

2015

第13回 日本臨床腫瘍学会学術集会

巻頭言

第13回 日本臨床腫瘍学会学術集会

会 長 秋 田 弘 俊

(北海道大学大学院医学研究科 腫瘍内科学分野 教授)



第13回 日本臨床腫瘍学会学術集会へようこそ！ 美味しい街、札幌へようこそ！

第13回 日本臨床腫瘍学会学術集会長を仰せつかり、身に余る
光栄です。

皆様、ようこそ、札幌にお越しくださいました。

せっかく、北の地に足をお運びいただきましたので、札幌の美味しいものをご堪能いただきたく思い、北海道大学眼科学分野の陳進輝先生特別編集の「Dr. 陳の札幌グルメバイブル」をご用意しました。陳先生は眼科学会では勿論のこと、北海道大学内でも美味しいものへの情熱は誰にも負けないグルメの第一人者として有名です。その陳先生の幅広い取材から生まれたのが「Dr. 陳の札幌グルメバイブル」です。本冊子では、カジュアルなB級グルメからハイクラスのお店まで、美味しいものが幅広くジャンル毎に紹介されています。

学会場での熱い討論の後、本冊子を片手に街に繰り出して、札幌の美味しいものを満喫してください!!

Sapporo MAP
札幌市周辺路線図

至小樽

稲積公園

発寒

宮の沢

発寒南

発寒中央

琴似

二十四軒

西28丁目

地下鉄東西線

さっぽろ芸術文化の館

円山公園

西18丁目

西11丁目

西15丁目

西線6条

西線9条旭山公園通

西線11条

西線14条

西線16条

ロープウェイ入口

電車事業所前

中央区役所前

西8丁目

西4丁目

資生館小学校前

東本願寺前

山鼻9条

中島公園通

行啓通

静修学園前

山鼻19条

幌南小学校前

中央図書館前

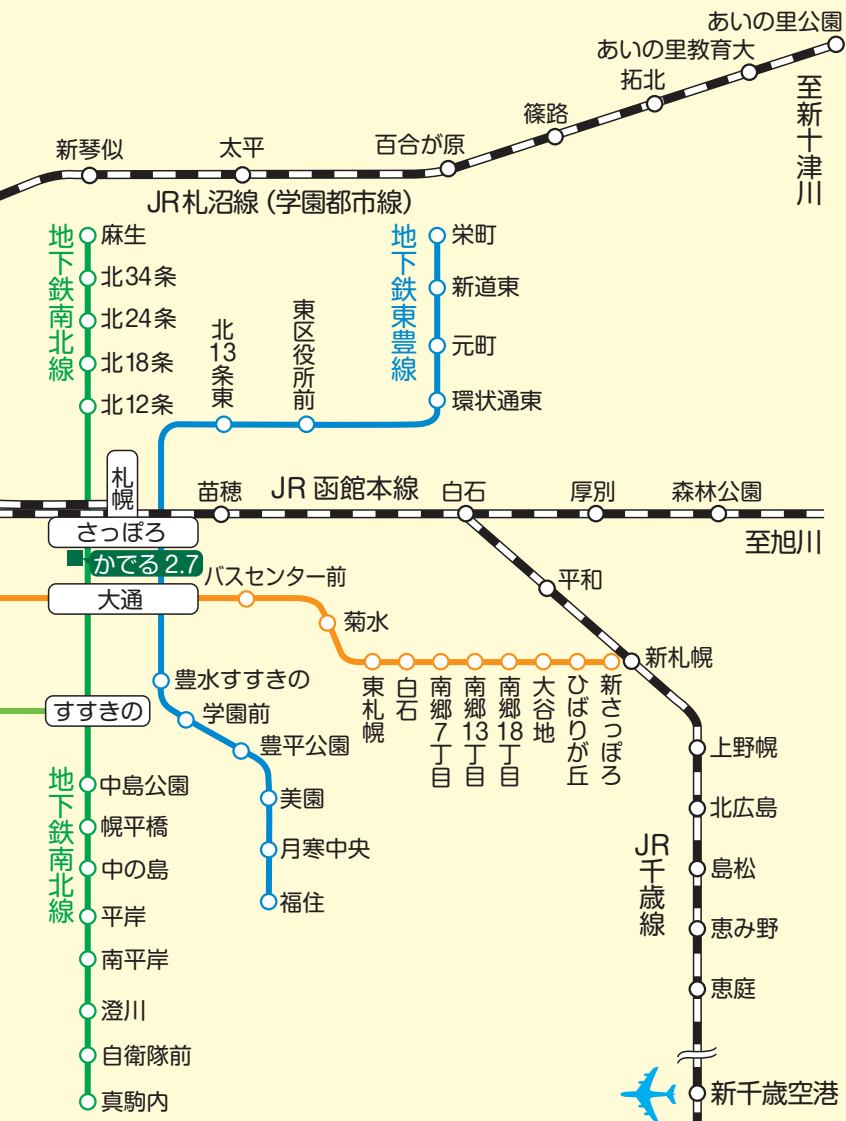
石山通

東屯田通

市電

市電

市電



お品書き

札幌で旭川エリアを食す、買う	5
ラーメン	11
カレー	43
寿司	63
フレンチ	69
イタリアン	75
日本料理、和食系創作料理、居酒屋	80
北海道料理	87
中華料理	93
肉料理、お好み焼き	99
蕎麦、うどん、天ぷら、鰻	113
おでん、トンカツ、串揚げ	123
エスニック料理、ハラル料理、その他	125
B級グルメ、ランチ	128
バー、ワインバー	132
スイーツ、カフェ、パン	140
お土産、ショッピング	160
新千歳空港	172
新千歳空港(グルメ以外)	181

～本誌の項目と使い方について～

❖ お勧め度は、これまでと同様に3段階で表示しました。



超 お勧め!!

最高に美味しい。
また絶対に訪れたい



お 勧 め !

かなり美味しい、
また訪れたい



ちょっとお勧め

それなりに美味しい、
機会があれば訪れるかも

❖ 星なし(掲載せず) ※実材は取材した店の60%が星なし

❖ グルメバイブルの項目(基本的な表示)

手作りの冊子という性格上、手間のかかる地図は省略し、「アクセス」と「最寄りのランドマーク」で対応しました。「アクセス」は、基本的に最寄りの駅をスタートとして表示しましたが、もしもタクシーを使われる場合には、カーナビを装備しているタクシーで住所を入力して搜してください。

なお、携帯やPCなどで「グルメバイブル」と検索して頂ければ、ウェブ版「札幌グルメバイブル2015」の各店舗の「地図」からGoogle mapへと飛ぶことが出来ます。

今回表示した情報は以下の通りです。

- お勧め度 ● 住所 ● 電話番号 ● 定休日 ● 営業時間 ● 予算 ● アクセス
- 最寄りのランドマーク ● お勧めポイント



22時以降も入店可能



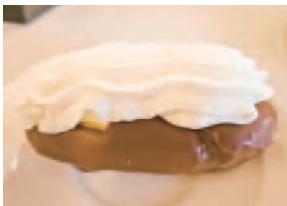
学会場から直線距離で3km以内

札幌で旭川 エリアを 食す、買う

札幌で旭川
を食す、買う

菓子処 梅屋 南1条店

学会



「菓子処 梅屋」と言えば、旭川を代表する老舗の和菓子店。大正3年(1914年)に和菓子店として創業し、今では「シュークリームの梅屋」として全道的に有名である。札幌ではこの「南1条店」の他、「札幌エスタ店」や「札幌丸井今井店」、「東光ストア豊平店」などで購入できる。シュークリームは店舗によって置いているものが若干異なり、「札幌エスタ店」が最も種類が多い。「南1条店」では現在、「100年シュー」、「コーヒースシュー」、「オリジナルシュー」、「さくさくパイシュー」などがある。どれも皮の厚さや硬さが絶妙に良いのだが、中のカスタードクリームが滑らかに欠け、お勤めというほどではない。しかし、同じカスタードクリームでも、生クリームがタププリ加わったカスタードとのWクリームである「エクレア」は非常に美味しく、僕の一押し。何より甘さが丁度良く、ビターなチョコとタププリのWクリームのテイストは、誰もが好きなノスタルジックな味だ。また、長時間持ち歩きたいと言う方には黒い冷凍チーズケーキ「フロマージュ・デュ・レオパール」がいい。このチーズケーキは、女性シンガーソングライター「Ms. OOJA」とのコラボで生まれた製品。北海道産「クリームチーズ」と「マスカルポーネチーズ」、イタリア産「ガルバーニホワイトクリームチーズ」の3つをブレンドしたフレッシュチーズケーキの上に、1年熟成させた北海道旭川産のハードチーズ「フルリーヌチーズ」をのせることでコクを出している。ベースとなるスフレ生地には、仏ヴァローナ社のチョコレート「カライプ」と竹炭パウダーを使用することで独特の黒い生地となり、白と黒との色彩が「甘くない大人の、黒チーズケーキ」というキャッチコピーに上手くマッチしている。また、この製品は、内側に大阪チックなヒョウ柄が入った黒い専用の紙袋に入ってくる。

●住所: 中央区南1条西5丁目7 豊川南1条ビル1階 ●電話番号: 011-596-8696 ●定休日: 無休 ●営業時間: 10時半～19時半 ●予算: 生クリームエクレア210円 ●アクセス: 地下鉄大通駅10番出口を出て、「4丁目プラザ」の信号を西へ右折。路面電車の通り沿いに進み、「藤井スポーツ」を過ぎると「東急ハンズ」の手前にある。地下鉄大通駅から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク: 藤井スポーツ、東急ハンズ ●お勤めポイント: ノスタルジックなクリームタププリのエクレアが美味しい

札幌で旭川
を食す、買う

もち処 一久 大福堂(いちきゅう だいふくどう)札幌円山店

学会



「もち処 一久 大福堂」は、旭川に本店を構える1924年創業の老舗餅店。実はこの店、旭川よりも札幌の店舗数の方が圧倒的に多いのである。札幌エリア第1号店の円山店の他、「札幌月寒中央店」、「札幌南郷8丁目店」、「札幌東区役所前店」、「札幌琴似店」、さらに「丸井今井札幌店」や「札幌三越」、「大丸札幌店」などの百貨店にも入っている。この店のこだわりは、小豆餡に美瑛産「しゅまり」という小豆を使用していること。「しゅまり」は小豆の中でも良質で知られる「えりも小豆」



を改良した新品種で、小豆の赤のイメージから「しゅまり（朱鞠）」と名付けられたという。さらに、餅米も北海道産を使用し、つきたての柔らかさを長時間保つような処理は一切していない。時間が経つにつれて硬くなるが、逆に、餅本来の自然の美味しさが味わえるのだ。この店のお勧めは、何と言っても「苺大福」と「黒豆大福」である。「苺大福」は通常「つぶあん（赤色）」と「こしあん（白）」の2種類があるが、年明けから4月にかけて練乳餡の「練乳いちご大福」も登場する。「苺大福」は1粒丸ごとの苺を使用しており、苺は季節によって産地が変わる。一方、「黒豆大福」も「つぶあん」と「こしあん」の2種類があるが、僕的にはどちらの大福も粒餡の方がお勧めである。ちなみに、季節限定の「練乳いちご大福」や2番人気の「くるみ大福」は、イマイチなのでお勧めできない。

●住所：中央区北1条西24丁目 ●電話番号：011-614-1990 ●定休日：無休 ●営業時間：9時～19時 ●予算：苺大福160円、黒豆大福110円（いずれも税抜き価格） ●アクセス：地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て左へ。すぐに、「大通西24丁目」の信号を左折し、北海道銀行の信号を右折するとすぐ右（東光ストア円山店の南向かい）。円山公園駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：北海道銀行・中央区鳥居前支店、東光ストア円山店 ●お勧めポイント：北海道産原料を使った良質な大福が味わえる

札幌で旬の味を食す、買う

The Sun蔵人の「生チョコサブレ 蔵生」



丘の上の菓子工房「The Sun蔵人（ザ・さんくらうど）」は、旭川市の「株式会社 ロバ菓子司」が運営する菓子店。同会社はこの他に「ロテルド北倶楽部」などの別ブランド菓子店も運営している。美瑛軟石を使って作られた風情のある外観は、かつての酒蔵（旧・登鶴酒造）だった建物をリノベーションして作られたもの。旭川市内に計4店舗の直営店があるが、もしも訪れるなら広くて雰囲気の良い本店がお勧め。店舗の2階には、店内を見渡す事のできるセルフカフェ「ぶらたなす」があり、コーヒーやミネラルウォーターを無料で提供している。なので、購入した商品をそのまま店内で食べることもできる。この店のお勧めは「生チョコサブレ 蔵生（くらなま）」。北海道産小麦粉とビートグラニュー糖を100%使用して作るソフトクッキーで、現在のところ、「黒」と「白」の2種類が販売されている。見た目は丸くてとても薄く、触れるとフニャツとして柔らかい。噛むと、クッキーというより、まるで生チョコトリュフのような食感。しかも、水飴も入っているので、ネットリ・シットリとしている。さらに、ザラツとした砂糖の食感が残り、甘さも控えめでいい。「黒」はビターチョコクリームのような味で、「白」はホワイトチョコクリームというより、どちらかといえばバタークリームのような味。どちらかと言えば、「黒」の方が僕好みである。ちなみに、新千歳空港の「美瑛選果（→札幌で旭川エリアを食すの9頁を参照）」では、美瑛産ハスカップを使った蔵生の限定品「クラナマ プチ」が購入できる。

●予算：蔵人（1枚）90円、（6枚入り）620円、（12枚入り）1,190円 ●お勧めポイント：シットリと生トリュフのような食感のソフトクッキー

札幌で食べたい
ラーメン 100選

旭川ら〜めん むら山



札幌では少ない本格的な旭川ラーメンを食べさせてくれる店。店内はカウンターの他、テーブル席が2つだけと狭い。この店のお勧めは、旭川ラーメンなのでもちろん「醤油ラーメン」。スープはそれ程ラードが浮いていないが、煮干などの魚介系の風味を感じる典型的な旭川ラーメンである。初めは違和感を感じるかもしれないが、飲むほどに次第に美味しく感じられるスープである。麺は中細縮れ麺でそれ程コシはない。チャーシューやメンマはごく普通である。ちなみに、11時〜14時までは小ライスが無料でサービスとなる。

●住所: 中央区南6条西17丁目2-3 ●電話番号: 011-552-8888 ●定休日: 水曜 ●営業時間: 11時〜21時 ●予算: 醤油ラーメン650円 ●アクセス: 地下鉄東西線・西18丁目駅2番出口を出て右側へ。1つ目の大通の信号を右折し、南1条通の信号を渡る。札幌医大の横の通りを進み、信号を渡ってサックスを過ぎて進むと、右にローソンが見えるのでその並び。地下鉄東西線・西18丁目駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク: 札幌医科大学、北星学園女子中学・高校 ●お勧めポイント: 典型的な旭川ラーメンが食べられる店

札幌で食べたい
ラーメン 100選

ななし



深夜



琴似にある元祖旭川ラーメンの店。今年、僕は旭川の有名ラーメン店をほぼ全てまわったが、この店を超えるラーメン店はなかった。それほどまでに、この店の醤油ラーメンの完成度は高いのである。スープは豚骨ベースに鶏ガラが加わり、魚介系が主張しない絶妙なバランスのWスープなのである。飲むほどにまた飲みたくなり、ついつい最後の一滴まで飲み干してしまうほど美味しい。もちろん旭川ラーメンなので、麺は加藤製麺の中細ストレート麺。コシはないものの、滑らかで重層感のあるスープと良く絡んで美味しい。チャーシューもとろけるように美味しいので、200円を追加しても「醤油チャーシュー麺」を注文しよう。15時までは小ライスが無料になるサービスも嬉しい。ちなみに、開店当初より閉店時間が1時間早くなった。

●住所: 西区琴似1条1丁目 5588斜め向かい ●電話番号: 011-611-8336 ●営業時間: 11時半〜15時、17時〜23時(土日は11時半〜23時) ●定休日: 水曜 ●予算: 醤油ラーメン700円(チャーシューは200円プラス) ●アクセス: JR琴似駅を出て、高架下に沿って左へ進む。「南光園」側へ信号を渡り右へ進む。2つ目の左角にある(南光園から150m、5588の斜め向かい)。JR琴似駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: 南光園、5588 ●お勧めポイント: 旭川ラーメンナンバーワンのお店

札幌で食べたい
ラーメン 100選

元祖旭川 かとうらーめん 手稲本店



手稲にある旭川ラーメンの店。この店は文字通り旭川の加藤ラーメン系のラーメン店である。実は、旭川の老舗製麺所「加藤ラーメン」の先代である2代目社長の長男が現在の「加藤ラーメン」の社長であり、次男が「味乃やまびこ」というラーメングループ店を率いているのである。「味乃やまびこ」系ラーメン店は、「味乃やまびこ」と「工房 加藤らーめん」という2つのブランド名を持つが、基本的な味はほぼ同じである。そして三男が経営するのが「元祖旭川 かとうらーめん」



であり、旭川の本店と手稲本店、月寒店の3つがある。店内は広いL字型のカウンター席のみで、店主は釣りが趣味なのか？店内には魚の写真があったり、気まぐれメニューのご飯に「ブリのツケ丼」などが出てきたりする。加藤ラーメン名物の「醤油らーめん」は、味噌ラーメンのように混濁した焦げ茶色のスープが特長。豚骨ベースでありながらトンコツ臭さは一切なく、魚介系素材のバランスも良い。加藤ラーメン系なので、もちろん麺は中細の自家製縮れ麺。小麦を感じてほしいという店主の思いから“かん水”を極限まで減らして作っているらしい。コシのない典型的な旭川ラーメンの麺ではあるが、スープとの相性は良く、スープに上手く絡む。チャーシューはいたって普通で、トロツとして加藤ラーメン系のチャーシューとしてはイマイチ。「生姜醤油らーめん」は、刻み生姜が浮かぶ醤油ラーメン。醤油味の「生姜ラーメン」と言えば、旭川の「みづの」が有名であるが、こちらの方がスープが濃厚なだけにむしるインパクトがあり、バランスも良く僕が1番のお勧め。塩ラーメンは基本的に混濁してコクのある「とん塩らーめん」とサッパリと透明な「潮らーめん」の2種類があるが、「とん塩らーめん」の方がお勧め。「潮らーめん」自体は物足りないで、「潮らーめん」にしたいのなら、高菜入りの「高菜潮らーめん」の方がアクセントがあっていい。味噌系ラーメンは「味噌らーめん」と少しトロミが加わった「じいちゃん」、そして辛みがアクセントになった「ちょび辛」、さらに「担担麺」の4種類がある。オーソドックスなタイプの味噌スープはどれも美味しいものの、中細の自家製麺には全くマッチしていない。この店のもう一つの名物「いつもの奴」は、いわゆるスープを使った“おじや”のことで、麺を食べ終えたスープにご飯とネギ、刻みチャーシューを加え、卵でとじて作る。ラーメンを食べた後の締めには最高の一品であるが、塩スープよりも醤油スープで作る「いつもの奴」の方が美味しい。

●住所:手稲区前田5条6丁目3-30 ●電話番号:011-684-8308 ●定休日:水曜、第3火曜 ●営業時間:[平日] 11時半~15時、17時~19時45分、[土日・祝日] 11時半~19時45分 ●予算:生姜醤油らーめん700円、いつもの奴200円 ●アクセス:札幌中心部から下手稲通を手稲方面へ進む。「札幌自動車道」、「ホクレンショップ」、「スポーツゼビオ」、「札幌秀友会病院」を過ぎ、橋を下るとすぐ左側。JR稲積公園駅から約1km ●最寄りのランドマーク:下手稲通、札幌秀友会病院 ●お勧めポイント:札幌で味わえるオリジナリティのある旭川ラーメン

き花



「き花」は、昭和4年創業の旭川のお菓子メーカー「壺屋総本店」を代表するお菓子で、北国の厳寒が作り出すダイヤモンドダスト「霧華(きばな)」をイメージして作られたという。チョコクリームをアーモンドガレットでサンドしたお菓子で、何でも、27年連続モンドセレクション金賞を受賞しているらしい。類似の石屋製菓のラングドシャ「白い恋人」に比べると、クッキーの食感が独特。まるでカルメ焼きやメレンゲ菓子のように、空気を含んだサクッとした食感なのだ。

「き花」には通常サイズと、一回り小さい「き花プチモ」の2サイズがあるが、小さい「き花プチモ」の方が大きさが丁度良くお勧め。クーベルチュール・ホワイトチョコを挟んだ定番の「き花」の他、ビターなクーベルチュールチョコを挟んだ「ショコラ」と乾燥イチゴをチョコに練り込んだ「いちご」の3種類がある。僕の一押しは、やっぱりビターチョコを挟んだ「ショコラ」である。ち



なみに、これらの製品は道内各地のお土産品店で購入できる。

●予算:き花プティモ(6枚入り)550円 ●お勧めポイント:チョコを挟んだ独特の食感が美味しい

北かり



昭和6年創業の旭川の三葉製菓が運営する「かりんとう」店。但し、かりんとうとは言っても、甘いものから塩辛いものまで20種類以上の様々なアイテムを取り揃えているのだ。本当にこれもありんとうなのというくらい、かりんとうの定義って一体何？と考えさせられるような品揃えである。北海道素材にこだわって作っているらしく、メインの小麦はもちろん、砂糖などの調味料に至るまで北海道産を使用しているという。販売されている商品には、直営店でしか買えないものと通常のお土産品店で買えるものがある。直営店の僕の一押しは、北海道産小麦「春ゆたか」を使用した「春ゆたか・黒糖」である。「春ゆたか」シリーズには「春ゆたか・蜂蜜」もあるが、ビターな黒糖の方が表面に塗した粒々のピーナッツとの相性も良く、さらに黒糖の

濃厚な風味が油っぽさを打ち消している。「牛乳かりんとう」、「雪んこチョコかりん」、「黒こしょうかりんとう」、「カレーかりんとう」の4つは、太めのブリッツのようなパリッとした新食感のかりんとう。「牛乳かりんとう」はミルク風味のシンプルな味で、「雪んこチョコかりん」はそのチョコバージョン。「黒こしょうかりんとう」は、ブラックペッパーのピリッとした風味と黒ごまの風味が混ざった甘じょっぱい味。「カレーかりんとう」は意外にスパイシーで、甘いカレー味なのでビールに合いそう。これらは何れも一押しではないが、「カレーかりんとう」、「黒こしょうかりんとう」、「牛乳かりんとう」の順で買っても良いかと思う。これでもしも黒糖バージョンがあれば買いた。一方、「雪だまかりん」は、ホワイトチョコをコーティングした軽い食感の良いのだが、後味に油っぽさが残る。「どーなったべ」は、ドーナッツをイメージしているのか？ビスケットのような柔らかい食感のかりんとうで、「黒糖」と「カスタード」2種類がある。どちらも少し油っぽく、かりんとう本来の風味に欠け、お勧めできない。通常のお土産品店で購入できるのは、「天然酵母かりんとう」と「ココカリ」の2アイテム。「天然酵母かりんとう」は、「おかき」のようにカリッとしているがシットリ感に欠け、かりんとうとしてはイマイチ。ポップなピンク色の箱に入った「ココカリ」は、ホワイトチョコでコーティングされた「雪だまかりん」と同じ商品であるが、どちらかと言えば、こちらの方が油っぽさが少ない分、お勧めできる。

【札幌エスタ店】●住所:中央区北5条西2丁目 札幌エスタ地下1階 ●電話番号:011-213-2022 ●定休日:無休 ●営業時間:10時~21時(日曜・祝日は20時まで) ●予算:春ゆたか・黒糖360円 ●アクセス:JR札幌駅から直結 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅 ●お勧めポイント:旭川発の美味しいかりんとうが味わえる
【新千歳空港店】●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル3階 ●電話番号:0123-45-6520 ●定休日:無休 ●営業時間:9時~20時

JAびえい 美瑛選果



「美瑛選果」は、旭川市の隣にある美瑛町のJAびえいが運営するアンテナショップ。この店の一押しは、何と言っても美瑛産小麦を使用した「びえいのコーンぱん」。これは東京のブーランジェリー「VIRON(ヴィロン)」とコラボして作られた空港限定のパンなのだ。砂糖や水は一切使用



せずに、スイートコーンの水分と甘さだけで焼き上げられているらしく、店内の工房内で焼かれているため、ホッカホカ・モチモチの状態でご供される。出来たてはとても熱々なので、持ち帰る場合には購入後30分間はケースの蓋を閉じられないほど。なので、僕的には空港内ですぐ食べるのを勧めたい。その場で食べる「びえいのコーンばん」は、フワリ・シットリとしたスフレのようで最高。パンの断面を見ると、思った以上にコーンがピッシリと詰まっている。一口頬ばると、蒸しパンのような香りとコーンの心地よい香りが口いっぱいに広がり、余分な味付けなどが一切しない実にシンプルなパンである。そのシンプルさ故に、頬ばる度に美味しさが増してきて、飽きの来ない美味しさとなる。残念ながら、現在のところバラでの販売は行っておらず、1箱5個入りでの販売。しかも、1人2箱までしか購入できない限定品なので、1回の焼き上がりで20～30人しか購入できないレアアイテムである。なので、空港に行ってもタイミングが合わなければ購入できないことも多い。最も確実に買える裏技は、開店時に合わせて焼き上がる8時である。もしも、残念ながら購入できなかった場合のお勧めは、美瑛産小麦とバターで作った「びえいのラスク」。口の中に風味豊かなバターの香りが広がり、サクッとした食感が素晴らしく、甘さも丁度良い。さらに、もう一つお勧めしたいのが、この店の限定の「クラナマ プチ」。これは「生チョコサブレ 蔵生（→札幌で旭川エリアを食すの6頁を参照）」の特別バージョンで、美瑛産ハスカップを使用し、2種のチョコレートにハスカップの酸味が絶妙にマッチしていて美味しい。

●住所：新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号：0123-46-3300 ●定休日：無休 ●営業時間：8時～20時 ●予算：びえいのコーンばん(5個入り)1,080円、びえいのラスク(12枚入り)775円 ●お勧めポイント：焼きたての「びえいのコーンばん」が美味しい

ラーメン

今、あらゆる食の中で、ラーメンほどダイナミックな進化を遂げているジャンルはない。札幌ラーメンもその例外ではない。僕は、現在の札幌ラーメンが第三世代に突入していると考えている。第一世代とは、「純連・すみれ」に代表される、かん水の多い西山製麺系の黄色い中太縮れ麵を使用し、たっぷりのラーで炒めた野菜が載っているラーメン。第二世代とは、「山頭火」や「五丈原」などのように、ラーで炒めた野菜を用いず、より細めのかん水の少ない麵を使用し、清湯にこだわることなくスープが持つ本来の旨みを追求したラーメン。第二世代になると、脇役だったチャーシュー、煮卵などの具材にも力を入れるようになり、オリジナルご飯なども登場した。魚介系の旭川ラーメンや「山岡家」などの家系ラーメンも、札幌ラーメンでは第二世代と考えて良いだろう。第三世代のラーメンとは、腰の強い中太〜極太麺と、より濃厚な豚骨あるいは白湯スープの組み合わせが特徴の新世代ラーメン。最近流行のつけ麺などもこの中に入る。この種の店は、濃厚なスープにベストマッチな魚粉や魚介系ジュレを使用するのも特徴。この組み合わせが病みつきとなり、一度食べたならハマル味だ。



ラーメン さっぽろ 純連(じゅんれん)



「純連」と「すみれ」の2店は、札幌に住んでいる方なら誰もが知っている有名店。しかも、平岸にある「すみれ本店」とこの店は、地下鉄駅2つ分ほどしか離れていない。元を辿ると、両店は母親である村中明子さんがやっていたラーメン店「純連(と書いて「すみれ」と読んだ)」からそれぞれ漢字と平仮名をとって分かれた兄弟店なのである。それ故に、両店から独立した「純連・すみれ」系のスープも極めて類似した、強火のフライパンで焼かれて表面にタツプリとラーが浮いた濃厚な味噌ラーメンなのである。もちろん麺は黄色い中太の縮れ麺。しかし、「辛みそ」ラーメンがあるなど、「すみれ」と若干異なる点も幾つか見受けられる。まずはスープであるが、「純連」の方が多少炒め方が強いせいなのか味噌のブレンドが異なるのか、スープにコクと深みがあり、母親である村中さんのオリジナルレシピに近い味がする。シナチクはどちらも変わらないが、チャーシューや味玉は「すみれ」の方が美味しい。こちらの味玉はあまり味が染みておらず、予め切って供される点も「すみれ」とは異なる。また、「純連・すみれ」の名物チャーハンは、通常のレギュラーサイズその他、「純連」では小ポーションの「半チャーハン」もある。さらに、チャーハンの上に刻みチャーシューとマヨネーズでアレンジした「まかないチャーハン」などもあるのだ。ちなみに、「半チャーハン」や「まかない丼」はいずれかのラーメンとセットにできる。平岸の本店のみ数量限定で、中華そば風の「なつかしラーメン(“すみれ”のメニューでは昔風ラーメン)」をやっている。札幌ではこの本店の他に、2013年2月21日新たに創成川通沿いに「北31条店」がオープンしたが、本店とは若干味が異なる。道外では高田馬場に東京店が、そしてJR恵比寿駅前に恵比寿店、さらに東北大学農学部前には仙台店がある。

