだまだ、駅前のデカ弁や、駅市場の野田商店のレベルには達せないなあ。これまでのコンビニのとり天弁当の中ではまともな方だけど。
次のステップは、テイクアウト系とり天らしく冷えても衣をパリッとさせることと、冷凍からの脱却でしょうね。

やっぱり、東京の会社には無理なのかなあ～、とり天を作るのって。
がんばってよ、セブンイレブン。と、商品開発者に奮起を促してみる。

2010.12.12 Sun 今日のとり天「麵勝 とり天小うどん定食730円」

東別府駅のある別府市の南側って、とり天を出している店が大変に少ない。

その別府南部地区の麵勝がとり天を出していると聞き、出かけてきた。

国道10号線沿いの山側。大分市方向から出かけるのは大変便利な場所だけに、どんなとり天が食べられるのか、ワクワク。

麵勝は、名前の通り、麵がメインなので、定食はうどん付き。

小うどん付きで、730円はお得～。

店内は、ボックス席が多く、ファミレスっぽい。

ジョイフルと鳴門うどんの中間くらい？というのが分かりやすいか(県外の人には大変分かりにくくてゴメン)

また、メニューも豊富でカレーなどなかなかオリジナルのコダワリメニューが多い。

注文してやってきたとり天定食。

白系の小さめのとり天。

タレは甘辛い、いわゆる大分のざるそばのタレ。カラシはなし。ネギと大根おろし付き。

早速、いつものように、まずはタレを付けずに一口目。

ここで、サクッ、ジュワッと、鶏肉の旨さが口に広がればいいのだが...

ぬちゃっとした感触と下味感のほとんどない肉。もも肉だが、旨みが少ない。

衣が粉くさいモノもあり、ちょっと減点かなあ。

お口直しに、うどんを...

うどんは柔らかもっちり、ウエストを彷彿させる麵。

ウエストのように丸麵ではないが、個人的にはこのもっちり麵が好き。

案外とカレーうどんとの相性も良いかも。

で、ご飯に。

ごはん、べっちゃり。

一部はお粥状態(笑)

これを客に出すか？

なかなか勧めづらいなあ。

素直にうどんだけ売っている方が良いのではないだろうか。

どうしてもうどんを食べたくて、ついでにとり天をつまみたい時には、使える店.....です。