【さっぽろ 純連 本店】●住所:豊平区平岸2条17丁目1-41 ●電話番号:011-842-2844 ●定休日:無休 ●営業時間:11時~22時 ●予算:みそラーメン820円、半チャーハン付きは1,200円 ●アクセス:地下鉄南北線・澄川駅北口を出て左へ。信号を右折して「北大学力増進会」を過ぎ、澄川墓地を過ぎるとすぐ左側に見える。澄川駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:澄川墓地 ●お勧めポイント:村中オリジナルを忠実に守る純連・すみれ系本流の味噌ラーメン

【さっぽろ 純連 北31条店】●住所:札幌市東区北31条東1-1-8 ●電話番号:011-750-5678 ●定休日:木

曜 ●営業時間:11時~15時、17時~21時 ●アクセス:地下鉄南北線・北34条駅5番出口を出て右へ進む。信号を左折して進むと広い創成川通へ出るので、信号を渡り創成川通に沿って左へ進むとすぐに見える。北34条駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌創成高校



ラーメン 麵屋 彩未



札幌郊外の美園にある人気のラーメン店。店内にはL字型のカウンター席が10席、4人用テーブルが1つ、2人用テーブルが1つと狭め。また、カウンター席の後ろには、人気店らしく客が待たためのベンチ席もある。この店を一躍有名にしたのは「味噌らーめん」。何故なら、この店の店主は味噌ラーメンの有名店「すみれ」の出身。「すみれ・純連」出身者の作るラーメンは、どの店も一口食べれば「すみれ・純連」と分かるラードたっぷりの濃厚な味であるが、この店のラーメンは似てはいるが全くの別物で、オリジナリティがある。「すみれ・純連」に比べれば濃濃さがなく分インパクトに欠けるが、擦り生姜が香る自然で優しい味なのである。また、「すみれ・純連」系に必ずある煮卵やチャーハンなどもメニューにない。さらに、味噌の甘さか野菜の甘さかは不明だが、スープは若干甘めでスープが少ない。ラードも少なめで、モヤシの火の通し方も浅く、チャーシューもスープも「すみれ・純連」に比べると味は薄めである。僕も若い頃は「すみれ・純連」の濃い味の方が好きだったが、最近年を取るにつれてこちらの方が好みになってきた。麺は森庄製麺の黄色い中太縮れ麺でコシがある。この店はチャーシューが美味しいせいか、多くの人が200円増しの「味噌チャーシューメン」を注文する。開店の11時ともなると平日でもすぐに行列ができ、駐車場も満杯となって入れないので、開店10分前に行くのがベスト。しかし、たとえ行列ができていたとしても、回転が良いので比較的待たずに入ることができる。ちなみに、月に2回の不定休日があるので、行く前には電話での確認が必要。

●住所:豊平区美園10条5丁目3-12 ●電話番号:011-820-6511 ●営業時間:11時~15時15分、17時~19時半 ●定休日:月曜(月2回の不定休あり) ●予算:味噌らーめん700円、味噌チャーシューメン900円 ●アクセス:地下鉄東豊線・美園駅1番出口(美園郵便局)を出て左方向へ進む。200mほど進むと右側に大きな空き地(駐車場)が見えるので、その先。美園駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄東豊線・美園駅、美園郵便局 ●お勧めポイント:擦り生姜が香る自然で優しい味噌ラーメン

ラーメン 豚ソバ Fuji屋



2012年12月に薄野へ移転してきた人気ラーメン店。この店のお勧めは、「豚ソバ醤油」と「豚ソバ塩」、そして「つけソバ醤油」の3つ。醤油も塩も、とにかくスープが旨い。トンコツ臭などは一切なく、魚介とトンコツスープのバランスが絶妙なのである。塩も醤油もトンコツ系魚介スープのラーメン店の中では、抜きん出た最高レベルのスープだ。麺は中細のストレート麺で、以前に比べると、コシはあるが歯切れが良くない。これに対し、「つけソバ醤油」の麺は、太くてコシがあって最高である。僕の一押しの「豚ソバ醤油」は、以前に比べると白濁した豚骨スープが少し透明となり、魚粉も控えめになったが、重層感のあるスープはそのまま美味しい。分厚

いチャーシューは日によって硬いこともあるが、葉ネギと玉葱とのダブルネギはスープにマッチしていい。さらに、麺と同じ太さのキクラゲが独特の食感を演出している。「豚ソバ塩」も同様に、以前に比べると混濁しておらず、和食の椀のような和風テイストが強くなった。このように薄野移転後、ベースとなるスープに大幅な変更が加えられたため、「つけソバ」のスープも同じイメージである。「つけソバ醤油」は、背脂入りのスープにキャベツが入っていても美味しい。これらに対し、「辛そば」はコショウの風味が特徴のつけ麺で、「特製納豆御飯」は玉子の黄身と納豆にカリカリのふりかけが入ったもの。さらに「餃子」は特徴もなくごく普通で、いずれも未完の域を出ておらず、これら3つは残念ながら僕のお勧めではない。

●住所:中央区南4条西3丁目 No1グリーンビル1階 ●電話番号:011-533-4111 ●営業時間:18時~翌3時(売り切れ次第終了) ●定休日:日曜 ●予算:豚ソバ醤油730円、豚ソバ塩730円、つけソバ醤油(小盛り)730円、(並盛り)780円、 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出るとすぐ右側にNo2グリーンビルがあるので、中で繋がっている。すすきの駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線・すすきの駅 ●お勧めポイント:最高レベルの魚介トシコツスープが味わえる薄野ナンバーワンラーメン店

ラーメン 千寿



この店は日本臨床眼科学学会用に作成した2005年度版で初めて掲載されたものの、2007年度版からは特に理由もなく忘れ去られて掲載が見送られてきた。今回の「札幌グルメバイブル2015」は、久しぶりに学会向けに作成されたバージョンであるため、学会場である「京王プラザホテル札幌」からアクセスの良いこの店が再登場となったのである。店は北1条宮の沢通沿いの「ヤマダ電機テックランド札幌本店」南側の目立たないビルの地下にあるため、よく探さなければ迷うかも知れない。階段を下りて店内に入ると、テーブル席が1つと離れたカウンター席が2つだけとかなり狭い。平日の昼時には行列を作ることもあるが、回転はそこそこ速い。味が濃く表面にラードが浮いたスープは、一口飲むとそれが「純連・すみれ系」のラーメンに近いことが分かる。聞くところによると、店主は「すみれ」で店長をされていた方らしい。しかし、スープの色は若干異なっており、少しくすんだ黄土色である。これは恐らく使っている味噌の違いによるのではないと思われる。同じ「純連・すみれ系」でありながらアレンジされ、ニュアンスが若干異なっている点では「麺屋 彩末」と少しイメージが被るが、「麺屋 彩末」の方はもっと円やかでバランスが良い。切った煮卵がのっている点やスープが荒削りでスパイシーな点などのオリジナリティがあり、黄色い中太縮れ麺もモチリしていて美味しい。なので、学会場から徒歩圏内で味噌ラーメンを食べたくなった時に、是非思い出してほしい店である。ちなみに、換気が良くないので、衣服が油臭くなるかもしれないのでご注意を。

●住所:中央区大通西8丁目2-39 北大通ビル地下1階 ●電話番号:011-281-1101 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時~19時半 ●予算:味そラーメン730円 ●アクセス:地下鉄南北線、東西線・大通駅5番出口を出て、駅前通りをJR札幌駅側に進む。「りそな銀行」を左折して北1条宮の沢通を西に進む。「中央警察署」を過ぎ、「札幌トヨタ」を過ぎると右に「STV札幌テレビ放送」、「ヤマダ電機テックランド」が見えるので、「ヤマダ電機テックランド」前のT字路を左折すると左角のビル。地下鉄大通駅から徒歩10分。ロイトン札幌から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:STV札幌テレビ放送、ヤマダ電機テックランド札幌本店 ●お勧めポイント:独自にアレンジされたスパイシーな「純連・すみれ系」味噌ラーメン

ラーメン 麺屋 菜々兵衛



札幌郊外にある有名ラーメン店。開店当初はマスコミにあまり取り上げられず空いていたが、ミシュラン北海道版に掲載されて以降、食べログの点数もグッとアップして、昼間には行列が出来るほどの超人気店となってしまった。しかし、スタッフの手際が良いため、非常に回転が良く、行列ができていてもあまり待たずに入ることができる。この店を一躍有名にしたのは限りなく透明なスープの塩ラーメン。アッサリ系の塩で、味もコンソメスープのように繊細。これ

で豚骨が加わればまさに函館ラーメンだが、この店は鶏ガラ一本にこだわっている。好みにもよるが、僕はむしろ白濁した「鶏白湯 塩」の方が濃厚な鶏の旨味が感じられて美味しいと思う。「麺や けせらせら」に比べるとやや薄めに感じられるが、鶏の旨味十分で、むしろ濃厚さが少ない分上品な感じがして、完成度が高いような気がする。僕の一押しは「鶏白湯 醤油」。スープと麺の一体感が良く、魚粉などの強い魚介系スープに頼らなくても美味しいラーメンができることを証明している。つけ麺以外の麺は自家製麺中細ストレートで、以前と比べると若干コシがないような気がするが十分美味しい。特に大ぶりのチャーシューがめっちゃう美味しいので、どのラーメンも200円増しのチャーシューメンにして食べるのがお勧め。「つけ麺」に使われる自家製麺は、全粒粉を使用した中太の平麺なので小麦の香りが感じ取れる。つけ汁は魚粉入りの魚介系醤油スープで、細切りにされた柔らかい穂先メンマとブツ切りのチャーシューが印象的だ。開店後の11時～13時まではかなり混み合うので、その時間帯を外して行った方がベターである。

●住所：白石区川下3条4丁目3-21 ●電話番号：011-873-8860 ●営業時間：平日11時～15時、18時～20時50分、土日・祝日11時～15時 ●定休日：無 ●予算：鶏白湯 塩750円、鶏白湯 醤油750円 ●アクセス：JR千歳線・平和駅出入口1番を出て右へ進む。300mくらいで札幌信用金庫がある北13条北郷道500mほど進んで「コブさっぽろ」を過ぎ、「北海道銀行」手前の交差点を左折するとすぐ左側。平和駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：コブさっぽろ川下店 ●お勧めポイント：鶏白湯スープが美味しい郊外のラーメン店

ラーメン 麺や けせらせら



元「豚そばFuji屋」があった場所から僅か数百メートルのところにあるラーメン店。この店のお勧めは「塩らめん」。白く混濁した鶏ガラベースのスープは、まるでポタージュスープのようにトロツとしている。非常に濃厚な鶏白湯（パイタン）であるが、それでいながら、飲んだ瞬間それが丁寧にとられた最上の白湯スープであることを感じ取れるほど円やか。もしも、北海道の塩ラーメンランキングをつけるなら、鶏ガラベースの白湯系部門のナンバーワンを、「麺

屋 菜々兵衛」や「我流拉麺 飛燕」と共に争うことになるかも。麺はかん水の入った黄色い縮れ麺で、スープとマッチしているとは思えない。この点が3つ星でない最大の理由である。大ぶりのチャーシューはバラ肉なので、トロツとしていて美味しい。また、味付け玉子も魚介系のダシが染み込んで美味しい。しかしながら、カイワレにはちょっと違和感を感じてしまう。

●住所：北区太平7条5丁目2-5 ●電話番号：011-771-5246 ●営業時間：11時半～15時、17時～21時 ●定休日：木曜、第3水曜 ●予算：塩らめん700円 ●アクセス：JR学園都市線・百合が原駅から徒歩500m。札幌中心部か

ら北へ向かい、東8丁目篠路通の「太平ゴルフセンター」のすぐ向かい ●最寄りのランドマーク:太平ゴルフセンター ●お勧めポイント:北海道最高レベルの鶏白湯塩ラーメン



ラーメン 我流麵舞 飛燕



最近人気の鶏白湯スープを使った無化学調味料のラーメン店。この店のお勧めは、何と言っても塩ラーメン。塩ラーメンには3種類あり、魚介系の風味が強い「鶏塩白湯らめん」と、魚介系風味を抑えてサッパリと仕上げた「鶏SOBA塩らめん」、そして鶏の濃厚さをトコトン追求した「濃厚塩らめん」である。僕のお勧めは、海老とホタテで作られた白いフレークがのっており、鰹節魚介系スープと鶏ガラ

のダブルスープのバランスが良い「鶏塩白湯らめん」。麺は中太ストレート麺で、この繊細なスープにはもうすこし細めの中細麺の方が合うような気がする。「濃厚塩らめん」は、土日・祝日限定のラーメン。写真を見ても分かるように、鶏油のような脂の層がスープの表面を覆い、鶏の旨味を実感できる。しかし、魚介系の風味が少なくなった分、鶏の風味や生姜のような香味野菜の香りが強くなり、少しアンバランスな感じがする。醤油らめんのお勧めは「鶏白湯・鰹醤油らめん」。鰹をふんだんに使用しており、和風テイストの中華そばに仕上がっている。さらに、特注の極太麺を使用した一日10食限定の「魚介鶏パイ醤油つけ麺」も、パンチこそないがなかなかのレベルに仕上がっている。

●住所:豊平区中の島1条9丁目4-14 ●電話番号:011-842-5262 ●営業時間:11時~20時 ●定休日:木曜 ●予算:鶏塩白湯らめん750円 ●アクセス:白石藻岩通りを通過して南平岸方面に向かう。豊平川を渡った2つめの信号を右折し、中の島通りに入る。しばらく進むと「北海道病院」が右に見えるので、そのすぐ先の右角の建物。最寄りの駅は地下鉄南北線・南平岸駅(西出口)。札幌中心部から車で20分くらい ●最寄りのランドマーク:北海道社会保険中央病院 ●お勧めポイント:本格的な鶏白湯スープのラーメン店

ラーメン らーめん ほっぺ家



塩ラーメン(潮らめん)で有名な店。特に、1日限定5食の「あごの出汁潮らめん」は、トンコツベースの清湯スープに、高級なあご(トビウオ)や昆布、貝柱などでとった魚介スープが加わったWスープ。スープはインパクトには欠けるが、深く複雑なテイストである。しかし、中細ストレート麺は低かん水・低加水で作られているため、博多ラーメンの麺に近い感じで、僕好みではない。僕の一押しは「つけ麺」。

太麺や極太麺を使用してインパクトを前面に出す店が多い中、敢えてこの店は、火の通りが早い中太麺を使用している。なので、この店のつけ麺は「冷もり」のみで、「温もり」には出来ないのである。麺は香り高い茶色の全粒粉を使用しているので、中太麺とは思えないくらいのコシとプリプリとした食感が味わえる。これがガツンとパンチの効いた魚介系の濃厚トンコツスープと良く合うのだ。さらに、脇役の四角い極太シナチクやチャーシューもいい。また、トッピングの煮卵も美味しく、スープ割りも旨い。もう一つのつけ麺「辛いつけめん」は、基本的に通常のつけ麺と具や麺が同じである。スープは豆板醤が入ったような辛いスープで、濃厚なトンコツスープとも上手くマッチしており、思ったほど辛くない。一押し

ではないが、これも結構お勧めである。なお、ラーメンを注文すると、昼・夜ともれなく「小ライス」か「ミニ鶏そばろ飯」が無料サービスとなる。

●住所:東区北11条東6丁目1-40 館ビル1階 ●電話番号:011-752-0011 ●定休日:水曜 ●営業時間:11時~14時50分、17時~20時50分(第3日曜は15時まで営業) ●予算:つけめん800円 ●アクセス:地下鉄東西線・東区役所前駅4番出口を出て「東8丁目篠路通」を東区役所方面(南へ)進む。東区役所の手前角の信号を右折し、更にすぐの信号を左折すると右側に見える。東区役所の裏側にある。東区役所前駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:東区役所 ●お勧めポイント:中太麺の魚介系トンコツ醤油つけ麺が美味しい

ラーメン 山嵐天上天下龍我独尊



石山通に沿いの「藤野エリア」は、「澄川・平岸エリア」と並ぶラーメン激戦区。この石山通沿いに、昨年「山嵐(ラーメンの16頁を参照)」の2番目の支店(正確には1店閉店したので3番目の支店)が出来た。この店の特徴は、本店の「山嵐」と昼・夜2つの顔を持つ1番目の支店「山嵐黒虎(昼)・山嵐雷文(夜)」、そして閉店した「札幌ちゃんぽん 股旅」の3店のいいところ取りと言おうか、集大成を味わえる店なのである。それはメニューを見れば一目瞭然で、「山嵐」を代表する

ラーメン「白スープと海スープ(この店では豚骨らーめんと三代目 海)」、「山嵐雷文」の「あぶら中華そば」、そして「札幌ちゃんぽん 股旅」の「札幌ちゃんぽん(この店では豚骨タンメン・白タン)」と「ザンギ(この店では藤野ザンギ)」をそれぞれオマージュした進化形が味わえるのだ。外観は黒っぽい現代的なデザインで、テーブル席が2つとゆったりとした間隔のカウンターが6席ある。店内にはジャズが流れていて、モダンなラーメン店である。まずは食券機でラーメンを選び、席に着く。本店の「海スープ」は、「白スープ」に魚粉が入ったような味であるが、この店の「三代目 海」は、魚粉を用いずに鰹節(本枯れ節)と黒いマー油(焦がしニンニク油)を用いている。また、本店が太麺を使用しているのに対し、この店の麺は「men-eiji HIRAGISHI BASE」を彷彿させるコシのある中細ストレート麺なのである。全体的なイメージとしては、「山嵐」のラーメンを熊本ラーメン風に進化させたものと考えれば分かりやすい。ちなみに、この「三代目 海」が僕の一押しである。「豚骨らーめん」にもマー油が入っており、麺は同じ中細ストレート麺でなかなか良い。「豚骨タンメン・白タン」は、前述のようにどこかで食べた味だと思ったら、「札幌ちゃんぽん 股旅」で食べたあの味そのもの。白湯トンコツスープ(恐らく海のスープ)に、炒められた白菜やキャベツなどがタププリ入った豚骨タンメンなのである。麺は「さがみ屋製麺」の太麺を使用している。野菜炒めの油が円やかなスープに微妙にマッチしていない気もするが、全体的にはまとまっていて美味しい。これに対し、「白タン」にタププリの赤唐辛子が入った「赤タン」は、「白タン」の違和感を上手く補っており、これも僕のお勧めである。辛さはそれほどではなく中辛程度。「札幌ちゃんぽん 股旅」のザンギは通常のザンギだったが、この店の「藤野ザンギ」はかなり大ぶりだ。ジューシーで美味しいが、外側の衣が硬く、お勧めと言うほどでない。そのままで十分味が付いているが、特製タレをかけて食べると、中華の「油淋鶏(ユウリンチー)」のような別な味となる。「あぶら中華そば」は、通常の「正油」と生卵入りの「月見正油」がある。「山嵐雷文」との最も大きな違いは、具が全て別盛りにされていること。まずは麺と背脂入りスープだけの素ラーメンで味わってほしいという意図なのだろうか? 煮干しと鰹節の香りがする繊細なスープなので、生卵入りでない方が美味しいと思う。深夜まで営業しており、ニセコ・定山溪方面へ行くときには是非寄って食べたい店だ。



●住所: 南区藤野3条2-1-52 ●電話番号: 011-592-0005 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時半～15時、17時～22時(スープなくなり次第閉店) ●予算: 三代目 海750円、赤タン850円 ●アクセス: 札幌中心部から国道230号線石山通を定山溪方面へ向かう。藤野の「スターバックス」、「マックスバリュ」を過ぎて200mほど進み、左側にマクドナルドの広告を過ぎたら左側にある。札幌中心部から車で約30分 ●最寄りのランドマーク: マックスバリュ ●お勧めポイント: 山嵐系列の集大成を味わえる店

ラーメン

men-eiji HIRAGISHI BASE



平岸街道沿いの場所から移転し、店名も「麵 eiji」から「men-eiji HIRAGISHI BASE」というラーメン屋らしからぬ名前となった。僕のお勧めは「濃厚魚介豚骨醤油」と、そのあっさりバージョン「あっさり醤油」、そして「濃厚魚介豚骨塩」の3つ。いずれも力強いコシのある自家製中細ストレート麺が秀逸。ベースとなっているスープは、魚介系と豚骨系のダブルスープ。魚介系のスープは深いコクがあり、鯉節以外の魚介の風味も感じられる。「濃厚魚介豚骨塩」は、濃厚豚骨系塩ラーメンとしては「山嵐」と並び北海道トップレベルであるが、かなり濃いトンコツスープなので、好き嫌いが分かれるかもしれない。むしろ、「濃厚魚介豚骨醤油」の方が万人受けすると思う。また、濃厚魚介豚骨の塩と醤油は、通常の「あっさり醤油・塩」よりもスープが濃厚だけでなく、ゆず風味の魚介エキスをジュレが入っている。食べ進めるうちに徐々にジュレが溶け出し、四次元的な変化を楽しむことができる。また、「山嵐」と同様に、葉葱とみじん切りされた玉葱が入っている。また、「あっさり醤油」はトンコツの風味が抑えられ、ジュレも入っていないのでインパクトには欠けるが、むしろストレートな分、素直にスープの旨味が感じられ、かえって完成度が高い気がする。なので、この店を初めて訪れた方は、まずは「あっさり醤油」を試してほしい。つけ麺の「濃豚つけBUTO」や「台湾風まぜそば」は、以前より美味しくなっており、魚介ジュレ入り「卵まぜごはん」とともに、お勧めできるレベルになった。特に、名古屋名物の「台湾風まぜそば」は、極太麺を食べ終えた残り汁に「追い飯」という少量のライス(無料)をもらい、混ぜて食べると大満足間違いなし。

●住所: 豊平区平岸2条11丁目1-12 ●電話番号: 011-813-7233 ●営業時間: 11時～14時45分、17時～19時15分 ●定休日: 水曜、第3火曜 ●予算: 濃厚魚介豚骨塩・醤油830円、あっさり醤油700円、卵まぜごはん300円、台湾風まぜそば(小)650円 ●アクセス: 地下鉄南北線・平岸駅2番出口を出て右へ進む。信号を右折し、平岸街道を南へ進む。マクドナルドを過ぎると西友平岸店が見えるので角を右折する。西友平岸店の駐車場を過ぎた角を左折すると右に白い喫茶店の様な建物が見える。地下鉄南北線・平岸駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク: 西友平岸店 ●お勧めポイント: 北海道トップクラスの塩ラーメンと醤油ラーメン

ラーメン

山嵐



この店の特徴は何と言ってもストレート太麺と濃厚なトンコツスープ。濃厚なトンコツスープを売りしている店はたくさんあるが、どの店も野暮ったい味になってしまい、成功を収めていない。この店のトンコツスープは背脂入りでドロドロしているにも関わらず、洗練されていて太麺とも上手くマッチしている。2011年度版では、背脂入り塩味の豚骨スープに魚粉が入っている「海スープ」と、魚粉が入っていない「白スープ」の2種類のみであったが、その後メニューが増え、白スープに辛みがプラスされた「赤スープ」と名古屋まぜそばの様な「ジャンクヌードル」



が加わった。僕のお勧めはズバリ「白スープ」と「赤スープ」、「ジャンクヌードル」の3つ。「白スープ」には海苔と味付け煮子をトッピングするのがお勧めで、「赤スープ」は九条ネギたっぷりの「ネギダクラーめん」をチョイスしよう。「赤スープ」は赤、赤辛、赤大辛、赤激辛の4段階から辛さを選択できる。見た目は真っ赤で辛そうだが、食べてみるとそれほど辛くはない。「赤」は中辛程度とっていい。麺を食べた後にはライス注文し、赤スープに入れて食べれば最高に旨い！「ジャンクヌードル」は恐らく名古屋の「まぜそば」にインスパイアされたものだが、名古屋ほどの有名店の「まぜそば」とも異なり、独自にアレンジされ進化している。ブラックペッパーが香り、鰹節と玉葱が良いアクセントになっている。

●住所：豊平区平岸1条9丁目6-1 ●電話番号：011-815-3030 ●営業時間：11時半～15時、17時～22時（スープなくなり次第閉店） ●定休日：月曜 ●予算：白スープ780円、赤スープ830円、ジャンクヌードル830円 ●アクセス：地下鉄南北線・平岸駅2番出口を出て右へ進む。信号を右折し、平岸街道を南へ進む。500mほど進むとマクドナルドとモービル石油のガソリンスタンドが見える広い交差点にでるので、そこを右折する。「紳士服のはるやま」を過ぎ、左側に「ネットヨタ」が見えたらその向かい側（右側）。地下鉄南北線・平岸駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：ネットヨタ道都 ●お勧めポイント：僕の考える札幌ラーメン第3世代の最高峰

ラーメン タンタン



西区にある「タンタンメン」が名物の中華料理店。しかし、「タンタンメン」とは言っても、いわゆる四川風の担々麺ではなく、塩味の担々麺なのである。唐辛子がタップリ入っており、透明な鶏ガラベースのスープにゴマ油が香る。これにフワフワ玉子と豚挽肉、刻みニンニクが入ること何とも言えない深いコクが生まれる。麺は黄色の中太縮れ麺で、これがまた不思議とスープにピッタリと合う。辛さは「普通」、「中辛」、「激辛」の3段階から選べ、「普通」が中辛、「中辛」はかなり辛い。何も言わなければ「普通」で供される。麺を食べ終えたら「小ライス」を注文し、残ったスープの中に入れて食べるのが僕流。これが下手な韓国料理店のクッパよりも遙かに旨いので是非試してみてほしい。店は夫婦二人でやっており、ご主人が作る時も奥さんが作る時も、どちらも味は変わらない。ちなみに、7のつく日（7日、17日、27日）は感謝デーで、「タンタンメン」が500円で食べられる。もしも時間があれば、帰りにすぐ近くにある「ジェラテリアジェリウム」でジェラートを食べると、満足度が倍増すること間違いなし。

●住所：西区野3条6丁目7-31 ●電話番号：011-665-7113 ●営業時間：11時半～20時 ●定休日：第1、3、5火曜 ●予算：タンタンメン650円、小ライス150円 ●アクセス：中心部から北1条宮の沢通を西に向かい、びっくりドンキー、ダイソーを過ぎて3つ目の信号（ジェラテリア ジェリウムの交差点、ホームマーク手前）を右折するとすぐ右側 ●最寄りのランドマーク：びっくりドンキー、ダイソー、ホームマーク ●お勧めポイント：ピリ辛の塩担々麺が最高の店

ラーメン すみれ 札幌本店 すみれ 札幌すすきの店

深夜 (札幌すすきの店)

学会



「純連」と「すみれ」の両店は、札幌に住んでいる方なら誰もが知っている味噌ラーメンの店。元を辿ると、両店主の母親である村中明子さんがやっていたラーメン店「純連(と書いて「すみれ」と読んだ)」から、それぞれ漢字と平仮名をとって分かれた店なのである。札幌パークホテルの近く(現在の「味噌らーめん専門店 狼スープの場所→ラーメンの26頁を参照)で営業し、その後北区新琴似に移転して店名を変更し、「らーめんの駅」を開店した。さらに、「らーめんの

駅」は2010年に新横浜ラーメン博物館に移転したが、明子さんの引退により現在は「すみれ新横浜店」となっている。昨年、「札幌南3条店」が閉店したため、現在札幌にはこの「札幌本店」と「札幌すすきの店」の2店舗だけである。両店とも基本的に味は変わらないが、「味噌ラーメン」に関しては「札幌すすきの店」の方が味が濃いめで、チャーシューも硬かった。また、「札幌すすきの店」の方は自動券売機であるが、「札幌本店」の方は従来通りのレジでの後払いであり、メニューに「キムチ味噌ラーメン」が加わっている。前述のように、これら「すみれ」と「純連」、「らーめんの駅」の名物は何と言っても味噌ラーメン。他店では味わえないようなオリジナリティあふれる味噌ラーメンである。たっぷりのラードでしっかりと炒められたモヤシと豚挽肉、そして濃厚なスープは、何とも言えないくらい後を引く味だ。人によっては「脂っこい」とか「塩辛い」と感じる方もいるかも知れないが、頼めば割りスープをもらえたり、濃さを調整してもらえる。「すみれ」と「純連」との違いは、「純連」の方が焼きが強く濃厚で、ルーツである母親の「らーめんの駅」に近い味だが、「すみれ(札幌本店)」の方がオリジナルを更に進化させ、よりスパイシーで洗練された味わいとなっている。以前と変わった点といえば、「札幌本店」で食べたチャーシューも多少豚の臭みを感じてイマイチであった点と、美味しかった「味付け玉子」が何故か味の無い普通の「ゆで卵」に変わってしまった点である。さらに、以前は聞かれなかった麺の固さも注文時に聞かれるようになった。ちなみに、硬さは「普通」か、後で丁度良くなることを考えて「硬め」にするのがお勧めである。さらに、「札幌南3条店」にあったショップが、「札幌本店」の横に移転してきた。ここでは、人気の「チャーシュー」が冷凍で販売され、パンダナやドンブリ、オリジナルTシャツなどのグッズも販売されている。しかしながら、以前販売されていたストレートスープのお土産用ラーメンの販売はされなくなっており、お土産品店で売っている日持ちのする濃縮タイプだけになってしまったのは残念である。気になったので、ついでに「味噌キムチラーメン」も試してみたが、これはこれで美味しいものの、キムチ味によってこの店の味噌の特徴が失われてしまっていて、旨味調味料も感じてお勧めできない。また、サイドメニューでは唯一、刻みチャーシューの入った「チャーハン」がお勧めである。コンガリとパラパラに仕上げられた炒飯はとても美味しく、セブンイレブンのおにぎりとして販売されたほど。加えて、この店では北海道代表する地ビール「大沼ビール(すみれビールのラベル)」が飲めるのもいい。

【札幌本店】●住所:豊平区中の島2条4丁目7-28 ●電話番号:011-824-5655 ●定休日:不定休(基本は無休) ●営業時間:11時~21時 ●予算:味噌ラーメン870円 ●アクセス:地下鉄南線・平岸駅2番出口を出て右へ進む。信号を右折し、平岸街道を南へ進む。500mほど進むとマクドナルドとモービル石油のガソリンスタンドが見える広い交差点にでるので、そこを右折する。「紳士服のはるやま」、「ネットヨタ」を過ぎ、橋が見えたらすぐ左側。平岸駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:ネットヨタ道都平岸 ●お勧めポイント:ガツンとパンチのある濃厚味噌ラーメン

【札幌すすきの店】●住所:中央区南3条西3丁目9-2 ビクシスビル2階 ●電話番号:011-200-4567 ●定休

日:不定休(基本は無休) ●営業時間:平日:17時~翌3時、土曜:11時~翌3時、日曜・祝日:11時~24時 ●予算:
味噌ラーメン900円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、「ケンタッキーフライトチキン」の角を
右折するとすぐ左のビル。すすきの駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:ケンタッキーフライトチキン(薄野交
差点近く) ●お勧めポイント:すみの味噌ラーメンが深夜に食べられる



ラーメン らーめん 佗助



東区にある煮干し醤油ラーメンが旨い店。煮干しを強調したスープは、どうしても酸味や苦みが強くなるため、人によって好みが分かれるところ。好きな方は、そのノスタルジックな味の虜になるだろうし、ダメな人は、一口含んだだけで食べるのを止めてしまうかも知れない。札幌でも煮干しを売りにしているラーメン店はいくつかあるが、つけ麺店以外は成功を収めていないのが現状である。この店はこれほどリスキーなスープを、鶏白湯スープを使用することで上手くまとめている。旨味調味料を使用していないので、後味がすっきりして胃にもたれないのもいい。また、道産小麦のモチモチとした自家製中太ストレート麺が、濃厚なスープに負けないくらい力強い。メニューは「醤油らーめん」と「つけ麺」の他、最近「担々麺」が加わった。「担々麺」は「醤油らーめん」の魚介系醤油スープを辛くアレンジしたもので、甘めの挽肉炒めとスープ、麺がバラバラでマッチしていない。また、「つけ麺」も未完の域を出ていない。お勧めはやはり「醤油らーめん」で、煮干し系ラーメンの最高峰と言っても過言ではない。

●住所:東区北21条東16丁目2-29(コープさっぽろの駐車場向かい) ●電話番号:011-807-7149 ●営業時間:
11時~15時、17時~20時(日曜・祝日11時~15時) ●定休日:木曜日 ●予算:醤油らーめん750円 ●アクセス:
地下鉄東豊線・元町駅3番出口を出て左(ツルハドラック側)へ進み、2つめの信号を左折すると右側に「CO-OP札幌」が見える。「CO-OP札幌」の手前の1つめの通りを右折し、「CO-OP札幌」の駐車場手前をすぐ左折するとすぐ左側
(「CO-OP札幌」の並び)。地下鉄東豊線・元町駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:ツルハドラック、CO-OP札幌
●お勧めポイント:日本最高レベルの煮干し醤油ラーメン

ラーメン えびそば一幻(いちげん)



(本店)



海老の頭を煮込んだスープが大人気のラーメン店。昨年、隣の駐車場に新たに総本店をリニューアルオープンさせ、北海道ではこの他に 新千歳空港店(→新千歳空港の178頁を参照)を、その後は東京に「新宿店」、そして更に昨年9月には関東2店舗目となる「ラゾーナ川崎店」をオープンさせ、今や飛ぶ鳥を落とす勢いのあるラーメン店である。新しい総本店は以前と同じウッディなインテリアで、中央にはコの字型のオープンキッチンのカウンター席がある。さらに、人気店らしく入口側には長い直線型ベンチの待合席もある。スープは、総本店が「そのまま(海老のストレートスープ)」、「あじわい(トンコツスープを加えたもの)」、「ほどほど(その中間の濃さ)」の3種類。新千歳空港店は「そのまま」と「あじわい」の2種類。また、麺は「太麺」と「細麺」の2種類から、味付けは「えびしょうゆ」、「えびしお」、「えびみそ」の3種類から選ぶことができる。僕の一押しは「えびしょうゆ」の「あじわい」。そして次に「えびしお」の「あじわい」がにお

めである。しかし、観光客に一番人気の「えびみそ」は、イマイチスープとマッチしていないので、お勧めでない。麺は「太麺」がいい。中太より僅かに太いストレート麺であるが、歯ごたえがしっかりとしていて、濃厚なスープとよく合う。具材のチャーシューも美味しく、ピンク色をした生姜風味の天かすとエビ味噌のような蝦子が薬味として味を引き立てている。サイドメニューの「えびおにぎり」は、餅米を使った中華まきのようなおこわで、干しエビが深みを与えている。ちなみに、総本店と新千歳空港店を比べてみると、新千歳空港店の方が仕事が丁寧で、美味いと感じた。また、最近両店を食べた感想としては、オープン当初よりもエビの風味が少なくなって食べやすくなり、麺のコシも若干弱くなった様な気がする。

【本店】●住所:中央区南7条西9丁目1024-10 ●電話番号:011-513-0098 ●営業時間:11時～翌3時(スープなくなり次第終了) ●定休日:水曜 ●予算:各750円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅4番出口を出て、「札幌東急REI(旧札幌東急イン)」の方向へ向かう。「駐車場ジャンボ1000」を過ぎ、「ススキノグリーンホテル」の信号を左折して市電の線路沿いに進む。「札幌トヨペット」を過ぎ、「東本願寺前」電停の信号を右折。左に東本願寺を見ながら進むと右に「らーめん五丈原本店」が見えるので、そこを過ぎた角を右折するとすぐ左。地下鉄南北線すすきの駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:東本願寺

【新千歳空港店】千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 北海道ラーメン道場内 ●電話番号:0123-45-6755 ●営業時間:10時～20時半 ●定休日:無休 ●予算:各780円 ●アクセス:新千歳空港の3階中央エスカレーター近く ●最寄りのランドマーク:新千歳空港 ●お勧めポイント:唯一無二の完成された海老そば

ラーメン 赤星



相変わらず塩味がきつめなので、年配の方には向かない店だが、作り手によって微妙に異なることに気づいた。日や時間帯によって、店主と従業員の2人で交互にラーメンを作っているが、若い従業員の方が若干塩味がきついようだ。しかし、2人とも全てのスープを味見しながら作っているところを見ると、意図的に濃い味付けにしているのかもしれない。鶏白湯スープは、魚介風味が比較的押さえられているが、具に磯の香りがする岩のりが加わることで、ちょうど良い感じになっている。もっと魚介系の風味がお望みの方は、テーブルに置いてある自家製の「さばにんにく粉」をかければ、コクのある魚介系ラーメンに変身する。また、「赤玉」なる辛い肉ミンチをトッピングすると、担々麺に変身する。欠点と言えば、塩味がきついことと、チャーシューがイマイチなことくらいで、このような丁寧にとられたスープを使ったラーメンがワンコインで食べられるとは、札幌に住む我々は何と幸せ！僕のお勧めは醤油。

●住所:中央区南3条西7丁目7 狸小路7丁目 ●電話番号:011-272-2065 ●営業時間:11時～22時(なくなり次第終了) ●定休日:無休 ●予算:醤油ラーメン500円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅2番出口を出て、サンクスの方へ信号を渡り、市電の線路沿いに進む。市電の線路が左に曲がって通りからなくなる資生館小学校の交差点を右折。次のアコム看板のある信号を右折。2つ目の狸小路の信号を左折するとすぐ左。地下鉄南北線すすきの駅より徒歩8分 ●最寄りのランドマーク:狸小路7丁目 ●お勧めポイント:ワンコインで食べられる最高レベルのラーメン

ラーメン 北山龍



麻生の交差点近くにある無化学調味料のラーメン店。店に入ると、感じの良い白いコック帽を被った女性店主が迎えてくれる。マスコミに露出することが少なく知名度が低いせいか、いつも空いている。しかしながら、この店のラーメンのレベルは高く、特にチベット海底岩塩を使用した「塩ラーメン」が有名。塩は5種類を使い分けているそうで、「塩ラーメン」は他に「ジンジャーソルト」や「ブラックソルト」などもあるが、「塩ラーメン」がベスト。10時間かけて作ら

れたスープは、トンコツに鶏ガラを加えて作られたもので、鰹節と鰹節に野菜の甘みが加わり、サッパリとしながらコクのある濁った白湯スープである。旭川ラーメンのような中細ストレート麺は、コシがなくイマイチだが、スープだけで評価するなら、北海道最高レベルの塩ラーメンと言ってもいい。もう一つのお勧めは「醤油ラーメン」。特にチャーシューが美味しいので「醤油チャーシューメン」をお勧めしたい。チャーシューにはかなりこだわっているらしく、「しおチャーシュー」と「醤油チャーシュー」の2種類を使い分けている。このチャーシューに自家製味噌を塗り、白髪ネギを載せて食べるとビールのつまみとして最高である。ちなみに、200円を追加すれば残ったスープを「おじや」にしてもらえる。これは、旭川ラーメンで有名な「加藤ラーメン」系と同じサービス。残ったスープに御飯を入れて玉子でとじ、刻みチャーシューをのせて食べる。これも美味しいので、ラーメンを食べた後には是非お勧めしたい。

●住所: 北区麻生町2丁目4-8 第3山重ビル1階 ●電話番号: 011-737-3323 ●営業時間: 11時半～15時、18時～23時 ●定休日: 火曜、水曜 ●予算: 塩ラーメン850円、醤油ラーメン750円(チャーシューメンは150円増し) ●アクセス: 地下鉄南北線・麻生駅6番出口(ダイエー麻生店前)を出て右へ。東光ストアを過ぎた五叉路の交差点を「CUCINA」、「JOG常口アトム」側へ向かうとすぐ右側。麻生駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: ダイエー麻生店、東光ストア ●お勧めポイント: 塩と醤油のチャーシューメンが美味しい

ラーメン らーめん 庵(いおり)



札幌医大近くにある味噌ラーメンが美味しい店。この店は「純連・すみれ」系の店なので味は濃いめである。スープは現在では閉店となった味噌ラーメンの名店「ゆーらっぶ」と「やぶれかぶれ」の良いところだけを融合させたようなスープで、たっぷりと搾り下ろされた生姜が濃厚さを上手く中和している。以前より麺が太くなった?と思うくらい中太縮れ麺にコシがある。スープとの相性も抜群で、チャーシューもとろけるように美味しい。なので、「味噌チャーシュー麺」が僕の一押しである。ラードを控えめにして、もう少し塩辛さが抑えられていたらパーフェクトである。「すみれ」のラーメンを少しアッサリさせ、洗練させたような味噌ラーメンである。ちなみに、本店とは名乗っていないが、前店主がいる千歳の「IORI」は、どうやらこの店とは別ブランドで売っているようだ。

●住所: 中央区南4条西16丁目2-20 ●電話番号: 011-512-5160 ●営業時間: 11時～15時半、17時～20時 ●定休日: 月曜 ●予算: 味噌ラーメン750円 ●アクセス: 地下鉄東西線・西18丁目駅2番出口を出て右側へ。1つ目の大通の信号を右折し、南1条通の信号を渡る。札幌医大の横の通りを進み、信号を渡ってサックスを過ぎると

すぐ左側。地下鉄東西線・西18丁目駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：札幌医科大学、北星学園女子中学・高校 ●お勧めポイント：洗練された純連・すみれ系味噌ラーメン

ラーメン 喜来登(きらいと)



狸小路6丁目にある芸能人もよく訪れるラーメン店。この店は以前「食べログ ベストラメン2012」に選出。店内は入り口近くと右奥にカウンター席が、左側にテーブル席がある。この店のメニューは「しお」、「みそ」、「しょうゆ」の3種類しかなく、実にシンプル。なんとチャーシューメンすらないのである。僕のお勧めは「みそラーメン」。僕の分類からすると、「第一世代」のクラシックなラーメンということになるが、まさに第一世代のお手本とも言える正統派の味噌

ラーメンなのである。運ばれてくると、「ドンダケ〜」というくらい刻み葱がたっぷりとのっている。京都の九条ネギならまだしも、香りが強く甘みの少ない白ネギなので、予め少なめにするように言っておいた方がよいかも。ネギの他の具材は、炒めたモヤシと挽肉、メンマだけで、チャーシューなどは入っていない。いまだき味玉や海苔などのトッピングもできないのである。この点も「第一世代」の正統な札幌ラーメン店と言える所以である。麺は札幌ラーメンの定番であるあの黄色い中太縮れ麺。スープを口に含むとほんのりとした野菜の甘さと、しっかりとした味噌のコクが広がり、ニンニクの風味もする。札幌で流行の「純連、すみれ」系のような生姜の効いた濃厚で茶色いスープとは異なり、オーソドックスな白味噌系スープなのである。味噌汁のように親しみやすいマイルドなスープなので、つつい最後の一滴まで飲み干してしまうほど美味しい。ちなみに、店内は禁煙となっている。

●住所：中央区南2条西6丁目3-2 狸小路6丁目 ●電話番号：011-242-6070 ●営業時間：11時半～22時半 ●定休日：木曜 ●予算：みそラーメン700円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、サンクスの方へ信号を渡り、次のアコム看板のある信号を右折。次のセブンイレブンの信号を過ぎて、狸小路を左折してすぐ右側。すすきの駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：狸小路6丁目 ●お勧めポイント：お手本とも言える正統派の味噌ラーメン

ラーメン 175°DENO ～担担麺～(本店)



裏通りのビルの、しかも1階奥の目立たないところにある担々麺専門店。まずは入り口にある自動券売機で食券を購入。自家製ラー油が自慢のこの店のメニューは、基本的に「汁無・担担麺」と「汁有・担担麺」しかなく、両メニューとも無料で「痺れない」と「痺れる」を選択できる。違いは、「痺れない」がラー油のみの辛さで、「痺れる」はラー油と3種の中国産花(山)椒がスプーン2杯入っている。無理矢理カレーに例えるなら、「痺れる」は辛口程度である。もしも中辛くらいにしたいのなら、「痺れない」と「痺れる」の間である花山椒スプーン1杯のオーダーも可能だ。前述のように、味の辛さは中国産・唐辛子(ラー油)に、痺れは中国産・花椒によるものであり、更に50円を支払えば、「すごく痺れる」に、更にもっと辛さと痺れを追加したい場合には50円で「痺れ増し」と「辛さ増し」をオーダーできる。この店のお勧めは、中国四川省で一般的な「汁無・担

坦麵」の方。麵は「うどん」のような極太麵で、モチモチとした弾力がある。干しエビ、ナッツ、挽肉が入った辛い汁を絡めて食べると、胡麻ペースト「芝麻醤」とラー油の風味が一体となって美味しい。「汁有・坦坦麵」はコシのある中細ストレート麵で、麵自体は美味しいのだが、美味しいスープと上手く絡まない。ちなみに、汁が飛ぶのが気になる方には、ヘアゴムと紙エプロンの無料サービスがある。ちなみに、札幌駅前通に支店ができた。

【175°DENO ～担担麵～(本店)】●住所:中央区南1条西6-20 KYビル1階 ●電話番号:011-777-1177 ●定休日:日曜 ●営業時間:【平日】11時半～15時、17時半～21時、【土・祝】11時半～16時 ●予算:汁無・坦坦麵(痺れる)800円 ●アクセス:地下鉄南北線・東西線・大通駅1番出口を出て左へ。角に「富士フィルム札幌ビル」のある次の信号を左折して、すぐに一方通行(進入禁止)の中通りを右折すると左側にある。地下鉄南北線・東西線・大通駅から徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク:富士フィルム札幌ビル ●お勧めポイント:中国産唐辛子と花(山)椒を使った坦担麵専門店

【175°DENO ～担担麵～(駅前通店)】●住所:中央区北2条西3丁目 敷島ビル B1F ●電話番号:011-211-4157 ●定休日:日曜 ●営業時間:【月・火・水・木・金】11:30～15:00・17:30～21:00 【土・祝】11:30～15:30 ●アクセス:市営地下鉄南北線・東西線・東豊線「大通駅」地下歩行空間経由徒歩約3分 ●最寄りのランドマーク:富士メガネ

ラーメン

ふくや



「昭和ラーメン」の看板を掲げるラーメン店。この店の創業は昭和22年というから、札幌のラーメン店としては間違いなく老舗である。メニューは「塩ラーメン」と「醤油ラーメン」の2種類だけしかない。何と言ってもこの店の特筆すべき点は、どちらのラーメンもワンコインの500円で食べられること。「醤油ラーメン」は表面に僅かに油膜が張り、麵はコシのない中細縮れ麵。これで魚介をもう少し強調すれば、旭川ラーメンと勘違いしてしまうほど。スープは鶏ガラとトンコツのブレンドなのであろうか?とてもコクがあって野菜の甘みも感じる旨味のあるスープである。また、「昭和ラーメン」と言うだけあって、どこかしら懐かしい優しい味だ。スープだけならほぼ完璧で、これで麵とチャーシューが良ければ文句なしの3つ星店である。しかも、500円であるにも関わらず、チャーシューが2枚入ってくる。「塩ラーメン」も具材は同じで、こちらのスープも醤油のスープと甲乙付けがたいくらい美味しい。「塩ラーメン」のスープもやや薄濁りで、こちらのスープの方が繊細なだけに麵のかん水の臭いを感じてしまう。なので、どちらかと言えば「醤油ラーメン」の方がお勧めである。それにしても、「ラーメン 木曜日」や「赤星」に勝るとも劣らない円熟味を感じさせるワンコインラーメンである。

●住所:西区二十四軒3条4丁目2-2 ●電話番号:非公開 ●定休日:水曜 ●営業時間:11時～21時くらい ●予算:塩ラーメン、醤油ラーメン500円 ●アクセス:地下鉄東西線・二十四軒駅3番出口を出て右へ。「パールモndール」、「ふかざわ病院」の前を過ぎ、信号を渡ると「常口アトムJOG」の並びのビル。二十四軒駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク:常口アトムJOG、ふかざわ病院 ●お勧めポイント:ワンコインで食べられる超ハイレベルの醤油ラーメン

ラーメン らーめん 虎 TORA



札幌郊外の清田にある人気のラーメン店。店のメニューを見ると、基本は正油味と塩味のトンコツスープのみ。この店の1番人気「濃厚鯨(のうこうしゃち)」は、「純連・すみれ」系の味噌ラーメンを彷彿させるような油(ラード?)タツプリの濃厚醤油ラーメンで、スープを口に含むと最初に野菜の甘さを、時間差で鯉節ベースの魚粉の苦さを感じる。しかしながら、「濃厚鯨」はあまりにもスープの油分が多すぎて、僕としては油の少ない「鯨」の方がお勧めである。意外にもど

ちらの麺も札幌ラーメン特有の黄色い中太縮れ麺でとてもコシがあり、第一世代の札幌ラーメン醤油の進化形と言えるかもしれない。恐らく、「えびそば一幻」に出会って以来、久々に衝撃を受けた濃厚系ラーメンである。また、メンマも美味しく、煎り胡麻との相性も抜群である。しかし、チャーシューは多少脱水気味でイマイチだ。2番人気の「琥珀(こはく)」は魚介系トンコツ塩ラーメンであるが、「濃厚鯨」をそのまま塩ラーメンにしたような表面が油分たっぷりのスープ。「琥珀」は表面が茶色をしているため、かき混ぜなければ醤油ラーメンと勘違いしてしまうほどで、この「琥珀」も僕のお勧めである。3番人気の「白虎(びやっこ)」はクリーミーなトンコツスープで、これもお勧めであるが、これをさらにピリ辛にした「赤虎(あかとら)」の方が後を引く美味しさで、これが1番のお勧めだ！4番人気の「虎そば」は、動物系スープを用いずに作ったラーメンであるにもかかわらず、表面に油が浮いていて中華そばのようにサッパリとして美味しいが、これは「にぼし油」を使っているため。また、サッパリ系のラーメンなので黄色い中細縮れ麺を用いている。ちなみに、ラーメン店にしては珍しく北海道名物の「コアップガラナ」が置いてあるのもマルである！それにしても、旨味調味料がそれ程気にならなければ実にインパクトがあり、また食べたくなるようなラーメンである。

●住所: 清田区北野3条3丁目15-30 ●電話番号: 011-376-0730 ●定休日: 木曜 ●営業時間: 11時~15時、18時~22時 ●予算: 鯨750円、琥珀850円 ●アクセス: 北野通にある北野博善斎場の隣(北野中学校向かい) ●最寄りのランドマーク: 北野博善斎場、北野中学校 ●お勧めポイント: 現代的に進化した濃厚系ラーメンが味わえる

ラーメン 麺処 四代目 ゆうじ



JR新琴似駅からほど近いところにある人気のラーメン店。この店のスープは基本的に濁った「鶏白湯」と澄んだ「鶏清湯」の2種類。どちらも美味しいが、「鶏白湯」の方はより旨味調味料を感じてしまうので、「鶏清湯」の方がお勧めである。また、麺は卵の入らない「ストレート麺」と卵の入っている「札幌ちぢれ麺」、そして「道産小麦極太麺」の3つから選ぶことができるが、何も言わなければ最適の麺で供される。「鶏白湯醤油らーめん」は強火で鶏ガラを煮込んで抽出したコラーゲンタツプリのスープで、とろみが強く濃すぎる感じもする。麺は中細ストレート麺で標準的なレベルだ。チャーシューは脱水しすぎでイマイチ。穂先メンマは歯ごたえが良いものの、味がやや濃すぎる感じがする。一方、「味玉」はトロツとしていて最高の出来なのでお勧め。ちなみに、清湯スープを使った「あっさり醤油らーめん」が僕のお勧めで、こちらも麺は中細ストレート

ト麺である。スープは鶏の旨味と野菜の甘みを感じられ、とても美味しい。今流行の魚介系風味が抑えられていて、どこか懐かしい味である。「鶏白湯 濃厚魚介 つけ麺」は魚介風味が強めの鶏白湯スープで、言われなければトンコツがブレンドされているのでは？ と思ってしまうくらい濃い。この濃厚で温かいスープと冷たく締められた「道産小麦極太麺」との相性はいい。しかしながら、濃厚なスープはやや甘めに仕上がっているため、ブラックペッパーをかけて食べた方が美味しい。

●住所：北区新琴似8条8丁目1-1 ●電話番号：011-765-5060 ●定休日：火曜 ●営業時間：11時～15時、18時～21時 ●予算：あっさり醤油らーめん700円、味玉100円 ●アクセス：JR新琴似駅2番出口を出て、西5丁目樽川通を右折する。新琴似神社、消防署、北洋銀行、札幌練成会を過ぎ、「パチンコ パーラー・ジャパン」が見えたらその並び。JR新琴似駅から徒歩15分。 ●最寄りのランドマーク：パチンコ パーラー・ジャパン ●お勧めポイント：鶏湯スープが美味しいラーメン店

ラーメン 味噌らーめん専門店 狼スープ



今や北海道を代表するラーメン店となった「すみれ」と「純連(じゅんれん)」。

そのルーツは、現経営者たちの母親・村中明子さんが昭和39年に開いた中の島の「純連(“すみれ”と読む)」である。昭和57年に一時閉店となり、翌年移転してこの地で「純連(じゅんれん)」として営業を再開した。その後昭和62年に長男の教愛さんが澄川に「純連(じゅんれん)」をオープンしたのを契機に明子さんが経営していた本店を閉店した(後に新琴似に「駅(えき)」をオープンしたが

閉店)。一方、遅れること2年、平成元年に創業地である中の島に、三男の伸宣さんが「すみれ」をオープン。「狼スープ」の店主は「すみれ」で修行し、「純連」があった現在の地に店を開いたのである。店内はカウンター席とテーブル席が2つのみしかないので、基本は相席である。天井にはサイン色紙が飾られている。「すみれ・純連」系のラーメン店は、修業先そのままの味という店がほとんどだが、この店は「彩末」とともにスープにオリジナリティがあり、自然な味の美味しいスープである。しかしながら、「すみれ・純連」系の中ではかなり味が濃い方なので、年輩の方なら「味を薄めに！」と告げた方が良くかもしれない。メニューはごくシンプルで、「味噌らーめん」と「味噌卵らーめん」の2種類しかない。但し、お昼の12時～16時まで限定で、麺入り熟成味噌を使用した「特製味噌らーめん」と「特製味噌卵らーめん」が加わる。「特製味噌卵らーめん」の方が色が薄く、マイルドで味に深みと複雑さが加わり、僕のお勧めである。麺は黄色の中太より僅かに細めの縮れ麺で、「すみれ・純連」の麺に比べると、プリプリとした食感やコシに欠けるのが残念である。

●住所：中央区南11条西1丁目5-1 ●電話番号：011-511-8339 ●定休日：水曜(祝日の場合には営業) ●営業時間：【平日】11時～18時45分、【土・日・祝日】11時～20時 ●予算：味噌らーめん750円、特製味噌らーめん800円 ●アクセス：地下鉄南北線・中島公園駅1番出口を出て右へ。「札幌パークホテル」前を通り、「キンピール園」側へ信号を渡る。右へ進み、「キンピール園」・「ホテル ライフォート札幌」を過ぎた角を左折するとすぐ右側。中島公園駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク：札幌パークホテル、キンピール園、ホテル ライフォート札幌 ●お勧めポイント：すみれ・純連系の美味しい味噌ラーメン



ラーメン

麺や 亀陣



東区太平にある自家製麺と無化学調味料スープで人気のラーメン店。この店のスープは、澄んだ清湯(ちんたん)と濁った白湯(ばいたん)スープの2種類。清湯スープには「鶏そば しお」と「鶏そば 醤油」、「有機白醤油」、「にぼ陣ジャー」があり、清湯スープのラーメンとつけ麺だけは200円を追加すれば、麺を食した後にお茶漬け風の「ライスイン」が頂ける。「ライスイン」には岩海苔、刻みチャーシュー、ネギ、柚子皮などが入っていてサッパリと美味しく、お腹に余裕があれば追加することをお勧めしたい。さらに、白湯スープには「鶏白湯 醤油」と「鶏白湯 しお」の2種類がある。この他に、季節限定の「日替わりラーメン」と「つけ麺」がある。僕のイチ押しは「鶏白湯 醤油」。麺は自家製の中細ストレート麺で、しっかりとコシがあっていい。鶏白湯スープは鯉節が香り、コクのある洗練された味で、思わず全て飲み干してしまうくらい旨い。チャーシューは鶏と豚が1枚ずつ入っており、豚チャーシューはローズマリーのような香草の香りがして、鶏チャーシューは炙っている。しかし、味の方はいずれもごく普通だ。トッピングの「味玉」は、魚介系出汁醤油につけ込まれているためか僕好みではない。僕のもう一つのお勧めは、清湯スープの「鶏そば 醤油」。白湯とは異なり、中細の縮れ麺で、カツオ風味のスープに良く絡んで美味しい。これでもしも前述のチャーシューが美味しければパーフェクトである。これに対し、「鶏そば しお」と「鶏白湯 しお」などの塩系ラーメンは、スープの個性が失われてしまい、もちろんそれなりに美味しいがお勧めするほどではない。

●住所: 東区北47条東8丁目 ●電話番号: 011-753-1305 ●定休日: 水曜 ●営業時間: 11時~15時、17時~20時 ●予算: 鶏白湯 醤油750円、鶏そば 醤油750円 ●アクセス: 北光線と琴似栄町通りの交差点に「ホームマック北栄店」がある。その交差点からすぐ。 ●最寄りのランドマーク: ホームマック北栄店、北光線 ●お勧めポイント: 無化学調味料の鶏白湯・清湯スープが旨いラーメン

ラーメン

ラーメン 木曜日



昨今の全国的な「煮干しラーメン」ブームは、ついに札幌まで押し寄せてきた。しかし、どのラーメン店も煮干し特有のエグ味前面に出てしまい、バランスが悪く成功を収めていない。その中でも、この店は「らーめん 佐助」以来、久々に登場したニューカマーである。この店のお勧めは「煮干し正油」。まず最初に感じるのは、「らーめん 佐助」を彷彿させるような麺の素晴らしさ。キレとコシのある自家製中細ストレート麺で、全粒粉なのか? 麺の中にツブツブとした粒子が見える。希望すれば、麺は手もみの縮れ麺にも太麺にも変更してもらえるが、通常の中細のストレート麺の方が絶対にいい。スープは煮干しの風味が全体を支配しているものの、決して出すぎたおらず、豚と鶏で丁寧にとられた動物系スープと絶妙なハーモニーをみせる。とても洗練されていてあまりにスープが美味しかったので、僕は小ライス(小でも多いので極小ライスで十分)を注文し、おじやの様にしてお食ししてしまったほど。トッピングの味付け玉子も中がトロトロで、2枚入っているバラ肉のチャーシューもしっかりと味付けされたシナチクも美味しい。トッピングのチャーシューは100円で3枚をバラとモモの2種類から選べるが、バラが圧倒的

にいい。さらに、スープを吸い込んだ厚めの麺がこれまた美味しい。その上、価格は何と500円のワンコインで、煮干し好きには「追いにぼし」の追加が無料で追加できるというオマケ付き。煮干しの風味が苦手という方には「正油」がいい。これに対し、「煮干し塩」の方は煮干しの負の面が強調されてしまっていてお勧めできない。また、「つけ麺」は太麺かと思いきや、通常のラーメンと同じ中細麺で、悪くはないがどうしても物足りなさを感じてしまう。

●住所: 中央区南8条西13丁目3-35 ●電話番号: 011-563-6525 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 11時~16時半(祝日は11時~15時) ●予算: 煮干し正油500円、正油500円 ●アクセス: 札幌市電・西線9条旭山公園通電停で降り、左角に「北海道ハイヤー会館」のある菊水旭山公園通を右折。右角にレンガ色のマンションが見える信号を左折するとすぐ右側。 ●最寄りのランドマーク: 北海道ハイヤー会館 ●お勧めポイント: 「らーめん 佐助」と並び、北海道「煮干しラーメン」のツートップ

ラーメン らーめん 心繁(しんわ)



札幌郊外の南郷にあるラーメン店。ラーメンは、煮干しが効いたあっさり味の「らーめん」とこってり味の「濃厚」、そして「みそ」、「つけ麺」の4種類。基本のラーメンの他に、チャーシューがトッピングされた「らーめんちゃんしゅー」、「濃厚ちゃんしゅー」、「みそちゃんしゅー」、「つけめんちゃんしゅー」、さらにメンマ増して味玉が入った「特製らーめん」、「特製濃厚」、「特製みそ」、「特製つけ麺」がある。僕の一押しは、煮干しが効いた「らーめん」。スープは意

外や意外、煮干しがメインというよりも経節の旨味も感じる洗練されたスープ。鶏ガラとトンコツのブレンドなのだろうか？ トンコツだけとは思えないくらいサッパリとして円やか。もしも言われなければ、鶏ガラベースのスープと勘違いしてしまうほど。麺は中細のストレート麺で、こちらもすこぶる美味しい。さらに、味玉や味が濃めのチャーシュー、シナチク、横浜家系ラーメンのような茹でホウレン草なども悪くない。一方、「濃厚」と「つけ麺」の麺は、中太のやや縮れたモチモチのストレート麺で、魚介系のスープ。どちらも総合的な評価としては中の上といった感じで決してお勧めではない。ちなみに、駐車場がないのはマイナスポイントであるが、それを上回るくらいの素晴らしいラーメンを食べさせてくれる店である。

●住所: 豊平区月寒東5条8丁目5-12 ●電話番号: 011-856-5516 ●定休日: 火曜 ●営業時間: 11時~15時、17時~21時(土日・祝日は11時~21時の通し営業) ●予算: 特製らーめん950円 ●アクセス: 地下鉄東西線・南郷7丁目駅4番出口を出て水源地道をローソンと逆方向(南)へ進む。「常口アトム」を過ぎ、数百メートルほど進むと「旭川信用金庫」の交差点が見えるので、東北通りを左折する。300m進むと右側に見える。南郷7丁目駅から徒歩12分。 ●最寄りのランドマーク: 水源地道、旭川信用金庫、東北通り ●お勧めポイント: スープ、具材、麺の3拍子が揃った素晴らしいラーメン店

ラーメン 雨は、やさしく



札幌インターに近い菊水エリアに移転してきた創作ラーメンの店。敢えて「創作」という言葉を使ったのは、これまでの既成概念を覆すラーメンだからである。全てのラーメンには、4次元的なスープの変化が楽しめるよう「鶏の白レバーペースト+昆布・干し椎茸を細かく刻んだもの+刻み大葉」が添えられていたり、麺に抹茶をまぶした「抹茶和え辛つけ麺」があったり、シナチクの代わりに揚げゴボウを用いたり、ラーメンマニアの好奇心をくすぐるようなメニューなの



である。移転後は更に「生ハムとかけそば」や以前は口頭で伝えなければならなかったレバーペースト抜きの「ぬきそば」が加わり、一部のメニューも入れ替えられてさらに充実してきた。この店の1番人気は「味噌(ラーメン)」のようだが、僕のお勧めは「醤油(ラーメン)」と「塩(ラーメン)」。「醤油」のスープは、鰹出汁が香る魚介系と鶏ガラベースの動物系のバランスのとれた旨味溢れるスープである。「塩」のスープは昆布の風味がより強く感じられ、こちらも美味しい。食べログ上では鶏白レバーペーストを絶賛している記事も散見されるが、これがラーメンに相乗的あるいは相加的効果を与えているかと言えば微妙だ。何故なら、レバーペーストに鶏の動物臭を感じるからである。しかもその臭みを消すためのかさらに香りの強い刻み大葉が入っているのも良くない。この店の「塩」や「醤油」のスープは、非常に繊細かつ完成度の高いスープなので、レバーペーストは不要であろう。どうしても試してみたいという方は、「味噌ラーメン」が「辛辣味噌ラーメン」の方で試してみてほしい。今回評価を下げた理由は、新店舗になってから食べた揚げゴボウが揚げすぎで、かつ、変わらない低加水の中細ストレート麺がやはり微妙だからである。歯切れが良いものの、モチモチ感のない独特の食感で、僕好みではない。これで麺が良くなって、チャーシューや揚げゴボウなどの脇役陣が美味しくなって主役を盛り上げることができれば、スープが最高なだけにさらに評価を上げて良いと思う。

●住所：白石区菊水元町4条2丁目1-7 古川ビル1階 ●電話番号：011-871-3922 ●定休日：月曜 ●営業時間：11時～15時半、17時半～21時 ●予算：醤油、塩780円 ●アクセス：JR苗穂駅を出て通りを真っ直ぐ進む。「マツダ」、「マルハン」を過ぎて豊平川を渡り、道なりに進む。一つ目の歩道橋と「北洋銀行」を過ぎ、2つめの歩道橋手前の信号を左折する。南7条米里通を進み、「札幌信用金庫」と「ラッキー」が見えたらすぐ右側。JR苗穂駅から徒歩20分(1,2km)、中心部から車で15分 ●最寄りのランドマーク：南7条米里通 ●お勧めポイント：北海道トップレベルのスープが味わえる

ラーメン らーめん 飛馬



元町にある鶏白湯スープが評判のラーメン店。鶏白湯スープのチャーシューは鶏チャーシューで、これがシットリとした食感で旨味があって美味しい。白湯の他に清湯スープもあるが、やはり僕のお勧めは鶏白湯スープである。とくに、新しく登場した「絶品白湯」がいい。何でもこのスープは、塩、醤油、味噌全ての旨味を凝縮した新感覚スープらしく、鶏の旨味も十分に、リッチで深みのある味わい。唯一残念だったのは、やはり低加水の中細縮れ麺の歯ごたえが良くないことである。これで麺が良ければほぼ完成形なのだが。この他の僕のお勧めは、この店唯一の清湯スープである「にぼし 醤油」。このスープは、「にぼし」というネーミングとは裏腹に、煮干しの風味はさほど強くない。むしろ、上手く抑えられていて、繊細な鶏ガラスープとのバランスが良く感じられる。具材のバラ豚チャーシューも、2枚入っている魅もこのスープにマッチしていて美味しい。一方、「鶏白湯 塩」のスープは、化学調味料の味が僅かに感じられるが、濃厚かつ深遠な味がしてこれも上出来である。平日ランチタイムに無料サービスとなる小ライスをスープに入れて食べても抜群に美味しい。

●住所：東区北24条東18丁目3-1 ●電話番号：011-787-8686 ●営業時間：11時～20時、水曜のみ11時～15

時 ●定休日:不定休 ●予算:絶品白湯800円、にぼし醤油700円 ●アクセス:地下鉄東豊線元町駅5番出口を出て、宮の森北24条通を右(東)へ。札幌東消防署を過ぎ、ガスト札幌元町店を過ぎたらすぐ左側。地下鉄東豊線元町駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:ガスト札幌元町店、札幌市東消防署 ●お勧めポイント:鶏ガラスープが美味しいラーメン店

ラーメン ひるがお 札幌店



薄野で人気の塩ラーメンの専門店。実はこの店、東京で人気の醤油ラーメン店「せたが屋」のグループ店である。「せたが屋」グループの店舗は、海外も含めて現在21店舗あるが、全店舗が同じメニューではなく、店舗によってかなり個性的だ。この「ひるがお」ブランドは、丸鶏を使った塩ラーメンに特化した店で、この店の他、駒沢店、東京駅一番街店、大岡山店など計4店舗ある。店内は縦長のL字型のオープンキッチンカウンター席のみ。まずは自動券売機で金券を購入する。

僕のお勧めは、ポタージュスープのようにトロリとした鶏白湯の「とろり白湯塩らーめん」。札幌で人気の鶏白湯ラーメン店「麺や けせらせら(→ラーメンの14頁を参照)」や「麺屋 菜々兵衛(→ラーメンの14頁を参照)」のスープに比べて深みという点では多少物足りなさを感じるが、いずれにせよハイレベルなスープである。麺は中細のストレート麺が縮れ麺のいずれかを選べるが、中細のストレート麺の方がお勧め。「半熟味付け玉子」は半熟加減が何とも言えず美味しいので、是非それが入った「とろり白湯塩らーめん」にしてほしい。しかしながら、いいときのバラ肉チャーシューはトロトロで美味しいが、出来不出来にバラツキがある。また、「せたが屋」グループ名物の「四万十川あおさのり」も海苔の香りが抜群にいい。一方、「キレ味塩らーめん」は函館の塩のような透明な清湯スープ。スープだけなら昆布などの複雑な魚介系の旨味を感じて美味しいが、麺とはマッチしていない。「塩つけ麺」は極太の平麺で、モチモチとした食感が鶏白湯スープと良く合い、こちらはお勧めである。「とろり味噌らーめん」は、炒めた挽肉やモヤシ、擦り生姜の他に、他の麺と共通のホタテとその乾燥パウダーがのっている。中太縮れ麺はコシがあって良いが、魚介系風味の白味噌スープはこのスープには絡まず、イマイチインパクトがなくサッパリとした感じ。サイドメニューの「炙りチャーシュー丼」は、更に炙っているためか脱水してしまって固くしてお勧めできない。「黒ぶた餃子」は焼き方に難があるが、悪くないレベル。今回の取材で偶然、1周年記念フェアに出会えた。これは1週間限定で本家「せたが屋」の醤油ラーメンを提供しようというもの。「せたが屋ラーメン」は、豚骨ベースのスープにプリプリとした中太の平麺。とにかく鰹節・煮干しなどの魚介系と動物系スープのバランスが完璧で、閉店した札幌の「支那そば屋」を彷彿させるような美味しさ。本家の「せたが屋」で食べた時よりもむしろ美味しく、今の「ひるがお」よりも僕好みだ。店主に美味しいのに何故やらないのか?と尋ねたところ、現在のスペースでは大きな寸胴が1つしか使えないので、丸鶏1種類のスープしかつくれないとのこと。残念!!ちなみに、現在は昼も営業しているが、10月中旬からは夜のみの営業となるのでご注意を。店長はまだ若い、客対応がキチンとしている。

●住所:中央区南4条西5丁目7-1 第一秀高ビル 1F ●電話番号:011-233-0785 ●定休日:日曜、第1月曜 ●営業時間:18時~翌3時 ●予算:とろり白湯塩玉ラーメン880円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、「すすらんビル」を過ぎ、信号を渡って「サンクス」を過ぎたらすぐ右側(札幌東急REI(旧札幌東急イン)の北向)。すすきの駅から徒歩2分

ラーメン

らー麺 山さわ



最近人気の煮干しラーメンが売りの店である。店内に入ると、正面にオープンキッチンのカウンター席が、そして手前にはテーブル席がある。店主は未だ若い、なかなか素晴らしいスープを作る。中でも一押しは鶏白湯スープのラーメンである。鶏白湯スープは「塩」と「醤油」があるが、「醤油」が特にお勧めだ。この他に、通常のスープ「塩」、「醤油」、「味噌」の3種類と煮干し醤油スープのラーメンがある。煮干し醤油スープは「あっさり煮干し醤油」と「ぶっかけ煮干し

醤油」、「凶煮干し醤油」の3つがある。トータル8種類のラインナップであるが、この他に季節メニューとして「つけ麺」もある。僕の一押しの「鶏白湯醤油」は、魚介スープと鶏白湯スープのバランスが極めて良く、この店のラーメンの中でも傑出したスープである。「煮干し醤油」以外は、中細ストレート麺かサッポロラーメンタイプの中太縮れ麺のどちらかを選べる。どちらかと言えばストレート麺がお勧めだが、こちらも低加水なのでコシはあるがモチモチ感のない微妙な麺なのである。「煮干し醤油」だけは麺を選べず、特注の中細縮れ麺である。これが驚くほどコシがなく、まるでインスタントラーメンのよう。「ぶっかけ煮干し醤油」は、特製の煮干しペーストが入ったラーメンで、徐々に煮干しの風味が強まって4次元的变化を楽しめる。ペーストが溶けた後は煮干し風味の混濁したスープとなるが、溶け出す前のスープでも十分魚介の風味を感じる美味しいスープなので、「あっさり煮干し醤油」の方が良いと思う。前述のように、煮干しマニア向けに煮干しの風味がパワーアップした「凶煮干し醤油」もある。どのラーメンにも「サバ油」か「煮干し油」などの煮干しオイルを無料で追加できるが、これは相乗効果がないので敢えて追加しなくても良いと思う。チャーシューは美味しいこともあるが、日によって出来具合がまちまちで安定していない。しかしながら、この店オリジナルの薄くて幅広の板状のメンマは、ゴマ油が香って非常に美味である。

●住所: 中央区南11条西8丁目3-12 ●電話番号: 011-513-0021 ●定休日: 水曜 ●営業時間: 11時半~21時
●予算: 鶏白湯 醤油680円 ●アクセス: 札幌市電・中島公園電停を降り、「イトービル」と「スパバチーシガ」の間の通りを西へ進む。しばらく進むと「GEO」が見えるので、その手前のビル。中島公園電停から徒歩10分
●最寄りのランドマーク: 中島公園電停、GEOゲオ ●お勧めポイント: 魚介風味の鶏白湯醤油スープが美味しい店

ラーメン

鬼そば



定山溪の手前の簾舞にある人気のラーメン店。実はこの店、背脂豚骨で有名な「山嵐(ラーメンの17頁を参照)」の別ブランド店である。それにしても、昼夜でスタイルを変える薄野の二毛作ラーメン店「山嵐黒虎/雷文」や平岸の味噌カレーラーメン店「フジヤマロック(→ラーメンの37頁を参照)」、藤野のタンメン店「山嵐天天下龍我独尊(→ラーメンの16頁を参照)」、そして日本蕎麦店「おにそば」など、「山嵐」の店主・大村さんの次々と沸き上がる無尽蔵のアイデアには脱帽である。この店は「アイスの鉄人」や「セイコマートみすまい店」と同じ敷地内にある。店内に入ると左側にオープンキッチンのカウンター席が、そして右側に小上がりのテ-

ブル席がある。任されている店主はかなり若い、作るラーメンのスキルは高い。店名を冠した「鬼そば」は、煮干し風味の醤油ラーメンで、僕の一番のお勧め。「men-eiji HIRAGISHI BASE(→ラーメンの17頁を参照)」と「豚そば Fuji屋(→ラーメンの12頁を参照)」の醤油ラーメンを足して2で割ったようなイメージのラーメンであるが、鶏ガラベースの魚介スープとされたスープは、実は魚介と豚のラードだけで作られた驚くべきスープである。それは、煮干しの風味とは思えないほどとても洗練された魚介スープなのである。なので、逆に煮干しの風味が物足りないと思うマニア向けに煮干し感を強めた「極(ごく)にぼ」も用意されている。麺はストレートの細麺ながら低加水でコシがあり、このスープによくマッチしている。具材のシナチクには姫竹(ネマガリダケ)を使用しているのも珍しい。また、この他に「鬼そば」の数量限定塩バージョン「鬼そば塩」などもある。もう一つの名物である「鬼退治」は、「山嵐」の「ジャンクヌードル」にも似た太麺を使った和風油そばである。まずはそのまま食べ、半分ほど食べてからマヨネーズとラー油を追加して食べるともう最高である。ちなみに、普通盛り、中盛り、小盛りの3種があるが、普通盛りでも麺4玉とかなりの大盛りなので、小盛りがお勧めである。また、サイドメニューの「鬼メシ」は白飯の上に天かす、卵黄、ネギ、海苔が載り、天つゆの様なタレがかかっているご飯で、これも意外と美味しい。これに対して、桜姫鶏で作った「桜しゅうまい」は、イマイチでお勧めできない。正月明けは3日から営業しており、定山溪やニセコ、ルスツ、札幌国際スキー場方面へ行く際には、「山嵐天上天下龍我独尊」や「カラバトカレー(カレーの48頁を参照)」と共にお勧めである。

●住所:南区舞舞3条6-8-35 ●電話番号:非公開 ●定休日:火曜 ●営業時間:11時半~20時 ●予算:鬼そば730円、鬼退治880円(小600円) ●アクセス:札幌中心部から国道230号線山通を定山溪方面へ向かう。藤野の「パーラー太陽」、「生協CO-OP」、「東光ストア」、「ファッションセンターしまむら」、「北門信用金庫」を過ぎ、中央分離帯が出てきたら「山岡家」が見える。さらに1kmほど進むとセイコマートが見えるので、その敷地内にある ●最寄りのランドマーク:北門信用金庫、山岡家 ●お勧めポイント:洗練された至高の煮干しそば

ラーメン

雪月花(せつげっか)



北区にある「純連・すみれ」系のラーメン店。北区では唯一の「純連・すみれ」系のラーメン店であるが、東区の同じエリア内には「さっぽろ 純連 北31条店」がある。店内に入ると、手前にテーブル席が1つと奥にカウンター席があり、右側には小上がりがある。この店のお勧めは、もちろん「味噌らーめん」。「純連・すみれ」系とは言っても、同じ「純連・すみれ」系の「千寿(→ラーメンの13頁を参照)」にも似たスパイシーな風味のスープである。表面にはラードがタップリと浮かび、味噌はやや甘めなので好みが分かれると思う。具材は、チャーシューと刻みチャーシュー、ネギ、シナチク、炒めた玉葱とモヤシ、そして擦り生姜で、どれも悪くない。麺は黄色い中太縮れ麺で、これはごく普通。また、チャーハンもお勧めと言うほどではない。もしも、「純連・すみれ」系ファンであるなら、一度は試してみても良いかも。

●住所:北区新琴似3条2-13-21 ●電話番号:011-300-3993 ●定休日:月曜、他不定休 ●営業時間:11時~15時、17時~20時 ●予算:味噌らーめん730円 ●アクセス:①車で行くと北大通り(西5丁目樟川通)を北に進み、高速道路(札幌新道)下の交差点5叉路を斜め左へ入る。3つ目の信号の琴似栄町通、「札幌鈴木病院」を過ぎ、学園都市線を過ぎると左側に見える(札幌北郵便局の向かい)。②地下鉄南北線麻生駅の8番出口を出て、左にあるローソンの交差点を右折し、斜め通りを北西に進む。琴似栄町通との交差点を左折し、「ゲーズデンキ」を過ぎてしばらく進むと「札幌鈴木病院」が見えるので信号を右折。学園都市線高架橋を過ぎると左側に見える(札幌北郵便局の向かい)。南

北線地下鉄麻生駅から徒歩18分 ●最寄りのランドマーク：ケーズデンキ、札幌鈴木病院、札幌北郵便局 ●お勧めポイント：北区唯一の「純連・すみれ」系ラーメン店

ラーメン

あやめ



「あらとん 本店」で修行を積み、「麺処 蓮海(→ラーメンの38頁を参照)」の平岸店と真栄本店を立ち上げた細川さんが独立して開いた店。入り口を入ると、右側にオープンキッチンのカウンター席と真ん中にテーブル席が、そして左側に小上がりがある。店内は開店して未だ間もないこともあって、札幌の有名ラーメン店からの御祝い品が多数飾られていた。まずは自動券売機で食券を購入。全メニューのうち、いくつかのメニューはまだ販売されておらず、現在食べ

られるのは、「塩らーめん」と「正油らーめん」、「濃厚正油らーめん」、「濃厚塩らーめん」、「正油つけ麺」、「味噌らーめん」の6品。つけ麺は全粒粉の太麺であるが、それ以外のラーメンは中太～中細くらいの縮れ麺で、ラーメンの種類によって縮れ具合が異なるせいか、食感が若干異なっている。僕の一押しは「味噌らーめん」。炒めたモヤシとタマネギ、豚挽肉、そして背脂豚骨と3種類のブレンド味噌が絶妙なハーモニーを奏でる。スープが何とも言えずコクがあって後を引き、全てを飲み干したくなるほど美味しい。間違いなく、北海道味噌ラーメンランキングのトップを狙える美味しさである。これに対し、一番人気の「濃厚正油らーめん」は、その名の通りの濃厚な魚介スープ。まさに、「蓮海」のスープを彷彿させる味で、豚骨+鶏ガラ?のトロリとしたスープに、白身魚でとられた今流行の鮮魚系スープが加わり、「蓮海」よりも上品な味に仕上がっている。具材は白髪葱とタマネギのダブル葱、海苔、極太で濃い味付けのシナチク、大ぶりのチャーシュー1枚がのっている。これで麺がスープとマッチしているかといえば、「濃厚正油らーめん」に関して言えば微妙なところ。「正油らーめん」はオープン当初は焦げ茶色に混濁し、外見的には「濃厚正油らーめん」とほぼ変わらなかったが、その後差別化を図るために修正が加えられた。その結果、魚介系風味を抑えて鶏油を加えることによって、鶏の風味が強くなり、中華そばのように透明度も増した。スープだけで評価するなら、こちらの方が完成度が高く、「正油らーめん」の方が断然お勧め。また、具材の白髪葱や太めのシナチク、海苔、乾燥麩、鶏団子、チャーシューなども「塩らーめん」と共通になった。もしも味が修正されていなければ、「塩らーめん」は清湯というより少し混濁した鶏ガラスープである。鶏団子と鶏油が加わることで、鮮魚系スープがメインの「濃厚塩らーめん」よりもスープの一体感があって美味しい。ちなみに、「正油つけ麺」はそこそこのレベルである。

●住所：東区北33条東13丁目1-20 ●電話番号：011-721-2700 ●定休日：火曜 ●営業時間：11時～14時45分、17時～20時45分 ●予算：味噌らーめん750円、正油らーめん740円 ●アクセス：地下鉄東豊線・新道東駅5番出口を出て右へ。「au」を過ぎ、「イオン札幌元町ショッピングセンター」角の信号を右折して300mほど進むと右側にある。新道東駅から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：イオン札幌元町ショッピングセンター ●お勧めポイント：鮮魚系スープが美味しいラーメン店



ラーメン 札幌坦々 旨なり



東区にある坦々麺の専門店。店は喫茶店のように狭く、左にL字のカウンター席が、右側にはテーブル席2つがある。メニューを見ると、汁有り坦々麺は定番の「坦々麺」とそれに豚の角煮がのった「角煮坦々麺」、真っ黒な「黒坦々麺」、そして辛さを増した「赤坦々麺」の4つ。「汁なし坦々麺」は1種類のみであるが、季節によって別な汁なし坦々麺メニューが加わることも。また、サイドメニューとして「小籠包」や「中華むしパン」、自家製の「トントロ棒餃子」などが、そして

子供向けの辛くないハーフサイズ坦々麺「お子様坦々麺」もある。辛さが足りないという方は卓上の自家製ラー油で、香りが物足りないという方は卓上の「花山椒」で、胡麻の風味を強めたいという方は卓上のすり胡麻を加えて調整するシステム。僕の一押しは通常の「坦々麺」。白胡麻の旨味タップリの美味しいスープで、ラー油と花山椒のバランスが良い。カレーの辛さに例えるなら中辛〜辛口といったところで、よほど辛さが苦手な人以外はスープの旨味を感じ取れるくらいの辛さ。残ったスープを、トッピングの「温玉(温泉卵)」をのせた小ライスにかけて食べるともう最高である。麺はやや低加水の縮れた中細麺で、コシもほどほどにあってスープに良く絡む。また、具材の青梗菜の炒めやネギ、挽肉とも実に良くマッチしている。チャーシュー代わりにそれに豚の角煮がのった「角煮坦々麺」も悪くない。ベースの「坦々麺」を更に辛くしたという真っ赤な「赤坦々麺」は、“大辛”と“激辛”の2つから選べる。花山椒を増して痺れるような辛さではなく、ラー油によるピリッとした辛さだ。“大辛”でもカレーの辛口より少し辛いくらいの中途半端な辛さなので、辛い物好きの方は「赤坦々麺」の“激辛”にするか、基本の「坦々麺」を注文して卓上の花山椒とラー油で自分好みに調整するのがお勧めである。「黒坦々麺」は黒ごまを加えることで胡麻の風味を強くしており、ほんのりとした香ばしい苦みが味に深みを与えている。一方、「汁なし坦々麺」の麺は、中太のモチモチとした麺。辛さは“普通”と“辛め”から選択できる。“普通”は辛みや花山椒の香りに乏しく、好きな方なら物足りなく感じてしまうであろう。なので「赤坦々麺」と同様、注文するなら“辛め”にするか、“普通”にして卓上の花山椒とラー油で自分好みに調整するのがお勧め。また、残った汁を名古屋の「まぜそば」のように、ライスにかけて食べるとを店では勧めているが、さらに“温玉”をトッピングして食すると味に深みが加わっていい。サイドメニューでは、「トントロ棒餃子」はジューシーさがなく、トントロの歯ごたえも感じられず、皮以外は特に特徴がない。「小籠包」は「トントロ棒餃子」よりは良いが、残念ながらお勧めというほどのレベルではなかった。ちなみに、土日・祝日は通し営業なので、行くなら土日・祝日の方が便利。汁が跳ねるのが気になる人のために、紙エプロンのサービスもある。北海道トップクラスの坦々麺専門店であるにも関わらず、今のところ土日も空いている。行列ができるくらいもっと評価されても良いと思われる名店である。

●住所: 東区北23条東13丁目2-5 ●電話番号: 011-788-9979 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時〜15時、17時〜21時(土日・祝日は通し営業) ●予算: 坦々麺750円 ●アクセス: 地下鉄東豊線・元町駅5番出口を出て、宮の森北24条通を左(西)へ向かう。「パーラー大黒天」を過ぎ、「明園内科・小児科医院」の手前左側にある。元町駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 北洋銀行・東区元町支店、パーラー大黒天・元町ホール ●お勧めポイント: 北海道トップクラスの坦々麺専門店

春一家 三代目麺宿



味噌ラーメンで人気の「麺屋 彩末(→ラーメンの12頁を参照)の斜め向かいにあるラーメン店。店内に入ると、1階の右側にはカウンター席、そして左側にはテーブル席があり、さらに2階にも客席がある。まずは券売機で食券を購入。この店は自家製麺と濃厚スープにこだわりがあるらしく、22番の切刃で切られるという中太ストレートの玉子麺が美味しい。適度なコシと太さ、加水率が絶妙にいいのである。加えて、厚く切られたチャーシューも口の中であとける。

また、食べログで地図をプリントアウトすると「地黄卵のトロトロ味玉」の無料クーポン券が付いてくるが、この「味玉」も美味しいのである。僕のお勧めは何と言っても、一番人気の「えびらめん」と鶏白湯を使った昼限定10食の「極上の塩らめん・極」。「えびらめん」は、「かき揚げ」か「チャーシュー」のいずれかの具材を選ぶ。タマネギで作られた「かき揚げ」は合うには合うが、濃厚なスープがさらに油っぽくなってしまいうので、僕的にはチャーシューの方が好みである。「えびそば一幻(→ラーメンの20頁を参照)の「えびそば」に比べても、勝るとも劣らない濃厚で完成度の高い海老ラーメンである。「えびらめん」だけでは物足りないと言う方は「えびふりかけご飯」を追加し、それに残ったスープを入れておじや風にして食すと満足度は更に増す。また、「極上の塩らめん・極」は表面に赤いくこの実が浮かび、ネギは白髪ネギと青ネギのダブルネギ。やや味が濃めの鶏白湯スープであるが、コラーゲンと鶏の旨味は十分に美味しい。中太ストレート麺もこのスープによくマッチしている。このラーメンの具材であるコショウの効いた鶏チャーシューと豚バラ肉を使ったチャーシュー、メンマなどの脇役陣もいい。「えびらめん」のつけ麺版「えび塩つけ麺」は、つけ麺らしく麺は全粒粉入り極太麺。海老串と海老満月、海老団子などの具材は面白いが、「えびらめん」ほどの完成度はなく、「餃子」と共にお勧めできない。一方、「醤油らめん」は鰹節を中心とした魚介系スープが香り、こちらもなかなか高いレベルだ。唯一残念だったのは、「黒八味噌らめん」、「春一味味噌らめん」、「辛味噌らめん」の3種類の味噌系ラーメン。何故かこの味噌系だけはどれも旨味調味料が強めに感じられて後味が悪い。なので、味噌ラーメンだけは通りを挟んだ向かいの「麺屋 彩末」の方がお勧めだ。ちなみに、平日ランチタイムには小ライスのサービスがあり、さらに髪留めや紙エプロンなどのサービスも。従業員の対応が実に良く、帰りの挨拶も含めて、味、サービス共に素晴らしい店である。

●住所:豊平区美園11条6-1 ●電話番号:011-822-3344 ●定休日:木曜 ●営業時間:【平日】11時~15時、17時~21時、【土日・祝日】11時~21時 ●予算:えびらめん810円、極上の塩らめん・極860円 ●アクセス:地下鉄東豊線・美園駅1番出口(美園郵便局)を出て左方向へ進む。200mほど進むと右側に大きな空き地(駐車場)が見えるので、その先。美園駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄東豊線・美園駅、美園郵便局 ●お勧めポイント:コシのある自家製麺とトロトロの厚切りチャーシューが美味しい人気ラーメン店

麺処まるは BEYONDビヨンド



ラーメン激戦区の中の島エリアに一昨年12月オープンしたラーメン店。この店の店主は末だ若い、実は西岡から薄野に移転した後に閉店となった有名ラーメン店「麺処まるは 健松丸」の息子さんだという。この店の店名は、亡き父のラーメンを越えたいという思いから「ビヨンド」と名付けたとのこと。店内は左手前にL型のカウンター席が、そして右奥には4名用のテーブル席が1つある。まずは自動券売機で食券を購入。メニューを見ると「中華そば 醤油」と「中華そば



塩」、「背脂みそ」の3種類しかなく、「麺処まるは 健松丸」の名物であったあの超濃厚系ドロドロ豚骨ラーメンはなくなっていた。この店の僕の一押しは「背脂みそ」。とてもマイルドなスープは、「麵屋 彩末(→ラーメンの12頁を参照)」や「らーめん 庵(→ラーメンの22頁を参照)」などの「純連・すみれ」系を彷彿させる。札幌ラーメン定番の豚挽肉と玉葱、モヤシ炒めがのっており、さらに背脂と焦がしニンニク油「マー油」が香る。チャーシューは角切りのものしか入っていないので、「背脂みそ」にはチャーシューのトッピングを是非お勧めしたい。また、トッピングの味玉もトロトロの半熟でお勧め。しかしながら、厚めに切られたシナチクは柔らかいのはいいが甘過ぎてよろしくない。麺は札幌定番の中太よりやや太めの縮れ麺。この麺は、先代の「麺処まるは 健松丸」頃からわざわざ京都の「麵屋 棟野(ていがく)」に特注して仕入れているらしい。この他に「中華そば 醤油」も悪くない。スープはほぼ完璧で、魚介の香りや旨味も出過ぎておらず、鶏ガラや豚骨の旨味と野菜の甘みを感じる。「中華そば 塩」のスープは鶏ガラの旨味がより前面に出ている。「中華そば 醤油」は、スープだけでなく3つ星でもつけても良いくらい美味しい。一方、「中華そば 醤油」や「中華そば 塩」で使われている中細縮れ麺は、低加水と縮れの食感が良くない。さらに、前述のシナチクが全体のバランスを悪くしている。これで、シナチクと麺が改善されれば、北海道トップレベルの中華そばとなるであろう。

●住所:豊平区中の島1条3丁目7-8 ●電話番号:011-812-0688 ●定休日:火曜 ●営業時間:【平日】11時～15時、17時～20時45分、【土日・祝日】11時～20時 ●予算:背脂みそ、中華そば 醤油 各750円 ●アクセス:地下鉄南北線・中の島駅2番出口を出て右へ。「中の島通」を進み、「みよしの」、「アバマンショップ」を過ぎると、正面に「パスタの店 ピアット」が見えるのですぐ先右側。中の島駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:市立中の島中学校 ●お勧めポイント:マー油が香るマイルドなスープの味噌ラーメン

ラーメン

King Boo キング・ブー



人気の二郎系ラーメン店「ブタキング」のセカンドブランド店。店は札幌ドームの近くにある。店内はかなり狭く、カウンター席が僅か6席だけしかない。ドアを開けると、手前に待合ブースがあり、可愛いブタの人形が出迎えてくれる。この店は「ブタキング」の店主・森さんが1人でやっており、「山嵐」の店主がやっている「フジヤマロック(→ラーメンの37頁を参照)」と同じような店主1人による営業形態であるところを見ると、ビジネスライクではないまさに

店主が理想とするラーメン店なのかもしれない。メニューは醤油ラーメン1種類のみしかなく、「ラーメン」、そしてそれにチャーシューがもう一枚と味玉、キャベツがトッピングされた「特製ラーメン」の2つ。今回はせっかくなので「特製ラーメン」を注文。出てきたスープは混濁した茶色い豚骨スープ。口に含むと臭みがなくとてもマイルドで、「横浜家系(→横浜グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」を彷彿させるようなスープだ。ネットの一部書き込み、獣臭がするとの記載もあったが、この日のスープはそれを全く感じさせない完璧な美味しさだった。しかしながら、この店のスープは「呼び戻し」と呼ばれる前日の豚骨スープを継ぎ足して濃厚なコクを出していく手法を用いているので、そういうリスクもあるのかも知れない。このスープには茹でキャベツがよく合うので、是非「特製ラーメン」で注文してほしい。麺は名古屋の「きしめん」と山

梨の“ほうとう”を足して2で割ったような独特の食感の極太平麺であるが、実はこれも通常の四角い麺を手もみで潰して平麺風になっているという。これにより、経験したことのない縮れたモチモチとした食感となり、好き嫌いはあるかも知れないがこれはこれで個性があっていると思う。また、しっかりと味付けされたチャーシューは、肉が多少脱水気味なだけに、分厚いことが逆にマイナスとなっている。一方、味玉はこぼれ出すほど超トロトロの半熟状態で良いが、千切りされた生の玉葱は味が強すぎて評価が分かれるところだ。「ブタキング」ファンのために、テーブルには揚げニンニクが用意されているが、スープのバランスが良いだけに入れない方が美味しい。これでチャーシューがもう少しトロッと柔らかく、玉葱の量を半分くらいにして青ネギとのダブルネギにすれば更に良くなるのではと感じた。

●住所:豊平区福住2条4丁目2-27 ●電話番号:非公開 ●定休日:火曜 ●営業時間:11時半~15時、17時~22時 ●予算:特製ラーメン880円 ●アクセス:地下鉄東豊線・福住駅3番出口「イトーヨーカドー」前を出て右「札幌ドーム」方向へ向かう。「札幌ドーム」前の信号を右折し、さらに次の信号を右折して羊ヶ丘通を進む。すぐに「ぼくぜん」と「なごやか亭」の看板が見えるので、その並びにある。福住駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:朴然・福住店、なごやか亭・福住店 ●お勧めポイント:「ブタキング」の店主が作る次世代の醤油ラーメン

ラーメン

フジヤマロック



「山嵐(→ラーメンの17頁を参照)」の4つめのセカンドブランド店。現在、「山嵐」はこの店舗の他に、「山嵐天上天下龍我独尊(→ラーメンの16頁を参照)」と昼はベジポタラーメン、夜は中華そばという別ブランド店「山嵐黒虎(昼)・山嵐雷文(夜)」を展開している。実は「山嵐」の店主・大村さんはかなり意欲的な方で、ラーメンの更なる可能性を試すがごとく、これまで開店したものの閉店してしまった店舗が3つある。それは、ちゃんぽん専門店「札幌ちゃんぽん 股旅」やジャンキーな日本蕎麦店「山嵐雀鬼蕎麦」、そしてつけ麺店の「つけ麺 フジヤマロック」である。この店は、真駒内にあった「つけ麺 フジヤマロック」の名前を引き継ぎ、店主一人で自ら営業しているところを見ると、この店こそ店主のアイデアを具現化する実験的なアンテナショップなのかも知れない。店は地下鉄南北線・平岸駅と直結した「平岸ゴールドン街」にあり、欄間のオブジェが印象的な外観。銀色のドアを開けると、左側にはやはり銀色をしたテーブルが眩しいオープンのキッチンカウンター席が、そして奥には何故か一段高くなったと派手なステージがある。現時点でのラーメンメニューは「味噌カレーヌードル」と「レッド味噌ヌードル」、「味噌ヌードル」の3つだが、夜の営業が始まれば「つけ麺」と「ジャンクヌードル2」が加わる予定である。「味噌カレーヌードル」と「レッド味噌ヌードル」は、「普通」、「中辛」、「ハード(超辛口)」の3つから辛さを選ぶ。辛さは中辛まではさほど辛くないが、「ハード(超辛口)」からは急激に辛くなるので要注意。どのヌードルのスープも共通しているのは背脂入りのコッテリした魚介系豚骨スープで、「山嵐」の「海スープ」に近いテイストである。また、麺はモチモチとした食感の極太平麺である。まずは本店と同様に食券を購入。実はこの店は「味噌カレーヌードル」を売りにしているのだが、これは青森のB級グルメ「味噌カレー牛乳ラーメン」にヒントを得たのかどうかは不明である。また、ラーメンではなく敢えてヌードルと名乗っているように、海外のヌードルをイメージして作られているらしい。なので、通常のラーメンに入っているような具材は使っておらず、例えば、チャーシューの代わりにシューマイの中身のようにフックラとした鶏団子が、そしてシナチクは入っておらず、白髪ネギとシャキシャキした水菜が入っている。スー

ブは、言われなければ単なるカレーラーメンかと思うかも知れないが、スープが濃厚なだけにカレーに味噌が加わることで味が締まり、青森の「味噌カレー牛乳ラーメン」とは全くの別物に仕上がっている。また、「レッド味噌ヌードル」や「味噌ヌードル」は、「味噌カレーヌードル」とスープの味だけが異なっているのかと思いきや、キクラゲや海苔など具材も異なっており、特に肉味噌を混ぜることで更に味に深みが出て4次元的な変化を遂げる。僕的には、辛い「レッド味噌ヌードル」がお勧めである。トッピングの「コーン」は無料であるが、入れない方が美味しい。サイドメニューの「タマゴライス」はトロトロの玉子焼きがのったライスで、醤油をかけて食べるよりもラーメンのスープをタプリリとかけて食べた方が美味しい。この店のメニューには大盛りがなく、また現在は店主1人で昼間だけやっているため、電話番号は非公開である。ちなみに、今回は1つ星としたが、コッテリ好きで旨味調味料がさほど気にならないければ、かなり美味しく感じられるかも知れない。

●住所:豊平区平岸2条8-2 第2松井ビル 平岸ゴールデン街地下1階 ●電話番号:非公開 ●定休日:月曜 ●営業時間:11時半~14時、18時~23時45分、日曜は11時半~15時、17時~21時 ●予算:味噌カレーヌードル800円、レッド味噌ヌードル800円 ●アクセス:地下鉄南北線・平岸駅直結(東光ストアの南向かい) ●最寄りのランドマーク:平岸駅、東光ストア ●お勧めポイント:個性的なコッテリ系味噌ラーメンが味わえる

ラーメン 麵処 蓮海(はすみ)平岸店



平岸店は夜が鯨ダイニング「海幸」、昼がラーメン店「蓮海」という二毛作の店である。夜は寿司屋と言ってもメニューを見ると居酒屋メニューもあるようだ。この店の店主は、魚のあら炊き豚骨ラーメンで有名な「あら炊き豚骨 あらとん」出身らしく、この店の本店は新栄にある。スープは魚のあら炊きというよりズバリ鮭のスープで、より洗練された味に仕上がっている。店内に入ると奥にL字型のカウンター席と手前右奥にはテーブル席が2つある。インテリア

は寿司店とは思えないモノトーンな感じで、昼間でも薄暗い。まずは自動券売機で食券を購入。マグロ出汁の基本スープは3種類。あっさり系の「和風醤油ラーメン」、「和風塩ラーメン」、濃厚系の「醤油ラーメン」、「塩ラーメン」、「味噌ラーメン」、「辛味噌ラーメン」、そして更に濃厚なつけ麺の「醤油つけ麺」、「塩つけ麺」、「辛つけ麺」、「激辛つけ麺」である。「和風醤油ラーメン」は僕の1番のお勧めで、これも「味噌」と同じくらい焦げ茶色をした混濁したスープ。この和風の方が「ねぎま鍋」のスープの様なマグロの旨味を感じられていい。具材に麩が入っており、ネギは白ネギと青ネギのダブルネギである。麺は中細のストレートに近い縮れ麺で美味しい。「塩ラーメン」はマグロ出汁よりもむしろ鰹節の香りを強く感じ、濃厚な豚骨スープともマッチしていて美味しく、これもお勧めである。「味噌ラーメン」は焼き味噌を使っているため、スープカレーのような焦げ茶色のスープである。味に深みがあってマグロ出汁も出すぎておらず、最近のサッポロラーメンでは珍しくオリジナリティのある味噌ラーメンである。中細よりやや細めの縮れ麺もモチモチとしたコシがあって良い。長葱と玉葱のダブルネギやピリ辛に炒められた豚挽肉がのっているのもいい。食べログで話題の「醤油つけ麺」は、縮れた太麺こそ良いが、つけ汁の塩分がキツイ上に味付けが甘過ぎてバランスが悪くお勧めできない。また、どのラーメンにも素揚げにされた薄いレンコンがのっているが、これは入れている意味がよく分からない。ちなみに、この店は限りなく3つ星に近く、これでもう少し旨味調味料を抑えてくれたら最高の評価となるであろう。



●住所:豊平区平岸5条7-8-1 ●電話番号:011-831-2877 ●定休日:水曜(祝日の場合は翌日が定休日)
 に) ●営業時間:11時~15時 ●予算:和風醤油ラーメン700円、塩ラーメン750円、味噌ラーメン780円 ●アクセ
 ス:地下鉄南北線・平岸駅3番出口を出て、白石中の島通を右へ進む。「北大学力増進会」を過ぎ、右側に「ラルズ」、左
 側に「パティスリー シエム」がある交差点を左折するとすぐ右側に見える。平岸駅より徒歩12分 ●最寄りのランド
 マーク:ラルズ、パティスリー シエム ●お勧めポイント:洗練されたマグロ出汁のラーメンが味わえる



ラーメン

らーめん千太



かつて、中央バス・札幌バスターミナル地下食堂街で営業していたラーメン店である。2012年に平岸の住宅街に移転し、更にその1年後にこの平岸街道沿いに再移転した。かつてこの店舗は「麺 eiji」が、そしてその後は姉妹店の「ニボシラーメンAg(閉店)」が営業していた場所である。外観こそ全く異なるが、前店の「ニボシラーメンAg」のものをそのまま居抜きで使用しているらしく、店内の雰囲気はほぼ同じである。札幌バスターミナル時代は昭和の香りがする店であったが、今や現代的なラーメン店に様変わりした。メニューのバリエーションも増え、前店までのクラシックな定番メニュー「しおらーめん」や「しょうゆらーめん」に加えて、今風のメニューもラインナップした。その代表が「白湯しお」や「白湯しょうゆ」などの白湯メニューである。白湯メニューには土日限定30食の「プレミアム白湯」もあり、さらに、「つけそば・しお」や「つけそば・しょうゆ」、「冷やしつけらーめん・しお」、「冷やしつけらーめん・しょうゆ」、数量限定の「みそらーめん」がある。また、現在は女性店主の他に新しく男性店員も加わり、キッチンは2人体制に戻った。まずは自販機で食券を購入。僕の一押しは何と言っても「プレミアム白湯」で、これは塩白湯かと思いきや、意外にも醤油白湯スープであった。レギュラーメニューの「しょうゆらーめん」とは対極にある濃厚かつコクのあるスープで、具材に白ネギと青ネギのダブルネギ、シナチク、そしてチャーシューの上に擦り生姜などが載っている。このスープと低加水の中細ストレート麺の相性が抜群で、実にいい。スープは基本的にレギュラーの「白湯しょうゆ」とほぼ同じであるが、「白湯しょうゆ」の方は「プレミアム白湯」ほどの深みはなく、香味油のような油っぽい風味が前面に出ている。「白湯しお」もほぼ同様なイメージで、やはり土日限定の「プレミアム白湯」の方が圧倒的に良い。実はこの店の1番人気は、旧店舗から続く「しおらーめん」。澄んだ鶏ガラのスープに僅かに煮干しが香り、サッパリとしていて細めのストレート麺と良く合う。しかし飲んだ瞬間、やはり共通した香味油なのか？油っぽく違和感を感じてしまう。また、「みそらーめん」はニンニクがかなり効いたサッパリとしたスープであるが、麺は通常の中細麺のままなので、特にインパクトも感じられない。「つけそば・しょうゆ」は、「らーめん 虎TORA(→ラーメンの25頁を参照)」の「虎そば」のように日本蕎麦をイメージしたようなサッパリとした「つけそば」である。しかしながら、このつけ汁も何故か油っぽく、完成度は低い。サイドメニューは、「べめし」と「チャーシュー丼」、「チャーシュー丼」、「ねぎまんま」などがある。このうち、「べめし」が最もお勧めで、この店のスープの美味しさ最後まで堪能できる。食べ方は、麺を食べ終えた後に御飯や海苔、ネギ、刻みチャーシューを残ったスープに入れ、お茶漬けのように食するのである。まずはワサビを入れずに半分くらい食べ、残りはワサビを適量追加して食べると2度美味しい。ちなみに、平日のランチタイムには「おかかご飯」が無料でサービスされる。

●住所:豊平区平岸3条9丁目9-18 ●電話番号:非公開 ●営業時間:11時~16時(スープがなくなり次第終了) ●定休日:月曜 ●予算:プレミアム白湯900円、しおらーめん700円、べめし300円 ●アクセス:地下鉄南北

線・平岸駅3番出口を出て左へ進み、「北洋銀行」のある平岸通りの交差点を左折。「ロイヤルホスト」、「北海道銀行」を過ぎ、100mほど進むと左側にある。平岸駅より徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南本線・平岸駅 ●お勧めポイント:土日限定のプレミアム白湯ラーメンが美味しい



ラーメン ラーメン まるいし



札幌市郊外の白石にあるラーメン店。店名に「白石店」とあるが、暖簾分けをした桑園の本店は既になく、現在「まるいし」はこの店だけとなっている。喫茶店だった店舗を改装して使用しているせいか、インテリアはラーメン店としては多少違和感を感じる。入って手前と右側奥にテーブル席が、そして左側にはカウンター席がある。また、入り口側にはマンガと飲み放題のホット黒烏龍茶のポットが置かれている。壁のメニューを見ると、「正油ラーメン」、「塩ラーメン」、「みそラーメン」などの定番メニューの他、「カレーラーメン」や「懐かしラーメン」、「タンメン」、「スパイシー塩ラーメン」、「野菜ラーメン」、「きのこラーメン」などが。さらに、サイドメニューとして「ミニチャーハン」と「ミニチャーシュー丼」がある。中でも、「正油ラーメン」と「塩ラーメン」の2品は、ワンコインの500円で食べられるというから嬉しい限り。お勧めは「カレーラーメン」と「正油ラーメン」の2つで、特に「カレーラーメン」が僕の一押し。豚バラが入った「カレーラーメン」は、夕張にあった名店「藤の家」の「カレーそば」を彷彿させる美味しさである。「カレーラーメン」のスープは、辛さやスパイシーさなど一切感じられないが、ベースのスープが美味しいだけに、マイルドでありながら最高レベルのカレースープに仕上がっている。辛さが物足りないと思う方は、添えられる辛子味噌のような自家製辛子ペーストを溶かして食べると、ピリッとエスニックな味に変身する。また、「カレーラーメン」には中太の縮れ麺も良く合い、是非一度味わって頂きたい逸品である。食べログ上で評価の高い「塩ラーメン」も悪くはないが、お勧めと言うほどではない。「正油ラーメン」は、とにかくスープが旨い。中華そばのスープのように、サッパリとしていながら野菜の旨味を感じる清湯スープだ。恐らく、スープだけで評価するなら、札幌の醤油ラーメンの中でもトップレベルのスープであるが、全ての麺が札幌ラーメン特有の黄色い中太縮れ麺であるため、この麺が繊細な「正油ラーメン」や「塩ラーメン」のスープとマッチしていない。これでもしも「正油ラーメン」と「塩ラーメン」が中細のストレート麺であったなら、さらに評価を高くしても良いと思う。一方、「懐かしラーメン」は「正油ラーメン」と「塩ラーメン」の中間的なスープで、中途半端な感じが否めない。「タンメン」は黒胡椒風味の野菜炒めがのったスープで、ごく普通。ピリ辛の「味噌ラーメン」は、決して悪くはないがインパクトに欠ける。さらに、「スパイシー塩ラーメン」はトムヤムクンのようなエスニックな辛口スープで、インパクトはあるものの、辛さが勝って折角の美味しいスープが生かされていない。これらに対し、サイドメニューの「ミニチャーハン」は、ご飯がバラバラとしていて刻みチャーシューともマッチしていてお勧め。「ミニチャーシュー丼」は、意外にも炒めたチャーシューと白髪ネギがのっている。それなりに美味しいが、どちらかと言えば「ミニチャーハン」の方がお勧めである。ちなみに、店内は禁煙で、通し営業なのでとても使い勝手が良い。しかしながら、店主1人で作っているため、混んでくると出てくるまでに時間がかかってしまうことも。

●住所:白石区本郷通7丁目北7-17 ●電話番号:011-598-9239 ●休休日:木曜 ●営業時間:11時~21時 ●予算:正油ラーメン500円。カレーラーメン800円 ●アクセス:地下鉄東西線・南郷7丁目駅3番出口を出て左へ。すぐに信号を左折して水源地通を進む。「幌東病院」、「ENEOS」を過ぎるとすぐ左側。南郷7丁目駅から徒歩8分。 ●最寄り

のランドマーク：幌東病院 ●お勧めポイント：ワンコインで食べられるハイクオリティの醤油ラーメン



ラーメン 花丸



美しが丘・北広島エリア唯一の「純連・すみれ」系のラーメン店。北広島インターや「三井アウトレットパーク」に近く、羊ヶ丘通にも面しており、比較的アクセスが良くて分かりやすい。店内にはカウンター席の他にテーブル席も5つあり、比較的広めである。僕のお勧めは「味噌らーめん」で、一口食べるとすぐに「純連・すみれ」系ラーメンと判るような味である。スープの表面をラードが覆い、色も濃くてスパイシー。擦った生姜がのっており、何故かカルダモンのようなスパイシーな香りもして、どこかしら「千寿(→ラーメンの13頁を参照)」を彷彿させるオリジナリティを感じる味わい。麺は黄色い中太麺で、とてもコシがあって良い。チャーシューはスライスと刻みチャーシューの両方が入っている。「純連・すみれ」ほどの美味しいチャーシューではないが、平均レベル以上で悪くない。もう一つのお勧めは「餃子」で、肉の食感と風味を感じ、ラーメン専門店の餃子と思えないほどジューシーで美味しい。ちなみに、月に1回土曜が休みとなるので、土曜日に行く場合は事前に電話での確認が必要。

●住所：清田区美しが丘3条7丁目1-33 ●電話番号：011-883-5003 ●営業時間：11時半～15時、17時半～19時半(金曜日は11時～15時) ●定休日：月曜(祝日の場合は翌日休み、月1回土曜休み) ●予算：味噌らーめん730円 ●アクセス：北広島インターを出て三井アウトレットパークへ向かい、羊ヶ丘通の信号を右折する。羊ヶ丘通を進み、左に「ニ木ゴルフ」と「かねひろ羊ヶ丘店」が見えたら、その右側向かい。北広島インターから車で5分 ●最寄りのランドマーク：ニ木ゴルフ、かねひろ羊ヶ丘店



ラーメン チャルメラ番長



二郎系インスパイア味噌ラーメンとして有名な「ブタキング」系列のラーメン店(→ラーメンの36頁・King Boo キング・ブーを参照)。当初は薄野にオープンし、深夜～早朝営業の店であったが、その後現在の地に移転して営業時間も早くなった。現在の店は古いアパートの1階にあり、2つあるドアを開けて入ると、左側にはオープンキッチンのカウンター席が、右側にテーブル席がある。メニューを見ると、ユニークなネーミングのラーメンが…。「普通男」は通常の味噌ラーメンで、「アツ男」は中辛の味噌ラーメン、「カラ男」は大辛の味噌ラーメン、そして「つけ男」は味噌味のつけ麺である。この他に「鶏白湯塩」と「鶏白湯醤油」、「焦がしニンニク黒醤油」ラーメンなどもある。この店の売りは「ブタキング」譲りのニンニク風味の味噌ラーメンで、特に辛い味噌ラーメンである「アツ男」と「カラ男」が僕のお勧め。しかしながら、大辛の「カラ男」はかなり辛いので注意が必要だ。また、中太縮れ麺かストレート太麺かを選ぶが、もちろん「ブタキング」系列なので「ブタキング」と同じストレート太麺がいい。味噌ラーメンはキャベツやモヤシなどの野菜類が多めで、しかも肉はチャーシューではなく炒めた豚肉。まるで、タンメンのような味噌ラーメンである。ちなみに、味噌ラーメン以外のラーメンやつけ麺にはチャー

シューが入っているが、チャーシューは脱水してしまって硬くいただけない。なので、これを使った「チャーシュー丼」もお勧めではない。

●住所:札幌市東区北10条東3丁目2-6 ●電話番号:非公開 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時~20時 ●予算:アツ男750円 ●アクセス:地下鉄東豊線・北13条東駅2番出口を出て右へ。ローソンと天使病院のある2つ目の信号(南向き一方通行の道)を右折する。2つ目の信号を過ぎるとすぐ左側。北13条東駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:天使病院 ●お勧めポイント:辛口の店ラーメンが美味しい

ラーメン 元祖旭川 かとうらーめん 手稲本店



札幌で旭川エリアを食す、買うの7頁を参照

ラーメン ななし



札幌で旭川エリアを食す、買うの7頁を参照

ラーメン 旭川ら〜めん むら山



札幌で旭川エリアを食す、買うの7頁を参照

ラーメン キュウQ



肉料理、お好み焼きの109頁を参照

カレー

札幌でカレーと言えば、「スープカレー」と「ルーカレー」の2種類がある。「ルーカレー」とは聞き慣れない言葉だが、いわゆる通常のカレーのことを指す。恐らく、「スープカレー」に対比する言葉として生まれたのであろう。「スープカレー」は「ルーカレー」のようにルーをご飯にかけて食べるのではなく、まずはスープの中の具を細かく切り、スプーンにご飯をすくい、更に具とスープをすくって食べる。また、「スープカレー」は肉や野菜などの具材が大きくダイナミックであるのも特徴である。

カレー

MATALE マタレー



円山にある人気のスープカレー店。入口を入ると左側にカウンター席が、右側には禁煙のテーブル席があり、そして奥に喫煙のテーブル席がある。以前は、チュッタ出身の方がやっているのでは？と思わせるようなスリランカ風スープカレーであったが、作り手が変わったのか？経営者が変わったのか？最近訪れてみると、驚くくらい味とメニューが変わっていた。まず、「レギュラースープ」は、「クラシックスープ」へと名称が変わり、カルダモンの香りがあまりしなくなった分、大人しくインパクトの少ないカレーへと変化した。さらに、「コク旨スープ」は「オリジナルスープ」へ、「コク旨トマトスープ」は「トマトスープ(+100円)」へ変わり、「ココナッツスープ(+100円)」だけはそのままであった。「オリジナルスープ」は「クラシックスープ」に旨味を加えたスープだが、ベースとなる「クラシックスープ」のインパクトがなくなった分、以前ほどの差がなくなった。お勧めの具材は、もちろん「プレミアムチキンカレー」。しかし、最近何故か開店してすぐに売り切れるようになったところを見ると、手間暇がかかるため、あまり作らないようになったのかもしれない。それでもこの店に来たら、軽く塩味が効いたバリバリの「プレミアムチキンカレー」は僕的には外せない。辛さは10段階あり、中辛がLevel3。Level7以上は有料となり、ブリッキーズが追加される。前述のように、最近のスープが大人しくなった分、Level4以上の辛さがお勧めである。ライスは200gが通常のサイズで、トッピングは100円のミニサイズのものとして290円～490円のレギュラーサイズがある。100円トッピングは、3つが選べる「トッピングセット」がお得になっている。レギュラーサイズのトッピングでは、「チーズハンバーガー・ライスオン(特製デミソースとバター醤油があるが、バター醤油がお勧め)」が「バリバリチキンのライスオン」がお勧め。ちなみに、最近西区に「発寒南店」ができた。

【円山店】●住所:中央区南1条西23丁目1-8 ●電話番号:011-641-8844 ●営業時間:11時半～15時、17時～21時半(土日・祝日は11時半～21時半) ●定休日:木曜 ●予算:プレミアムチキンカレー1,390円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て大通を東へ進む。「札幌フードセンター」を過ぎ、「古船帆来コロボックル」信号を右折して進み、次の角を右折するとすぐ右側。円山公園駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌フードセンター、古船帆来 ●お勧めポイント:バリバリの「プレミアムチキンカレー」が美味しいスープカレー店

【発寒南店】●住所:西区発寒3条5丁目3-14 ●電話番号:011-667-7575 ●定休日:水曜 ●営業時間:【平日】11時～15時、17時～21時半、【日・祝】11時半～16時、17時～21時半

カレー スープカレー yellow



薄野にある1996年創業のスープカレー店。この店のスープは濃厚系に分類されるが、その秘密は、札幌のスープカレー専門店ではこの店だけという高圧釜による抽出。豚骨と鶏ガラ、魚介類、香味野菜を3.2気圧、136℃で抽出することで、素材の旨味や風味を余すことなく取り出しているらしい。口を含むとスパイシーなアタックはなく、意外なことに濃厚さも感じない。むしろ、一口目は塩分も含めてやや薄く感じられるが、徐々にコラーゲントップリの濃厚な旨

味を感じることが出来る。スープは1種類しかないが、具材やトッピングは豊富だ。ターメリッククライスは八穀米を使用しているので、多少歯ごたえがある。辛さは20番まであり、比較的辛さ控えめなので2番～3番が中辛。トッピングでは「焼き豆腐」と「じっくり煮込んだ大根」がお勧め。観光客の方に一度味わってほしいのは、北海道限定の飲み物、函館小原商店の「コアップガラナ」と雪印メグミルク(旧・雪印乳業)「カツゲン」である。「コアップガラナ」は、「ドクターペッパー」と「コーラ」を足して2で割ったような炭酸飲料で、「カツゲン」は「ヤクルト」のような乳酸菌飲料。この飲み物を両方とも置いているカレー店は恐らくここだけであろう。カフェバーのように暗めでスタイリッシュな店内は分煙されており、このスタイルもカレー店として画期的。また、英語や中国語、韓国語メニューも用意されているので、外国人観光客にも優しい。さらに無休であり、11時半～21時半までの通し営業なのも良い。ウェブ上の下記サイトからは冷凍通販も行っているため、札幌まで来られない方はここから購入して味わってほしい。

<http://yellow1996.muse.bindsite.jp/>

- 住所: 中央区南3条西1丁目 エルムビル1階(スガイビル・ゲオディノス東裏)
- 電話番号: 011-242-7333
- 定休日: 無休
- 営業時間: 11時半～21時半(16時まではランチタイムサービスあり)
- 予算: チキン野菜カレー1,100円
- アクセス: 南北線すすきの駅1番出口の階段を上り、出たら「ケンタッキーフライドチキン」とは反対方向の薄野交差点へ向かう。薄野交差点を左折して直進し、「かに將軍」を過ぎ、次の信号を過ぎると左に「スガイビル(東豊線すすきの駅1番出口)」が見える。信号を渡ってさらに進み、次の小路を左折するとすぐ左側。南北線すすきの駅から徒歩2分
- 最寄りのランドマーク: 地下鉄南北線・すすきの駅1番出口、スガイビル
- お勧めポイント: コラーゲントップリの濃厚な旨味を感じるスープカレー

カレー ベンベラ・ネットワークカンパニー



薄野エリアにあるスープカレー店。店は薄暗い通路の奥にあるため、通りからはちょっと分かりにくい。店内は狭く、カウンターが5席、4人用テーブルが2つのみ。スープカレー店にしては、カレーの種類やトッピングの種類が少ない。スープカレーは、定番の「チキンベジタブル」や「チキントマトベジタブル」の他、「ペーコントマトW焼チーズ」、「キーマ温玉ベジタブル」、「温玉ナットオクラ」、「いろいろお豆とたっぷりベジタブル」の計6種類。3種類あるスープ

は日替わりで1～2種類が登場する。辛さは普通が0番、ちょい辛が1番で、中辛の2番からは辛さが1段階上がる毎に50円が追加される。この日はスープが「鶏白湯」で、具材は「チキンベジタブル」、辛さ2番で試してみた。スープにはスパイシーさはなく、ほんのりと酸味があって比較的にアッサリしている。具材として平麺様のヌードルやキクラゲが入っているところが面白い。最



初は辛さを感じないが、後から唐辛子のような辛さがジンワリこみ上げてくる。インパクトに乏しく、深い味わいがあるわけでもないが、不思議なテイストで平均レベル以上の美味しさがある。別の日に頂いたスープ「エピソード」は、マイルドなインドネシアスープカレー。鶏ガラだけでなく豚骨の風味もして、更に和風だしを加えたような香りもする。酸味がありながらもサッパリと辛く、「トムヤムクン」のような東アジア系テイストのスープ。どのスープも300円を追加すれば、イカスミをスープにトッピング(ブラックスープトッピング)できる。また、この店のライスは雑穀入りのターメリックライスで、目玉焼きがのっているのが特徴。黄味を崩してライスと混ぜてスープをすくって食べると美味しい。

●住所:中央区南2条西7丁目 エムズスペース1階 ●電話番号:011-231-5213 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時半~15時、17時半~21時 ●予算:チキンベジタブル900円(+辛さの料金) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て、「札幌東急REI(旧札幌東急イン)」が見える西方向へ直進。「アパホテル 札幌すすきの駅西」の信号が見えたら右折し、「資生館小学校」と交番を過ぎ、狸小路7丁目を過ぎたら左側。地下鉄南北線・すすきの駅より8分 ●最寄りのランドマーク:資生館小学校、狸小路7丁目 ●お勧めポイント:アジアンテイストなスープカレー

カレー

スープカレー hiri hiri2号、hiri hiri(本店)



「スープカレー hiri hiri2号」は、JR札幌駅近くの高架下にあるスープカレー店。本店にあたる「スープカレー hiri hiri」は西18丁目駅すぐそばにある。この他に、丸井今井1条館近くには「スープカレー hiri hiri OHDO-Ri」が、札幌ファクトリー内には「スープカレー hiri hiri V3」がある。「スープカレー hiri hiri 本店」は、昨年12月の移転リニューアルオープン後、とても広くなった。「hiri hiri2号」は入口側にテーブル席、奥にカウンター席が2列あって比較的広めである。

基本的に両店のメニューや価格は同じで、スープは「レギュラースープ」とそれにココナッツミルクを加えた「ココナッツスープ」の2種類。「ココナッツスープ」は、チキンレッグ入りのココナッツスープ「ココチキ☆チキン」で注文するか、通常のレギュラースープにプラス100円でココナッツスープに変更するかのどちらかである。「ココナッツスープ」にすれば、甘く辛さがマイルドになってコクが出るが、好みが分かれるかも知れない。「レギュラースープ」はトマトでも入っているのだろうか？赤みがあったスープを口に含むと、鰹ダシのような魚系系の香りがして美味しい。お勧めは、レギュラースープの「骨チキチキン」と「豚角煮」。「骨チキチキン」のチキンレッグは、最近少ない揚げられていないボイルタイプのもの。「豚角煮」の肉は八角が香る皮付きの角煮で、トロトロしていて美味しい。辛さは0~5番までであるが、辛い物好きでない限り2番が丁度良いと思う。最初は辛さを感じなくても、後からジンワリとした唐辛子系の辛さが押し寄せてくる。また、この店は俵型に成形されたマッシュポテトを具材にしているのも特徴。ライスは白米のみで、具材の水菜のシャキシャキとした食感がアクセントとなっていて良い。今回は1つ星としたが、正直なところ1.5つ星くらいの美味しさがある。ちなみに、「hiri hiri(本店)」は11時半~13時まで、「hiri hiri 2号」は11時半~15時までが禁煙タイムとなっている。「hiri hiri 2号」の方は学会場からのアクセスが良く、JR札幌駅から電車に乗る前に食べるのに最適。

【hiri hiri 2号】●住所:北区北6条西6丁目1-1 WEST6 ●電話番号:011-221-3607 ●定休日:無休 ●営業時間:11時半~21時 ●アクセス:JR札幌駅西口から高架下をそって「TAPA」の方へ進むとすぐ。JR札幌駅西口から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:札幌駅西口

【hiri hiri(本店)】●住所:中央区大通西17丁目2-15 サンポリマービル2F ●電話番号:050-5834-4503 ●定休日:月曜 ●営業時間:11時~21時 ●予算:骨チキチキン980円、豚角煮1,100円 ●アクセス:地下鉄西18丁目駅4番出口を出て右に2軒目のビルの2階 ●最寄りのランドマーク:地下鉄西18丁目駅 ●お勧めポイント:魚介風味のスタンダードなスープカレー



カレー 一文字カレー店



札幌市の郊外にある人気カレー店。店内は4人掛けテーブル席が1つ、3人掛けと4人掛けのカウンター席しかなくかなり狭い。なので、たとえ冬でも席に座れない場合は外で待たなくてはならず、寒い冬は避けた方が良いかも。この店のカレーは、スープカレーと欧風ルーカレーの2種類があり、どちらも美味しいが、僕はどちらかというとルーカレーの方が好み。玉葱を丁寧に炒めているのか、見た目は真っ黒なブラックカレーで、西門山にある欧風カレー「クロック」のようにマイルドでコクがある。いや、むしろこちらの店の方がデミグラスのようなテイストもあって完成度の高いルーカレーである。お勧めの「ルーチキンカレー」は、ゴロゴロとしたジャガイモとニンジンが入っている。鶏肉は切ったというよりむしったようなワイルドな感じ。辛さは1番から5番まであり、中辛は2番だが、辛さを3番にアップして、「温玉(温泉玉子)」を追加し、ライスにまぶして一緒に食べることをお勧めしたい。さらに、トッピングは前述の温玉の他、チーズや海老団子などがお勧めである。ちなみに駐車スペースが2台分しかなく、すぐに満車になってしまうのが難点である(近くには公共機関の駐車場がある)。

●住所:白石区本通17丁目南2-4 ●電話番号:011-846-3038 ●営業時間:11時~14時半、17時半~20時半 ●定休日:不定休(要確認:日曜日が休みのこと多し) ●予算:ルーチキン900円、温玉110円 ●アクセス:地下鉄東西線南郷18丁目駅2番出口を出て右へ進み、右に「道営住宅白樺団地」、左に「U-Car」が見える南郷通17北の信号を右折する。しばらく進むと左に「白石東地区センター」、「リフレサッポロ」が見えるのでその右向かい。地下鉄東西線南郷18丁目駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:白石東地区センター、リフレサッポロ ●お勧めポイント:スパイシーで完成度の高いルーカレー



カレー 木多郎 澄川本店(木多郎倶楽部総本店)



「木多郎」は、フランチャイズ「木多郎倶楽部」の網走駒場店、旭川店、岩見沢店、中標津店、福岡シブス・ログを含めると計5店舗ある。中でも網走店とその系列の岩見沢店や旭川店は「生ラムステーキカレー」などメニューも豊富で、独自色を出している。久しぶりにこれらの総本山にあたる「木多郎 澄川本店」を訪れてみたが、以前と変わらず老店主が元気に作っていた。女性スタッフと2人でやっているため、スープカレーは1日100食限定である。この店の特筆すべき点は、何と言ってもオリジナリティの高いスープカレーであること。数ある札幌スープカレー店の中でもオンリーワンの味なのだ。スープの表面には厚めの油膜が張っており、トマトやウスターソースのような様々なニュアンスの風味と旨味を感じる。これは、豚骨や丸鶏から取ったスープに経節や昆布、野菜、椎茸などを加え、2日間かけて数日分のスープを取っているため。ラ



イスは白飯でも雑穀米でもターメリックライスでもなく、白米(この本店のみ北海道月形町・若槻農場の特別栽培米)に熊本産トウキビを乾燥粉砕した「とうぎびこざね」が入れられている。僕のお気に入り「ベーコンエッグ野菜カレー」。特に、ポイルされたホールトマトと菜の花が入っているのがいい。本店のベーコンは薄いものを使用しているのが唯一の不満だが、一口サイズに切れているので食べやすい。

●住所:南区澄川6条4丁目2-1 澄川ビル1F ●電話番号:011-814-1203 ●営業時間:11時半~14時、17時半~20時(土曜は昼のみ営業) ●定休日:日曜日、第2土曜日、連休となる祝日 ●予算:ベーコンエッグ野菜カレー1,080円 ●アクセス:地下鉄南北線澄川駅の出口を出たら、高架下に沿って真駒内方面へ向かう。通りに出たら左折し、福住公園通を福住公園方面へ向かう。通りはなだらかに右に曲がっていくので進む。すぐに左に「CO-OP札幌」が見えるので手前信号を左折すると、「CO-OP札幌」駐車場の向かいに見える。澄川駅から徒歩12分 ●最寄りのランドマーク:CO-OP札幌 ●お勧めポイント:オンリーワンのスープカレー

カレー

PICANTE ピカンティ



オープン当初と比べると店内はかなり広くなって、インテリアはまるでポップなバーのような感じに。2013年1月の時点でのカレーは、レギュラースープが2種類と限定の「海老だしスープ」の計3種類。レギュラースープは、サッパリとした「開闢(かいびやく)」と「濃厚スープ」の2つ。「濃厚スープ」は日替わりで味が変わり、「38億年の風」、「SUMMER IN NEW YORK」、「JOHXMON 縄文extra」、「アーユルヴェーダー薬膳1/f」、「縄文SPIRITUS(魂の共存)」の5種類がある。僕は3種類の「濃厚スープ」しか試したことがないし、同時に比較したことがないので、「どう違うのか?」と尋ねられれば、「分からない」としか答えようがないくらいかなり類似したイメージである。この「濃厚スープ」が僕の一押し。一方、「開闢」は和風テイストのサッパリした感じなので、素材を味わうのには良い。「海老だしスープ」はかなり濃厚でインパクトのあるスープかと思いきや、「開闢」のスープがベースになっているせいか、意外と素朴で地味だ。ちなみに、辛さは2番が中辛で、3番以上の辛さは有料となる。「海老だしスープ」と「開闢」は、スパイスの風味が「濃厚スープ」よりも自然で良いが、幾分インパクトに欠けるので、頼むなら3番くらい辛さがベストだと思う。具材は「北海道産の牛すじ煮込み」や「チキンレッグ(サクッとPICAチキンでない方)」がお勧め。デザートは特製の「ぶりん」がいい。ペーシックな「とろとろりんぶりん」と「ラム酒漬けレーズン入りのぶりん」の2種類あるが、どちらもミルクイかつトロトロで美味しい。飲み物は本格的スパイス入りの「ネパールチャイ」が美味しい。また、道外から来た方には、北海道名物の「コアッパガラナ」がお勧め。

●住所:北区北13条西3丁目 アクロビュー北大前1階 ●電話番号:011-737-1600 ●定休日:無休 ●営業時間:11時半~22時45分 ●予算:北海道産牛すじ煮込み1,080円、チキンレッグ960円 ●アクセス:地下鉄南北線・北12条駅1番出口を出て右へ(北方向)へ進む。「秀岳荘」を過ぎ、北13条と北14条の間の信号を右折するとすぐ右側にある。北12条駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:秀岳荘 ●お勧めポイント:濃厚系のスープカレーが美味しい人気店



カレー

カラバトカレー



店の壁には「果ての果てまで行ってみないか これが現地の味」というマニアが思わず入りたくなるようなキャッチコピーが。この店のカレーはパキスタンカレーということだが、見た目はルーのないいわゆるチキンドライカレー。刻んだ生姜が大量に入っているが、昨今の生姜ブームとは全く関係はない。例えて言えば、生姜が効いたカレー風味のチキンのオイル煮と思えば理解しやすいかも。スパイシーで濃めの味付けとなっているので、ライスとの量を調節しながら食べるといい。通常のサイズの他、中盛りはプラス100円、大盛りはプラス200円となっている。この日はたまたまだったのかもしれないが、以前に比べるとやや辛さが控えめとなり、水っぽくなってスパイシー感がなくなったような気もする。「パキスタンカレーセット」には、サラダとチャイがつく。サラダはキャベツなどの温野菜や玉葱が入っており、シンプルかつ酸味のある味付けが美味しい。このサラダやカレールのテイクアウトも可能で、我が家では1人前毎にジップロックに入れて冷凍保存し、つまみがほしいときにフランスパンなどに載せて食べている。ビールのつまみとしても最高で、かなり重宝している。

●住所：南区藤野2条12丁目6-1 ●電話番号：011-596-1117 ●定休日：水曜、第1日曜 ●営業時間：11時～20時半 ●予算：パキスタンカレーセット780円、カレーテイクアウト(200g)500円 ●アクセス：札幌中心部から国道230号線石山通を定山溪方面へ向かう。藤野の「バーラー太陽」、「生協CO-OP」、「東光ストア」、「ファッションセンターしまむら」、「北門信用金庫」を過ぎ、中央分離帯が出てきてから1kmほど進むと、右側に「SPAR」が見えるのでその並び ●最寄りのランドマーク：「北門信用金庫」、「SPAR」 ●お勧めポイント：生姜の香りが印象的なチキンドライカレー



カレー

SOUP CURRY KING



医局員推薦のスーパーカーリー店。カフェのようにオシャレな店内は細長く、左側にカウンター席、右側にテーブル席があり、真ん中が広めの通路となっている。スープは1種類のみで、ココナッツミルクが入っているのか？と思うくらい黄色っぽい色をしている。薄野にある「soup curry yellow (カレーの44頁を参照)」のスープの色にやや近い気がする。豚骨と鶏ガラを2日間煮込んで作られた上質のスープは、魚介系の風味と野菜の甘さが感じられる。柚子と黒酢を使っているらしいが、全く気にならない。いや全く感じられないほど溶け込んでいて美味しい。お勧めの具材は、柔らかい牛スジと豆腐が入った「牛スジ豆腐カレー」。辛さは全く辛くない0番からJoker(+250円)までの15段階あり、中辛は2番であるが、このスープには3番が最も良く合うと思う。ちなみに、月替わりのマンスリーカレー(この日は餅の入った「カ・豚しゃぶカレー」)も美味しい。2011年度版と比べると、全てのカレーが50円値上がりした。ライスは麦入りのサフランライスで、全てのカレーはテイクアウトが可能である。

●住所：豊平区平岸3条16丁目1-1 ●電話番号：011-821-0044 ●営業時間：平日11時半～15時、17時～22時、土日・祝日11時半～21時半 ●定休日：不定休 ●予算：牛スジ豆腐カレー1,150円 ●アクセス：地下鉄南北線・南平岸駅西出口を出て左へ。「マックスバリュ」角を右折して200mほど進み、平岸通の信号を左折。平岸小学校前の

歩道橋を過ぎ、Y字路の信号の左側。南平岸駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク：マックスバリュ、平岸小学校 ●お勧めポイント：魚介系テイストの美味しいスープカレー

カレー PAPAS パパパス



札幌でカレー店と言えば今やほとんどがスープカレー店であり、ルーカレー専門店は実は少数派なのである。この店はルーカレーで勝負しているが、喫茶店のせいか、マスコミなどへの露出度は少ない。しかし、侮ることなかれ。専門店に負けないくらいの実力店なのである。店は物静かなマスターが1人で切り盛りしており、狭いながらも落ち着いた雰囲気。カレーのルーは1種類のみ。なので、具材が違うだけで基本的には同じ味なのである。僕のお勧めは「ボークカレー」で、よく煮込まれたトロトロの肉がこのルーに最もマッチしている。季節のカレーやランチのカレーを除くレギュラーカレーには、具材と共にご飯にかけているルーとは別に追加のルーが付くため、かなり満足度は高い。ルーは玉葱の甘さが感じられ、スパイシーで完成度の高いカレーである。もちろん、喫茶店なので入れたてのホットコーヒーも美味しい。ちなみに、お勧めの辛さは3番である。

●住所：東区北12条東4丁目1-35 ●電話番号：011-753-5110 ●営業時間：11時～21時（日曜・祝日は20時まで） ●定休日：不定休 ●予算：ボークカレー1,000円 ●アクセス：地下鉄東豊線・北13条東駅2番出口を出て右へ向かう。「天使病院」を過ぎた角の信号を右折し、次の信号を左折するとすぐ左側。北13条東駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：天使病院 ●お勧めポイント：喫茶店でありながら本格的なルーカレーを味わえる

カレー スモールカレーバー カンクーン



大通から薄野にかけてのエリアは、北大周辺エリアと並ぶスープカレーの激戦地。中でも、この店と「soup curry yellow」、そして掲載していないが「Di SAVOY」なども比較的良好い店である。この店は札幌エスニック料理店の先駆け「スタンレーマーケット」が入っている建物の1階にあり、両店は姉妹店である。なので、もしもこの店が満員の時や大人数で入りきれない時には、2階にある広い「スタンレーマーケット」でもスープカレーを食べることができる。店内は入り口と奥に小さなカウンター席があり、そして真ん中にテーブル席が2つある。スープは「レギュラースープ」と「ココナッツスープ（+50円）」、「海老スープ（+100円）」の3種類あり、何も言わなければ「レギュラースープ」が出される。「レギュラースープ」は豚骨ベースのスープに昆布ダシが加わり、それが深みを与えて重層感溢れるスパイシーなスープカレーに仕上がっている。僕のお勧めはバランスの良い「レギュラースープ」か、コクのある「ココナッツスープ」。辛さは2番が中辛であるが、この店のスープには3番の辛口が合う。レギュラーメニューの具材は、オーソドックスな「チキン&ベジタブル」か、ラムの臭いが嫌でなければ「ラムギーマカリ」がいい。また、トッピングを追加するなら「厚切りベーコン」が美味しい。ライスは白米のみではなく、小150g（少なめ）、中250g（普通）、大350g（大盛り）から選べる。デザートは2階にある系

列の「スタンレーマーケット」から取り寄せるため、アジアンテイストのデザートが頂ける。特に、オーソドックスながらネットリとした「杏仁豆腐」が良く、ラッシーはドロツとして濃厚。

●住所:中央区南2条西5丁目 U's LAB 1階 ●電話番号:011-261-7099 ●営業時間:【平日】11時半～15時半、18時～22時半、【土曜】11時半～22時半、【日曜・祝日】11時半～21時半 ●定休日:無休(不定休) ●予算:チキン&ベジタブル980円 ●アクセス:地下鉄・大通駅10番出口を出て、札幌駅前通りを反対方向の「4丁目プラザ」方向へ向かう。「ピヴォ」手前の小路を右折し、交差点を1つ過ぎた左側にある黄色い窓枠が目印。地下鉄・大通駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:4丁目プラザ、ピヴォ ●お勧めポイント:重層感溢れるスパイシーなスープカレー

カレー こうひいはうす



旭ヶ丘・山鼻エリアで人気のスープカレー店。店内はまるで昭和の時代にタイムスリップしたかのような喫茶風のインテリア。いや、店名からすると、もとは本当に喫茶店だったのかもしれない。今年で開店して37年目を迎えるそうだが、そうだとすれば、スープカレー専門店の中でもかなり古い方であろう。ご夫婦なのであるうか? 店のご主人と女性の2人だけでやっており、ご主人がカレーを作り、女性がサービスを担当している。この店のスープカレーは、かつて一世を風靡した「サヴォイ(閉店)」を彷彿させるようなサッパリ系

のスープカレーである。今流行のガツンとインパクトのあるような味ではないが、既製調味料の味に頼らない実に上質なスープなのである。多少スパイスの重層感や複雑さには欠けるが、逆にその分チキンの旨味をストレートに感じられて美味しい。この店のスープは2種類あり、「サラサラスープ」は、オープンで余分な脂を落とした鶏ガラと野菜を12時間以上かけて煮込んで作った澄んだスープで、この店の基本となるスープである。「とろみスープ」は、ベースの「サラサラスープ」に野菜ピューレを混ぜ合わせたもので、野菜の甘さがある分、深みが出てスパイスの風味が引き立つ。どちらも美味しいが、僕的には鶏の旨味をより強く感じられる「サラサラスープ」の方がお勧めである。店の一番人気は「チキンカレー」。チキンレッグはかなり柔らかく煮込まれていて良いが、メイン以外の野菜類はかなり小さくライスのボリュームも少なめで、ボリューム感に欠けるのが欠点。僕のお勧めは意外かもしれないが、実は「チキンカツカレー」。チキンカツがライスの上ののっているのではなく、スープカレーに浸されて出てくるが、これをすぐにライスに上げてナイフで小さく切り分け、それをご飯と一緒にスプーンにのせ、スープをすくって食べるとクセになるくらい美味しい。同じカツでも「メンチカツカレー」はスープカレーに合わず、お勧めできない。また、中辛は3番であるが、この店のスープカレーには辛口4番がベストである。ちなみに、この店はスープカレー専門店であるにもかかわらず、お約束のラッシーやチャイなどは一切なく、ドリンクメニューはあくまでもコーヒーを主体とした喫茶店メニューである。また、店の駐車場は建物に向かって左側にあり、右側の広いスペースは別会社のものなのでご注意ください。

●住所:中央区南20条西15丁目3 伏見コーポ1階 ●電話番号:011-561-9115 ●定休日:第3水曜(季節によって不定休) ●営業時間:11時半～20時(夏季の7月～9月は20時半まで) ●予算:チキンカツカレー800円 ●アクセス:札幌市電・ロープウェイ入口電停と電車事業所前電停の間にある(福住桑園通沿い) ●最寄りのランドマーク:札幌市電・電車事業所前電停、福住桑園通り ●お勧めポイント:かつての「サヴォイ」を彷彿させるサッパリ系スープカレー

カレー 万屋(よろずや)マイキー



サッポロファクトリーのすぐ近くにある人気のスープカレー店。元は何の店だったのだろうか？入り口側にテーブル席が、右奥にはカウンター席が、そして左奥にはスープカレー店としては珍しい小上がりがある。スタッフは皆若い、キビキビとしたサービスがとてもいい。この店のスープカレーは、札幌では珍しく既製調味料の風味を感じさせないスープカレーである。スープは基本1種類のみで、ココナッツミルクをトッピングできる。この店のスープは濃厚

でありながらも後味スッカリというパラドックスを見事にクリアしている。スープは動物由来の旨味と野菜由来の旨味が合体した良質なスープである。レギュラースープカレーの中では「チキンレッグCURRY」が「牛すじ煮込みCURRY」が良いが、何と言ってもランチタイム限定の日替わりのスープカレーがいい。特に火曜日の「豚ひき肉と豆腐のカレー」と金曜の「三元豚のしゃぶしゃぶカレー」がお勧めだ。辛さはお子様向けの0から獄辛の10までであり、何れも無料である。店の言う中辛は1.5だが、あまり辛いので3くらいが丁度良いと思う。ライスは白米であるが、ライスにチーズのトッピングができる。また、2種類の具を楽しみたいという方には「スペシャルコンピカレー」、3種類の具を楽しみたいという方には「スペシャルトリオカレー」がある。さらに、スープカレーはどうしても好きでないという方にはドライカレーもある。ドライカレーとは言っても、限りなくルーカレーのイメージに近いカレーだ。ドライカレーは、「チキンキーマドライカレー」と「牛すじ煮込みのドライカレー」の2種類あるが、どちらかと言えば、軟骨入りの「チキンキーマドライカレー」の方がいい。さらに、ラッシーを飲むなら「マンゴーラッシー」がいい。ちなみに、この店のスープカレーはインパクトがないせいか、食べログ上での評価はかなり低いが、もっと評価されても良い優良店である。

●住所: 中央区北1条東3丁目5番地 西村ビル1階(サッポロファクトリーの西向かい、北1条通り沿い) ●電話番号: 080-3268-4649 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 11時半～14時、17時半～21時半 ●予算: 日替わりスープカレー700円、牛すじ煮込みCURRY980円 ●アクセス: 地下鉄大通駅2番出口を出て、すぐに北海道電力ビルの角を右折する。中央バス札幌ターミナルの前を通り、時計台記念病院方向へ信号を渡り右折。北1条南木通をサッポロファクトリー方向へ進むと、サッポロファクトリー手前信号の左側にある。地下鉄大通駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク: 北海道電力、中央バス札幌ターミナル、時計台記念病院、サッポロファクトリー ●お勧めポイント: 濃厚でありながら後味がサッパリとした理想的なスープカレー

カレー モハンディッシュ



以前に札幌グルメバイブルで紹介した「デリ ガーデン(→カレーの61頁を参照)」の本店にあたる北インド料理店である。店はガラス張りの派手な外観で、1階が通常の客席、2階はパーティーや宴会などのスペースとなっている。この店と「デリ ガーデン」のメニューは基本的に同じであるが、若干の違いがある。まずは、「デリ ガーデン」に何故かある豚肉メニューはこちらにはなく、ナンの種類も若干多い。また、ワインも「デリ ガーデン」はインドワインであったのに対し、こちらはアメリカワインとなっている。さらに、「デリ ガーデン」では席に着くとまず無料で出てくる豆煎餅「ババラ」は、こちらでは有料となっている。カレーの辛さは同じで100

段階あり、20以上が有料となる。中辛の「3」か辛口の「4」くらいの辛さが素材の美味しさが感じられ、特に辛さ「4」がお勧めである。ランチタイムメニューはお得になっており、7種類のカレーの中から好みのカレー1つとサラダ、ナンがセットになった「ナンセット」、ナンの代わりにライスがセットになった「ライスセット」、ハーフナンとハーフライスがセットになった「ハーフ&ハーフ」、チキンカレーまたはミックスベジタブルカレーにハーフナン、ハーフライス、チキンティッカ、サラダがセットになった「チキンティッカ カレーセット」などがある。「マサラ」とは、クミンやターメリック、ブラックペッパー、ホホワイトペッパー、カルダモン、コリアンダーなどを混ぜ合わせたインド料理の基本となる香辛調味料の総称であるが、この店も姉妹店の「デリ ガーデン」と同様にマサラが素晴らしいせいか、どの料理も総じて美味しい。また、既製スパイス調味料の嫌な後味がないのもいい。メニューは前述のように「デリ ガーデン」とほぼ同じだが、まずは、ランチメニューの中にもあるこの店の基本カレー「チキン」、そしてアラカルトメニューの中の「チキン キーマ」を味わってみてほしい。これらは基本的に同じ味であるが、一口食べると、チキンと野菜の旨味タップリのリッチな美味しさが口の中に広がる。北インド料理にありがちな脂っこさやくどさはほとんど感じられず、絶妙なスパイスバランスのカレーである。「スパイシー ラムマサラ」や「スパイシー チキンマサラ」は、マサラとトマト、タマネギ、刻み生姜が入ったルーのほとんど無い定番のカレーである。ゴロゴロとした肉がタップリと入っており、特に「スパイシー ラムマサラ」が最高で、僕の一押しである。「ラムジャガイモ」や「チキンジャガイモ」も同じくトマトやタマネギ、刻み生姜などを用いたルーがほとんど無いカレーであるが、スパイシーマサラに比べると更にスパイシーで辛く感じられる。具材のほとんどがジャガイモなので、ビールのおつまみ的な感覚でもいただける。「エッグカレー」はゆで卵が2個入っており、トマトの爽やかな旨味とホールスパイスの香りが絶妙にマッチしたカレーで、これも僕のお勧め。これはあまり辛くないので辛さ4番以上で頂きたい。「フィッシュ」は他のカレーに比べるとスープカレーの様にサラサラでサッパリしており、これも美味しい。「ラム ほうれん草」や「シーフード ホウレン草」、「ベジタブル ホウレン草」、「チキンキーマ ホウレン草」などのホウレン草カレーは、メニューの写真とは異なり、実際には水分が少ないカレーである。中でも「ラム ほうれん草」がお勧めである。「チキン サフランカレー」はサフランの香りタップリのカレーで、辛くないので辛さ4番以上がお勧め。サフランが好きでない僕でも意外に美味しいと感じるサプライズ的なカレーである。これらに対し、「バター ブロン(エビ)」などトマトベースのカレーはとても甘く、好みが分かれる微妙な味だ。また、「スープ チキン」は、一般的な札幌スープカレーとは若干テイストが異なり、ほんのりとした酸味がある。また、チキンレッグ以外の具材もかなり小さく、札幌スープカレーと考えなければこれはこれで美味しい。ナンはどれもシットリとしたモチモチ感があり、中でも「キーマ ナン」がお勧め。これはクミンが効いたキーマカレーが入ったナンで、スパイシーなのでビールによく合う。また、「チーズナン」もチーズがトロツとしていて、ピザ以上に美味しくお勧め。「タマネギ ナン」はスパイシーなタマネギとジャガイモが入ったナンだが、これは意外と僕好み。しかし、「ジャガイモ ナン」はスパイシーではあるが食感が良くなく、粒々のアジョワンが種が練り込まれた「アジョワン ナン」はかなり好みが分かれるところ。また、「ココナッツ ナン」はほんのりと甘く、ココナッツパウダーの香ばしさとバターが香る。ザクリ言えばココナッツビスケットのような感じなので、カレーに合うかと言えば微妙。むしろ、デザート的な感覚で最後に味わった方が良いかも。「ガーリックナン」は粗く刻んだニンニクが香ばしく、バターの塩味とマッチしているが、全体的な評価としてはかなり微妙。カレーピラフである「ビリヤニ」は、南インド料理店で味わうバラツとスパイシーなビリヤニとは異なり、シットリとしたトマト風味のピラフである。また、米もインディカ米ではないので、本格的なビリヤニを想像してオーダーすると失望するかも知れない。これに対し、タンドーリ(炭釜料理)はどれもシットリとジューシーに焼き上がっており、特に「タンドーリ チキン」や「タン

ドーリ マトン」、「チキン ティッカ」などがいい。また、「チリ シュリンプ」は東南アジアのチリソースで作られた海老の天ぷらのチリソース。何も言われなければ、中華料理と勘違いしてしまいそうだが、「ガーリック シュリンプ」や「ガーリック チキン」よりは美味しかった。ちなみに、禁煙でないのはいただけないが、現在のところ、北海道で最も美味しい北インド料理店である。また、お昼のランチメニューは月曜から金曜の平日限定となっている。

●住所:北區北24条西4丁目2-10 ●電話番号:011-757-3116 ●定休日:無休 ●営業時間:11時～14時半、17時～0時 ●予算:チキン700円、スパイシー ラムササ1,000円、キーマナン550円、チキンティッカ カレーセット900円 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て右へ西5丁目樽川通(北大通)方面へ向かう。信号を右折するとすぐ右側にある。北24条駅から徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク:西5丁目樽川通(北大通)、パチンコジャンボ、マックスバリュ ●お勧めポイント:北海道ナンバーワンの北インド料理店

カレー 麵屋 潤焚(じゅんたく)



洋食店だった場所に新しくオープンした無化学調味料のラーメン店。店内にカウンター席はなく、右側に広めのボックス席と中央にテーブル席がある。麺とスープにはかなりこだわっているようで、スープによって極太麺と細麺の2種類を使い分けている。コーゲンタプリの豚骨+鶏ガラ濃厚スープには太麺を、経昆布だしを使ったアッサリとした清湯スープには細麺を使用している。しかし、どちらの麺も秀でたところはなく、特に細麺はベチャツとしてい

て食感が良くない。今回は濃厚系スープの1番人気「赤味噌」を試してみたが、かつての「麵処まるは 健松丸」を彷彿させるくらいドロツとして濃厚であった。口を含むと、あまりに濃厚なスープが味蕾を覆い尽くしてしまい、微妙な美味しさなど一切感じられなくなるほど。これに対し、アッサリ系の「醤油」は日本蕎麦のようにサッパリとしたスープで、スープだけで評価するならかなり美味しかった。実は、この店の僕の一押しは実はラーメンではなく、サイドメニューの「なみさん直伝のパキスタンカレー」「なみさんちのカレー」。つまり、今回の2つ星の評価は、「なみさんちのカレー」の評価である。あくまでも、ラーメンのサイドメニューという位置づけなので、辛さ(中辛くらい)は選べないが、クミンやカルダモン、ターメリックなどが香る本格的なホールスパイスのチキンカレーなのである。これで辛さが選べるようなカレー専門店であれば、さらに評価を上げて良いくらい美味しい。ちなみに、「なみさんちのカレー」は、ルーだけでもライス付きでもテイクアウトが可能だ。

●住所:中央区南11条西7-1-6 南ステージ中島公園1階 ●電話番号:011-200-9998 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時～20時 ●予算:なみさん直伝のパキスタンカレー800円(ハーフサイズ380円) ●アクセス:札幌市電・中島公園通電停の西向い(ファミリーマートの並び) ●最寄りのランドマーク:札幌市電・中島公園通電停 ●お勧めポイント:なみさん直伝のパキスタンカレー「なみさんちのカレー」が美味しいラーメン店

カレー ジャドプール Jhad Pul



円山エリアにある隠れ家的なインド料理店。通りから少し入ったところにあるため、近くまで行っても目立たず、なかなか分かりにくい。1階に料理場と僅かな客席があるが、メインダイニングはあくまでも2階である。この店の特徴は、南インド料理と北インド料理の両方のシェフが



いるため、両地方の料理が楽しめること。つまり、南インド料理の定食「ミールス」と北インド料理の定食「ターリー」の両方が食べられるのである。恐らく、現時点で北海道で南インド料理を標榜しているのは、この店と大通西20丁目にある「南インド屋」だけではないだろうか。僕的にはドロッとオイリーな北インド料理よりもサラサラとサッパリとした南インド料理の方が好みであるが、この店の北インド料理メニューもどちらかと言えばサラッとしていて南インド的である。開店当初とは異なり、現在はベジタリアンメニューとノンベジタリアンメニューは分けていないが、言えばベジタリアンメニューも作ってもらえる。また、若干であるが最近メニューが増えた。南インド料理と言えば、カリッとしたクレープのような「ドーサ」が有名であるが、最近インドから専用の器械を購入してメニューに載るようになった。「ドーサ」は現在のところ、スパイシーなジャガイモを包んだ「マサラドーサ」1種類のみである。この他、2種類のカレーが相がけとなった「賄い風ランチ」や子供向けの「キッズプレート」が追加となった。この店の僕の一押しは「チキン・ダム・ビリヤニ」。今まで全国のいろいろな南インド料理店で「ビリヤニ」を食べてきたが、この店の「チキン・ダム・ビリヤニ」が最も美味しかった。それはホールスパイスが香る絶妙なバランスの「ビリヤニ」なのである。開店当初は土日限定のメニューであったが、客の熱烈的なリクエストに応じて、現在は毎日提供できるようになった。但し、あくまでも平日1日5食、土日は10食限定である。また、南インド料理のカレーのお勧めは、シェフの名前を冠した辛口のマトンカレー「スリニワスマトン」、北インド料理のカレーのお勧めは濃厚なマトンのスパイシーカレー「マトンローガンジョシュ」とマトンとチキンの合い挽き辛口カレー「キーママタル」である。さらに、北インドのパン「ナン」や南インドの豆ドーナツ「ワダ」もシットリとしてかなりの高いレベル。期待していた「マサラドーサ」はカリッとしておらずや期待はずれだったが、添えられたヨーグルトのような「ココナツチャトニ」やカレー風味噌汁のような「サンバル」をつけて食べるとそれなりに美味しかった。

<https://ja-jp.facebook.com/jhadpul>

●住所: 中央区南6条西24丁目3-21 ●電話番号: 011-520-4600 ●定休日: 火曜 ●営業時間: 11時~14時、18時~21時 ●予算: チキン・ダム・ビリヤニ1,400円 ●アクセス: 地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て右へ、大通を進み、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。「愛育病院」、「信広寺」が過ぎたマンションの横の小路の奥。円山公園駅より徒歩12分 ●最寄りのランドマーク: 愛育病院、信広寺 ●お勧めポイント: 北海道で唯一本格的な南インド料理が食べられる

カレー クロック



西円山にある欧風カレー専門店。僕の周りにもこの店のファンが多く、かつて僕もよく訪れていた店である。なので、札幌グルメバイブルに掲載された時期もあったが、その後訪れる機会がなくなり、いつの間にか掲載されなくなってしまった。久しぶりに訪れてみると、その人気ぶりはさらに高くなったようで、ランチタイムになるとすぐに満員となり、狭い駐車場も駐められなくなるほど。なので、開店ちょっと前に行くのがお勧めである。複合ビルの中にある店内は、まるで喫茶店のような雰囲気。メニューを見ると、「ビーフカレー」、「チキンカレー」、「骨



付きチキンカレー」、「シーフードカレー」、「スペアリブカレー」、「ソーセージカレー」、「チーズオムレツカレー」などの他、具材無しの「ルーカレー」がある。さらに、これらにチーズをトッピングした「・・・チーズカレー」が人気であるが、ルーが濃厚なだけに、僕的にはチーズは不要と感じる。ちなみに、僕のお勧め具材は、「骨付きチキンカレー」と「スペアリブカレー」の2つである。カレーは各カレー共通で、基本的に具材だけが異なる。ルーにはスパイシーさはそれ程なく野菜やフルーツの甘みを感じ、「辛口」でも思ったほど辛くはないので「激辛」がちょうど良いくらい。「激辛」以上は「(激辛)の2倍」～「10倍」までである。また、ルーの量は少なめであるが、その分塩分が強く濃厚なテイストなので、ご飯とのバランスを考えるとこのくらいがいい。ランチタイムには、日替わりカレーにドリンクが付いて900円と、かなりお得になっている。

●住所:中央区円山西町9-2-25 旭山プラザ1階 ●電話番号:011-642-2678 ●休休日:月曜(祝日の場合には火曜) ●営業時間:11時半～22時 ●予算:骨付きチキンカレー930円、スペアリブカレー1,080円 ●アクセス:札幌中心部から「円山動物園」を目指し、「円山動物園」の西横を左折して「宮ヶ丘交差点」を通過して「藻岩山麓通」を上る。「道立特殊教育センター」を過ぎ、「円山西町3交差点」を左折すると、すぐ左側にある。地下鉄東西線・円山公園駅から徒歩で5分 ●最寄りのランドマーク:円山動物園、道立特殊教育センター ●お勧めポイント:濃厚でマイルドな人気の欧風カレー

カレー

カレースペース スパイスパイス



昼と夜で看板を変え、別メニューを出す二毛作の店はよく見かけるが、この店は3つの異なるジャンルの店が同じ時間帯に営業するというユニークなコンセプトの店。このカレー店の他に、無化学調味料・中華そばの「支那そばマルキン(12時～15時、17時～22時)」、焼肉店の「炭火焼肉と地ワイン ソルト・ピーナッツ(17時～22時)」があり、時間をずらしながら同じスペースで営業を行っている。この3つの店の中で、特に僕がお勧めしたいのはこのカレー店。メニューを見ると、レギュラーとして「チキンカレー」と「キーマカレー」、「バターチキンカレー」、「タイ風カレー」、「エビのスープカレー」の5種類がある。この他に季節限定のカレーもあり、3月は「カモノネギキーマ」と「インカのめざめのポークカレー」、「ガツと豆のスパイシーカレー」など3つのユニークなカレーがあった。辛さは選べるがそれぞれのカレーによって限定されている。例えば、「チキンカレー」なら普通、中辛、辛口、激辛の4種類、「タイ風カレー」なら辛口と激辛の2種類といった具合である。どのカレーもそれ程辛くないので、初めての方はまず「辛口」以上を食べることをお勧めしたい。僕の一押しは何と言っても「チキンカレー」。サフランライスの中に染み見て見えなくなりそうなほどサラサラなルーは、程良い酸味とチキンの旨味、そしてホルスパイス感がいい。「バターチキンカレー」はこれにバターやクリームの風味が増し、この店の「チキンカレー」と北インド料理店のチキンカレーを足して2で割ったような感じだ。もう一つお勧めするとすれば「キーマカレー」が「エビのスープカレー」。「キーマカレー」は真ん中にはスパイスオイルで煮込んだカレー風味の牛挽肉が、そしてライスを囲むようにサラサラのチキン・ビーフブイヨンのルーがかけられ、まさにカレーの二重奏。「エビのスープカレー」は意外と言っても失礼かも知れないが、スープカレー専門店のエビスープカレーに匹敵する、いや味のバランスという点ではそれを上回る美味しさである。但し、専門店と違って具材が少ないので、これを補うためには「チキンレグ」などのトッピングを追加した方が良いかも。また、「タイ風カレー」はココナッツミルクの風味と刻んだ筍の歯ごたえがよく、これも決して悪くないが、これだけが

唯一既製調味料のような味が感じられた。ランチタイムには、お好きなカレー1つとサラダ、アイスクリーム(チャイ、ラッシー、黄桃の3種)がついたセットがある。また、午前10時半という比較的早い時間からやっているため、早めのランチとしても使える。ちなみに、ビルの前には1台分だけ駐車スペースがある。

●住所:中央区南2条8丁目3-1 大光ビル1階 ●電話番号:090-5984-2097 ●定休日:火曜、第3月曜 ●営業時間:10時半~15時、17時~21時 ●予算:チキンカレー600円、ランチタイムセット200円(グリーンサラダ、自家製ミニアイスをプラス) ●アクセス:地下鉄・大通駅10番出口を出て、札幌駅前通りを反対方向の「4丁目プラザ」方向へ向かう。「ビヴォ」を過ぎてすぐ信号を右折し、さらに「ビヴォ」の南側を過ぎ、「ホテル サンルート」、「みちのく銀行」を過ぎて150m進むと左側に見えるビル。大通駅より徒歩8分 ●最寄りのランドマーク:4丁目プラザ、ビヴォ、ホテル サンルート、みちのく銀行 ●お勧めポイント:化学調味料を一切使わないホールスバイスのカレー

カレー 未来カレー こりす



親子なのであるうか? 年輩の方がサービスを、若手が調理を担当している。ロフト風の店内は白を基調としており、かわいらしいウッディーな木の椅子とテーブルがいい。カウンター席が5つあり、テーブル席が入口に2つと奥に6つある。この店のカレーはニセコの無農薬野菜を使い、油をできるだけ控えているのであっさりとしている。また、この店のカレーはとても種類が多いのも特徴だ。スープカレーのようにサラサラしたカレーからトロツとペースト状のカレー、そしてドライカレーや焼きカレーまで味わえるのだ。特に面白いのは「カシミールカレー」と「コルマカレー」がメニューにあること。両メニューとも東京上野にある「デリー」の看板メニューである。「カシミールカレー」は見た目はそれほど再現されているが、こちらの店の方が酸味が強く、辛さも唐辛子のような辛さである。具材は、チキンとベジタブル、ラム、マトンキーマの4種類で、これは「デリー」と全く同じ。一方、「コルマカレー」は色が黄色っぽく、ココナッツミルク入りのマイルドな北インド風カレーで、「デリー」のものとはかなり異なっている。僕のお勧めは「カシミールカレー」。スープカレーのようにサラサラで、デミグラスソースのような深い旨味に加えて酸味もあり、唐辛子の痺れるような辛さが後を引く美味しさとなっている。前述のように、「デリー」とは少し異なるが、逆にこちらの方が個性的で僕好みである。僕のもう1つのお勧めは「マトンキーマ マサラ」。トマトの酸味とマトン独特の香りがとてもマッチしていて美味しい。特に、この「マトンキーマ マサラ」には、焼きたての自家製パンがピッタリ。自家製パンは一見ナンの様な形をしているが、外がカリッとしていてフランスパンのよう。「コルマカレー」は「カシミールカレー」よりもトロミがあり、タイカレーのようなココナッツミルク入りカレーが好きな方にはそれなりに受けそうな味である。「ドライカレー」は刻みレタスとプチトマトが添えられていて、まるで辛い茄子入りタコライスのように。「南インドカレー」はトマトの酸味とココナッツミルクを感じ、「ほうれん草カレー」は甘過ぎでどちらもお勧めできない。辛さは、通常の辛さが0番~3番まで、更に辛いvery hotが1番~3番まであり、7段階の辛さとなっている。カレーの種類によってももちろん辛さは異なるが、0番は甘口~中辛、1番は中辛~辛口くらいで、全体的にはやや辛めである。しかし、よほど辛さに弱くない限り、1番からスタートすることをお勧めする。また、この店には南インド料理店でよく見かけるインドの高級長粒米「バスマティライス」もあり、プラス400円で変更可能。「ラッシー」はプレーンか塩が良く、「チャイ」は味が薄くて香りがなくお勧めできない。薄野に近いエリアにあるためアルコールメニューもい

いろいろあり、つまみになりそうなサイドメニューもいろいろ揃えているので、居酒屋的な使い方もできそう。ちなみに、4名以上で飲み放題の付いた2時間のパーティープラン(料理9品3,500円、6品3,000円、ノンアルコールは500円引き)もある。

●住所:中央区南3条西6丁目 ARK36ビル1階 ●電話番号:011-252-3333 ●定休日:火曜 ●営業時間:11時半～15時、17時～22時半 ●予算:カシ米尔カレー(チキン)750円、マトンキーマ マサラ850円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、「すすらんビル」を過ぎ、サックス側へ信号を渡る。更に「F-45ビル」を過ぎて信号を渡り、資生館小学校手前の信号を右折すると右角のビル。すすきの駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:資生館小学校 ●お勧めポイント:スパイシーかつリッチなカシ米尔カレーが味わえる

カレー スパイスカフェ ベロデカ Spice Cafe verodeca



「西友・宮の沢店」の北側にあるスープカレー店。ドアを開けると、正面にL字のカウンター席が、左側にはテーブル席が3つある。店内はまるで小さな喫茶店のような雰囲気、最近のスープカレー店としてはかなり小さめである。レギュラースープは2種類あり、人気の「黒旨(くろうま)」は、オープン当初の「ピカンティ(→カレーの47頁を参照)」のようにインパクトを感じさせるスープ。色は焦げ茶色で、表面に黒っぽいホールスパイスが浮かぶ。例えて言えば、「ピカンティ」と「てら家」を足して2で割ったような濃厚で深みのあるスープで、僕の1番のお勧め。もう一つの「いつもの」は和風のあっさり味のスープで、こちらも甲乙付けがたいくらい美味しいスープだ。この他に火、木、土は酸味の効いたトマト味の「うまトマ」、水、金、日はコッテリとしたココナッツ味の「こくナッツ」が登場する。中辛は2番であるが、3番(辛口)くらいが美味しいと感じられる辛さかも。5番までは無料で、6番以上は有料となる。また、プラス150円でスープを大盛りにできる。メイン具材は、骨付きチキンの「ジューシーやわ鶏」、豚の角煮の「とろトン煮込み」、野菜のみの「四季彩ベジたべる」の他、月替わりの「マンスリーカレー」があるが、中でも「ジューシーやわ鶏」がお勧め。スープカレーの他に、名称はルーカレーであるが中身はドライカレーである「スープカレー屋のルウカレー」もある。これは「カラバトカリー(→カレーの48頁を参照)」を彷彿させるチキンカレーで、これもかなりのお勧め。ライスは白米と限定の玄米があるが、Sサイズ(150g)とレギュラー(220g)から選べる。大盛りのLサイズはプラス100円で、お替わりは150円増しとなる。テイクアウトのカレーは通常の温かいものの他、冷凍のお土産用がある。冷凍カレーのドライカレーは常に販売されているが、スープカレーは予約制となっている。ちなみに、下記サイトからも購入でき、全国発送もしてくれる。

●住所:西区宮の沢1条1丁目6-27 ●電話番号:011-666-6661 ●定休日:不定休(基本は無休) ●営業時間:11時半～20時半 ●予算:ジューシーやわ鶏1,000円(Cランチ1,050円:野菜8種ドリンク付き) ●アクセス:地下鉄東西線・宮の沢駅5番出口を出て左へ進むとすぐ右側。宮の沢駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:西友・宮の沢店 ●お勧めポイント:インパクトのあるスパイシーなスープカレーが味わえる



カレー キッチン Rocca



陸上自衛隊札幌駐屯地に近くの石山通沿いにあるカレー専門店。ビルの1階にある店内に入ると、左正面にカウンター席が、そして右側にテーブル席と小上がりがある。壁には何故かトイストーリーなどのディズニーキャラクターが展示されているが、これは女性店主の趣味なのだろうか？この店のカレーはルーカレーとスープカレーの2種類があり、辛さは「辛さなし」、「小辛」、「中辛」、「辛口」、「大辛」、「激辛」、「∞(無限)」の7段階。辛さはそれ程強くなく、大辛でも通常の辛口程度なので、僕的には大辛がお勧めである。メニューを見ると、レギュラーメニューの他、2カ月に一度変わる「マンスリーカレー(取材したときは豚キムチカレー)」もある。スープカレーでは「スーパーホルモンカレー」なるネーミングが目を引く。これはいわゆる丸腸(まるちょう)を使ったスープカレーで、焼いた国産牛の丸腸使用しているせいか、牛の脂肪の甘さを感じられる。スープカレーは「ロッカみそスープ」と「ロッカトマトスープ」、「ロッカえびスープ」の3種類があるが、どれも既製調味料の後味を感じてしまうので、僕のお勧めはルーカレーである。

中でも、ルーカレーの「スーパーチキンカレー」が一押しである。「マタレー(→カレーの43頁を参照)」や「チュッタ」と同じように、チキンレッグがオンライズで別盛になっているのがいい。しかも、これらの店よりもこの店のチキンレッグが一番美味しい。チキンレッグは北海道産の生鶏を使ってオープンで炙られて作られており、外側がカリッとしていて中がホクホクしてシトリとしている。とても柔らかいので、簡単に骨から外すことができる。皮側は軽く塩味が付いているので、先ずは皮近くの身とご飯だけで楽しみ、残りはルーカレーをかけて頂くとうめいしさが倍増する。ルーはとても濃厚で黒っぽい焦げ茶色をしており、フルーツの甘みを感じる。牛肉は北海道産牛の生肉を使用しているらしく、トロトロに煮込むことでルーに旨味を与えている。ちなみに、ランチタイムにはドリンクが付く。唯一残念だったのは、ルーカレーのベストフレンズであるカツがないことである。

●住所: 南区南34条西10丁目6-20 AGLビル1階 ●電話番号: 011-200-9488 ●定休日: 木曜、第3水曜 ●営業時間: 【平日】11時~14時半、17時~20時半、【土日・祝日】11時~20時半 ●予算: スーパーチキンカレー(ルーカレー)1,180円 ●アクセス: 札幌中心部から石山通を定山溪方面へ向かう。「陸上自衛隊札幌駐屯地」、「北海道警察本部南警察署」、「札幌南整形外科病院」、「日産自動車札幌藻岩店」を過ぎるとすぐ左側にある。札幌中心部から車で15分 ●最寄りのランドマーク: 陸上自衛隊札幌駐屯地、北海道警察本部南警察署、札幌南整形外科病院、日産自動車札幌藻岩店 ●お勧めポイント: パリパリのチキンレッグとルーカレーが美味しい

カレー 咖喱屋 梵 bon



二十四軒にある人気のルーカレー店。この店はカレー店ではあるが、店頭でベーグルやドーナツなども販売している。店内に入ると手前にはテーブル席が、そして奥にはオープンキッチンのカウンター席があり、BGMにジャズが流れている。カレーメニューは、辛口の「ポークカレー」と「チキンカレー」、そして中辛の「ビーフカレー」の3つがあり、この他に前述のベーグルサンド(スモークサーモッククリームチーズサンドとチキンの白ワイン蒸しサンドの2つ)とサ



ラダがある。辛さはそれぞれの基本の辛さに辛さを増すことができる。1〜3辛までは無料で、4〜5辛はプラス30円、6〜10辛はプラス50円となっている。トッピングとして「ロースカツ」や「エビ」、「野菜」、「チーズ」、「ホウレン草」、「きのこ」などがあるが、「ロースカツ」や「チーズ」はお勧めできない。ライスは通常の白米の他、プラス30円で十八穀米に変更可能である。また、デザートとしてアイスクリームが付いてくる。1番のお勧めは「ビーフカレー」。赤ワインの風味のフンドボーの香りが素晴らしい、シェフのスキルを感じる北海道トップクラスのビーフカレーである。但し、「ビーフカレー」は中辛なので、1辛以上辛さを増して食べた方が美味しいと思う。また、「ポークカレー」は食べた瞬間にフルーツの甘さを感じ、後からジンワリとホールスパイスの香りが広がる。このコントラストが後を引く美味しさで、こちらもお勧めである。しかしながら、トマトと生クリームのコクを生かした「チキンカレー」は、バランスが良いのが特長がなく、お勧めできない。ドリンクメニューにはカレー店定番のラッシーがなく、ヨーグルトを使った「ヨーグルトスムージー」がある。「いちご」と「ミックスフルーツ」の2種類があるが、こちらはごく普通である。ちなみに、15時までのランチタイムは値段が少し安くなっていてお得。また、この店のメニューにはポテトフライ付きの「お子様カレー」もあるので、小さな子供と一緒に訪れても大丈夫。

●住所:西区二十四軒1条4-3-12 興発ビル1階 ●電話番号:011-624-7223 ●定休日:無休 ●営業時間:11時〜15時、18時〜23時(土日は11時〜23時) ●予算:ビーフカレー840円(ディナータイム880円)、ポークカレー800円(ディナータイム840円) ●アクセス:地下鉄東西線・二十四軒駅5番出口を出て右へ進むとローソンの向かい角にある。二十四軒駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:二十四軒駅 ●お勧めポイント:北海道トップレベルのルーカレー店

カレー 藤乃屋



藤野にある人気のスープカレー店。店内にはスノーボードやサーフボードが飾られ、不思議なエスニック風の雰囲気。一見狭そうだが、仕切られた左奥にもテーブル席があって意外と広い。この店のスープカレーは、後述のように「スープカリー hiri hiri(→カレーの45頁を参照)」と類似したところがある。スープは「レギュラー」、「こくまる」、「カツオプレミアム」の3種類。「レギュラー」は鶏ガラと香味野菜で作った定番のスープで、これが1番のお勧め。「スープカリー hiri hiri」ほどではないものの、魚介系を感じさせる深みもあり、スパイシーさもほどほどあって美味しい。ジャガイモはマッシュポテトを俵型に固めたような形状で、魚介風味のスープも含め、「スープカリー hiri hiri」を彷彿させる味わい。「こくまる」はさらに豚骨スープとスパイスが加わり、表面に油の層が浮いたコッテリ系。タイム・ローズマリーのヨモギ系の香りが強くなっている分好みに分かれるところ。プラス100円の「カツオプレミアム」は、豚骨ベースと香味野菜にお好み焼きの鰹節くらいインパクトがあるカツオ出汁が加わったもので、これも悪くない。最近「エビスープ」も加わったが、こちらは未だ試していない。カレーは9種類あり、これに日替わりのスペシャルメニューが1〜2種類加わる(この日は「ほうれん草とチキンのグリーンカレー」と「貝づくし」)。「骨付きチキン」は、素揚げされているので外側がカリッとしている。「ポーク角煮」はやや甘く単調な味で、こちらは皮付き角煮である「スープカリー hiri hiri」の方が良かった。辛さも「スープカリー hiri hiri」と同じ0から5番まであり、中辛は1番。しかし驚くほど辛くないので、3番くらいが丁度良いであろう。また、ライスは白米であるが、1日10食

限定で黒米も選択できる。トッピングも色々あるが、チーズや温泉玉子、鶏皮ギョウザなどが人気である。ちなみに、写真のような電子レンジ対応の容器代100円を払えば、どのカレーもテイクアウトが可能である。スキーなどで定山溪方面を通るときには「カラバトカリー(→カレーの48頁を参照)」や「山嵐天天下龍我独尊(→ラーメンの16頁を参照)」と共に寄って食べてみるのも良い店である。

●住所:南区藤野3条2丁目1-53 ●電話番号:011-593-7170 ●定休日:月曜(祝日営業) ●営業時間:平日11時半~15時、17時~21時半、土日・祝日11時半~21時半 ●予算:骨付きチキン950円、チキンつくね・とろけるチーズ入り900円 ●アクセス:札幌中心部から国道230号線石山通を定山溪方面へ向かう。藤野の「スターバックス」、「マックスバリュ」を過ぎて200mほど進み、左側にマクドナルドの広告を過ぎたら左側にある。山嵐天天下龍我独尊の隣。札幌中心部から車で約30分 ●最寄りのランドマーク:マックスバリュ、山嵐天天下龍我独尊 ●お勧めポイント:石山・藤野の南区エリアの美味しいスープカレー店

カレー ネパール・インド料理 RaRa



北大生に人気のネパール・インド料理店。美味しい「ブレナン」が食べ放題というのが人気の理由らしい。「ネパール」を先に表示しているところを見ると、本当はネパール料理店で、隣接する北インド料理も一緒に出しているということなのであろう。このネパール・インド料理というパターンは、札幌の「サガラマタ チュラ」や恵庭の「エベレスト」、網走・札幌・帯広の「ビスターレ ビスターレ」なども同じである。店内は2階にも客席があり、キャバはかなり広い。日

本語が話せるのは、サービス担当の日本人女性とネパール人男性の2人で、キッチンにいる2人の料理人は日本語が話せないようだ。まずはサントリーの「ザ・プレミアムモルツ」を注文。アルコールを注文すると、塩味の効いたクミン風味の豆煎餅がお通しとして付いてくる。これがバリッとしていてビールに良く合う。料理はインド料理とネパール料理の2種類がある。まずインド料理を紹介すると、タンドール(釜)で焼かれた「チキンティカ」は、タンドリーチキンと同じタレに漬けた骨なしチキン。骨なしなので食べやすく、これはお勧めできる。ナンはネパールスタイルなのか?何故か全て切られて出てくる。ナンの中では「チーズナン」が最も美味しい。ネパール料理では、「セクワ」はクミン風味の骨なしタンドールチキンで、「チキンティカ」よりもジューシーでこれが1番のお勧め。「テレコアル」はホクホクした生姜風味のポテトで、添えられた唐辛子ソースをつけて食べると結構美味しい。「モモ」はネパールの餃子で、餡のジューシーさがなく皮もモチリとしていないが、カレーソースを絡めて食べると悪くはない。「サンデコクラ」は生姜の効いたピリ辛チキン炒めで、これも普通に美味しい。「ベタゴマス」はスパイスで煮込んだ柔らかい羊肉。スパイシーな牛すじ煮込みのような料理だが、辛くはなくビールのつまみに良かった。「ダル」はネパールでポピュラーな豆のスープ。クミンの風味の薄味スープで、可もなく不可もなく、特にお勧めではない。肝心のカレーに関しては、インドカレーはどれもイマイチである。ほうれん草のシーフードカレー「パルンゴシーフード」は、水っぽく旨味が感じられず、「キーマ」も玉葱の甘さが前面に出過ぎて単調で深みなし。「マトンピアザ」も玉葱の甘さがたって今ひとつ。唯一のお勧めは「チキンバルタ」で、こちらの方はトマトでも入っているのか?旨味とスパイスのバランスが良い鶏肉カレーだった。その一方、ネパールカレーは意外と美味しい。特に、骨付きチキンカレーの「クラコマス」はコクがあって1番のお勧めである。ちなみに、平日の昼にはワンプレートのランチセットがあり、カレーは20種類のインドカレーの中から選



ぶことができ、ブレンナンは追加料金(チーズは+157円)を支払えば他のナンへの変更が可能である。他にもいろいろなセットがあるが、全てが美味しいわけではないので、単品で好きな物を注文した方が良いと思う。

●住所:北區北21条西4丁目1-15 ●電話番号:011-717-2575 ●定休日:月曜・火曜(祝日は除く) ●営業時間:11時半~15時半、17時半~23時(土日・祝日は11時半~23時) ●予算:チキンバルタ:ランチ997円、ディナー1,102円、クラコマス735円、セウフ(2ピース)315円 ●アクセス:地下鉄南北線・北18条駅1番出口を出て、信号を西側(青いタイルのマンション側)へ渡る。環状通を進み、次の西5丁目梅川通の信号を右折する。歩道橋、ENEOSを過ぎ、右に交番と左にBOOK・OFFが見えたら、右角に赤い店舗が見える。北18条駅より徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:北20条交番、BOOK・OFF ●お勧めポイント:ネパール料理が美味しいネパール・インド料理店

カレー

CURRY 'OHANA



東區の人気ラーメン店「あやめ(→ラーメンの33頁を参照)」の斜め向かいにある欧風カレー店である。実はこの店、かつてグルメバイブルに掲載されていた店なのだが、グルメバイブルをリニューアルしたのを機に改めて取材する機会がなく、そのまま掲載されずにいた店である。数年ぶりに訪れてみると、店内は以前と変わらず左にカウンター席、右にテーブル席が。唯一変わった点と言えば、以前は何時行っても閑散としていたが、現在はかなりの人気店であると言

うこと。この店の真骨頂は何と言っても「カツカレー」。トンカツ屋をやっても大丈夫なのでは?と思うくらいカツが美味しい。衣がサクツとしていて肉の火の通し方も絶妙。また、カツには軽く塩がしてあるため、そのままご飯と一緒にカツライスとして頂いてもいい。カツはロース、ヒレいずれも美味しいので、好みのカレーに追加トッピングしても良い。揚げ物はちょっと〜と言う方には、粗挽肉を使った「ナスとひき肉のカレー」がおすすめ。この店のカレーは、中央区の「クロック」を彷彿させるような濃厚な味の濃いカレー。辛さは甘口、中辛、大辛、激辛の4つから選べるが、大辛でも通常の中辛くらいとそれ程辛くないため、大辛以上がおすすめである。欧風カレーなのでそれ程スパシー感はないが、パイオレットマスタードやデミグラスソースを思わせるような深い旨味があって美味しい。また、コッテリとしている割に胃にもたれないのが不思議。ほんのり甘い福神漬は自家製である。平日のランチタイムはお得なセットメニューがあるためか非常に混み合う。時間帯によってはかなり待たされることもあるので、時間に余裕を持って出かけたい。

●住所:東區北32条東12丁目 ●電話番号:011-753-5252 ●定休日:木曜 ●営業時間:11時半~15時、17時半~20時半 ●予算:ナスとひき肉のカレー950円、カツカレー930円、豚ヒレカツカレー980円 ●アクセス:地下鉄東豊線・新道東駅5番出口を出て右へ。「au」を過ぎ、「イオン札幌元町ショッピングセンター」角の信号を右折して300mほど進むと左側にある。新道東駅から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:イオン札幌元町ショッピングセンター ●お勧めポイント:北海道トップクラスのカツカレーが食べられる

カレー

デリ ガーデン



地下鉄岸原駅近くにある人気のインド料理店。この店は北24条にある「モハンディッシュ」の系列店でもある。スタッフは全員インド人で、言葉は多少たどたどしいが、対応はなかなか良い。店内は1階の他、2階にも客席があり、テーブル席がメインである。メニューを見ると、カレーが



31種類、ナンが9種類と豊富。飲み物にはインドビールの他、インドワインなどもある。インドビールは暑い土地柄で造られているせいか、沖縄のオリオンビールのようにサッパリとドライな感じだ。カリスマ醸造家・ミシェル・ローランが監修しているインドワイン「カベルネシラーズ」は、カベルネ・ソーヴィニヨンとシラーのブレンドであるにも関わらず、意外とタンニンが少なくソフトで分かりやすい味である。席に着くと、まず塩とブラックペッパーが効いた豆

センペイが運ばれてくる。辛子につけて食べるととても辛く、ビールに良く合う。料理の辛さは何と100段階もあり、店の中辛は3番で辛口は4番になるが、4番がスパイシーさを感じる丁度良い辛さだ。「マサラ」とは、いわゆるクミンやターメリック、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、カルダモン、コリアンダーなどを混ぜ合わせたインド料理の香辛調味料の総称であるが、この店の素晴らしいところは、多くの料理に使われる「マサラ」が絶妙に良いことだ。既製スパイスペーストの嫌な後味がなくいい。「スパイシー チキンマサラ」や「スパイシー ラムマサラ」は、マサラとトマト、刻み生姜を用いた定番のカレーであるが、ドロツとしていてほんのり甘く僕の予想を超えた美味しさ。「ポークジャガイモ」や「ラムジャガイモ」もルーのほとんど無いドロツとスパイシーなジャガイモ料理。中でもインド料理では見かけないポークを使った「ポークジャガイモ」は意外に美味しく1番のお勧め。「ラム ほうれん草」や「ポーク ホウレン草」、「シーフード ホウレン草」、「ベジタブル ホウレン草」、「チキンキーマ ホウレン草」は、メニューの写真ではオースドックスなルータイプของホウレン草カレーであるが、実際にはルーがほとんど無いドライタイプのカレーである。中でも「ラム ほうれん草」がいい。これらに対し、「バター ブロン(エビ)」や「チキン ティッカ マサラ」などのトマトベースのカレーはとても甘く、好みが分かれる微妙な味だ。ナンの中では、基本の「プレーン ナン」は合格点であるもののお勧めと言うほどではない。僕の一押しは「キーマ ナン」。これはクミンが効いたスパイシーなキーマカレーが入ったナンで、ビールに合う最高の逸品だ。この他、「チーズナン」もチーズがトロツとしていて、ピザ以上に美味しくお勧めできる。しかし、カレーピラフである「ビリヤニ」は、南インド料理店で味わうバラツとスパイシーなビリヤニとは異なり、シットリとしたトマト風味のピラフである。米もインディカ米ではないので、本格的なビリヤニを想像して頼むと失望するかも知れない。タンドーリ(炭釜料理)はどれもシットリとジューシーに焼き上がっていていい。特にシンプルな味の「タンドーリ チキン」や「タンドーリ マトン」、そしてホウレン草ペーストによりまろやかな「タンドーリ ポーク」が美味しい。これに対し、「シシ カバブ」や「ガーリックチキン」は肉やスパイスに深みがなくイマイチである。また、「ラッシー」や「マンゴーラッシー」はニンニクのような独特のスパイスを感じさせ、お勧めできない。ちなみに、この店はコックが1人しかおらず、サービス2人が1階と2階を担当しているため、料理が出てくるまでは多少時間がかかる。また、どの品もテイクアウトが可能であるが、カレー以外のメニューは冷めると美味しくなくなるので、カレー以外は店で頂きたい。

●住所:豊平区平岸2-6-2-16 ●電話番号:011-832-1611 ●定休日:火曜 ●営業時間:11時~14時半、17時~22時半 ●予算:キーマナン550円、ポークジャガイモ780円 ●アクセス:地下鉄南北線・平岸駅1番出口を出て左へ進み、平岸街道を左折する。「アバマンショップ」を過ぎ、一つ目の信号を過ぎるとすぐ左側。平岸駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:東光ストア、KKR札幌医療センター ●お勧めポイント:スパイスにキレのある本格的インド料理



寿司

僕の知り合いにも北海道に来たら寿司を食べたい！！という人が多く、「どこに行ったら良いの？」と聞かれることがある。僕が勧める寿司店は、できれば店主一人で握る店、そしてネタが良い店であり、もちろん、しっかりと技術を持った職人がいる店である。なので、なんちゃって江戸前寿司のような店や、やたらと産地のことを言って仕事を誇張させるような店は、基本的に掲載していない。

寿司



鮭

学会



グルメバイブルを作るようになっていつも思うのは、良い寿司職人が握る寿司は姿が美しく絵になること。そして握る所作にも無駄がないこと。「すし善」出身の店主・川崎さんの握る寿司は、ネタ、しゃり、江戸前の仕事はもとより、寿司の姿や握る所作全てが完璧なのである。それは握られた寿司の姿をご覧になって頂ければ一目瞭然で、「すし善」出身者の中では間違いなくナンバーワンである。全国的に見てもこのレベルの寿司店は、ほんの一握りであろう。銀座「小笹寿司」で修行した息子さんが戻ってからは、更に仕事に磨きがかかり、最近では「春子(かすこ)」や「鯖の棒寿司」、「車エビのおぼろ」、「江戸前の卵焼き」なども登場するようになった。メニューなどはなく、基本的につまみも含めたお任せとなっている。お勧めは、「鯖の白板昆布のせ」や「淡路島産の鰯」の他、初春の「サヨリの昆布締め」や「煮蛤」、夏の「新子」や「蒸し鮑」、冬の「イクラ」や「ヒラメ」など。特に、秋から冬にかけてのイクラは絶品で、他店の追随を許さないほど。また、多少値は張るが、この店では北海道最高峰の地酒「千歳鶴 大吟醸 吉翔」も飲める。日本酒を飲むときには、この店のスペシャリティ「干し数の子」と一緒に頂きたい。

●住所: 中央区南6条西4丁目4番地 ●電話番号: 011-552-6266(要予約) ●営業時間: 17時~22時半 ●定休日: 日曜、祝日 ●予算: 15,000円~20,000円 ●アクセス: 地下鉄南北線「すすきの」駅4番出口を出て、札幌東急REI(旧札幌東急イン)の信号を左折して、一方通行を南へ進む。すすきの市場の信号を越えてすぐ左側。地下鉄南北線「すすきの」駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: すすきの市場 ●お勧めポイント: 北海道ナンバーワンの寿司店

寿司

薄野 仲寿し

深夜

学会



薄野の南端にある高級寿司店。この店は何故か本州のゴルフ客や芸能人、スポーツ選手、マスコミ関係者などが多い。また、場所柄クラブの同伴や接待に使われることも多い。なので、日本酒や焼酎だけでなく、寿司店でありながら高級ワインやシャンパンなども取り揃えている。さらに、道外客向けに、キンキや八角、生のタラバガニなども用意していて、焼魚や煮魚といったリクエストにも対応してくれる。このように書くと、寿司屋としてはどう？と思われる方もいるかもしれないが、ご心配なく、寿司も美味しいのである。まずは、刺身の盛り合わせとビールを注文。もしも、日本酒を頂くなら、札幌唯一の地酒「千歳鶴」の「大吟醸 吉翔」がお勧め。酒のあてに良いのは、「イワシのなめろう」や「自家製数の子」。特に、「自家製数の子」に擦りたてのワサビを塗

り、バリバリの海苔を巻いて醤油に浸して食べるのが最高だ。握り寿司のお勧めは、通年味わえる「マグロのツケ」。ここのツケを食べたら、今まで食べてきたツケは一体何だったのか？と思うくらいの深い味わい。さらに、この店の凄いところは、夏だけでなく、一年を通してその時期の最高のパフンウニが味わえることである。白身のお勧めは、「平目」と「鯛」、そして青魚のお勧めは、「小鯖」と「鯖」である。もしも、鯖好きなら、まずはそのまま味わい、次に白板昆布と生姜、葱を載せてもらって食べると二度美味しい。もしも、春と秋に年2回解禁となる横丹産・石狩産のシャコが入荷していたら、是非食べてみてほしい。食べるなら、卵を持ったメスより持たないオスの方がお勧め。また、隠れメニューの「山形牛のステーキ」もお勧めだ。擦りたてのワサビを多めに載せて塩をちょっとつけて食べるか、醤油を加えた山ワサビを少し載せて食べると、寿司屋ならではの美味しい食べ方に感動を覚える。最後の締めには、この店の名物「山ワサビ巻き」がいい。鼻から脳に突き上げるような強烈な辛みに、酔いが覚めること請け合いだ。

●住所:中央区南7条西3丁目 千両ビル1階 ●電話番号:011-512-3794(要予約) ●営業時間:18時～翌2時 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:15,000円 ●アクセス:地下鉄南北線「すすきの」駅3番出口を出て、右の薄野交番側に向かわず、左の交差点を左に曲がり、駅前通を南へ進む。「東宝公会館」を過ぎ、「かに本家」の信号を過ぎて次の南7条の信号を渡り、左に「はこだて」の看板が見えたらその隣のビル。地下鉄南北線「すすきの」駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:東宝公会館、かに本家 ●お勧めポイント:満足度の高い高級寿司店

寿司 鮎

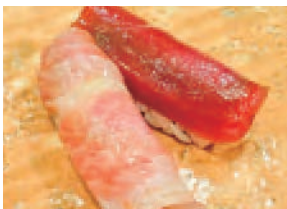


寿司屋とは思えないくらいモダンで洗練された外観。店内に入ると右側には大きなL字型のカウンター席が、左の道路側には小上がりがある。この店は札幌の中心部からかなり離れた住宅街にありながら、薄野の名店「〇鮎」や「仲寿し」と肩を並べるくらい美味しい寿司を食べさせてくれる。何故なら、店主の内田さんは「すし善」出身の寿司職人。なので「〇鮎」同様、握りの姿も美しいのである。また、「仲寿し」同様つまみも充実しており、酒飲みにとっても堪えられるいい店なのだ。特に北海道ネタが充実しており、「戸井・松前産のまぐろ」や「佐呂間産のカキ」、「オホーツク産の毛ガニ」、「北海道産の自家製数の子」など、グルメ垂涎のネタが一杯なのである。中でも僕が一押しのネタは「北海イバラガニ」の外子と内子。実は、これは極めて貴重な幻のネタ。食べることができる店は北海道でも極めて少ない。この店でも年に2～3回くらいしか入荷しないそうなので、もしもこのネタに出会えたならば、実にラッキーなのである。北海道ネタと築地直送のネタを別々に仕入れているため、午後に到着する当日の築地ネタは、昼には味わうことはできない。その分、昼の価格の方が若干割安となっているのだそうだ。日曜にも営業している点や、1種類ずつではあるがシャンパンと白ワインを置いている点もいい。

●住所:北区北24条西19丁目4-14 ●電話番号:011-728-5350(要予約) ●営業時間:11時半～14時半、17時～22時 ●定休日:水曜 ●予算:お任せで11,000円 前後 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅2番出口を出て西方向へ向かうタクシーを拾う。「琴似栄町通沿いの新川病院へ行ってください」と告げる。新川病院の向かいにある白いモダンな一軒屋。地下鉄南北線・北24条駅からタクシーで10分 ●最寄りのランドマーク:新川病院 ●お勧めポイント:都心から離れた住宅街にありながら、薄野の名店と肩を並べるくらい美味しい寿司を食べさせてくれる。加えて、日曜も営業

寿司

鮭の一幸



若手店主が握る新進気鋭の寿司店。札幌郊外の真駒内という決して立地条件が良くないエリアにあったにも関わらず、ミシュラン1つ星を獲得したことで一躍有名になった店である。昨年、薄野エリアに移転してきたのだが、若店主が人気テレビ番組「情熱大陸」に出演以降、なかなか予約が取りづらくなり、新店舗に未だ行けていない。寿司は全て2代目若店主が握っており、先代店主は裏方に徹している。また、ほとんどのネタには細かい仕事が施されており、これらを使った「つまみ」がとにかく美味しい。寿司はかなり小ぶりの「銀座 久兵衛」くらいの大きさであるが、「銀座 久兵衛」とは異なり、細長いしゃりをネタが包み込むような感じの握りだ。ネタとしゃりのバランスが悪く、姿が美しくないのが多少残念である。なので、今回の評価は2つ星であるが、寿司だけに限って言えば1つ星である。しかし、前述のようにつまみが素晴らしく、総合的な評価としては1.5つ星くらいで、彼の若さとセンスに期待して2つ星との評価とした。酒とつまみを食べて、最後に寿司をつまみたいという酒飲みの方にはうってつけの寿司店であり、ワインやシャンパンも置いているので、ワインを飲みながら寿司をとという方にもお勧めできる。

●住所: 中央区南2条西5丁目31-4 スカレットビル2階 ●電話番号: 011-200-1144 ●定休日: 水曜 ●営業時間: 18時～23時 ●予算: お任せ10,000円くらい ●アクセス: 地下鉄・大通駅10番出口を出て、札幌駅前通りを反対方向の「4丁目プラザ」方向へ向かう。「ビヴォ」を過ぎてすぐ信号を右折し、さらに「ビヴォ」の南側を過ぎ、2つめの信号を右折すると右側に見えるビル。大通駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 4丁目プラザ、ビヴォ

寿司

鮭処 うえの



店主は薄野の「菊鮓」出身。独立当初は北海道的な寿司を握っていたが、年を追う毎に江戸前寿司のスタイルになってきた。今やほとんどのネタに仕事がされており、江戸前寿司を通り越して創作寿司になっているのでは？と思うほど。東京でもこれほどネタに仕事をしている寿司屋は見かけない。実は僕としてはこれはやり過ぎだと思っている。つまり、そのまま食べた方が美味しいネタはそのまま食べるべきだし、締めたり、何かを挟んだ方が良いネタはそうするべきなのである。この点が改善されれば2つ星にしてもいい店である。ネタが良く、握るスキルも高い。さらに、「飛露喜」、「獺祭」、「黒龍」、「磯自慢」、「十四代」などの日本酒や焼酎の品揃えも良いので、総合的にはお勧めできる店である。

●住所: 中央区南6条西3丁目 ジョイフル札幌1階 ●電話番号: 011-513-0567 ●定休日: 日曜、祝日 ●営業時間: 平日17時半～23時、土曜18時～23時 ●予算: 12,000円～15,000円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出て右へ向かい、「すすきの交番」、「吉野家」を過ぎた角を右に曲がる。「ラマダホテル札幌」を過ぎ、「第35桂和ビル」を過ぎたら右にあるビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: ラマダホテル札幌、第35桂和ビル ●お勧めポイント: 日本酒や焼酎のセレクトが良い創作江戸前寿司の店

寿司

すし処 ひょうたん



「すし善」の店長を務めていた職人が独立して開いた店。この店で既に20年、前の店も合わせると薄野で30年間営業していることになる。店主は60台半ばの年令で、現在はおもう1人いる若い店員がメインで握っているようだ。日本酒の品揃えは良くないが、芋焼酎の「伊佐美」がおいであり、ロックで飲むと結構美味しい。つまみも色々とり、酒を飲んで最後に寿司をという酒飲みにとってつけの寿司店である。しゃりは万人受けするように酢や塩分が抑えられており、どのネタも平均レベル以上の美味しさ。小鯖だけは酢がしっかりときたクラシックなタイプのもので、唯一僕のお好みではなかった。比較的遅くまでやっており、料金も含めて薄野エリアでは至極真っ当な寿司店である。

●住所: 中央区南7条西4丁目 五條DEUXビル1階 ●電話番号: 011-512-8052 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 18時～24時半 ●予算: 8000～10,000円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅5番出口を出て、札幌駅前通を右へ向かう。「カラオケ館」、「すすきの市場」、「かに本家」を過ぎ、「豊川稲荷」の角を右折すると右側のビル。すすきの駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: すすきの市場、かに本家、豊川稲荷 ●お勧めポイント: 深夜までやっている「すし善」系の寿司店

寿司

ひでたか



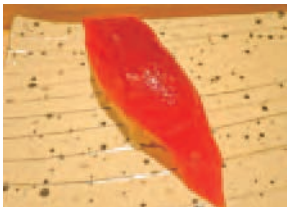
2012年の夏にオープンした寿司店。店内は白木のカウンター席が僅か8席だけという小さな店である。寿司は店主が1人で握っている。店主の山田さんは「すし善」出身の職人であるが、未だ若い。しかし、寿司はどれも一定のレベルにあり、なかなか美味しい。しかしながら、築地から仕入れたという江戸前の仕事をしたネタはイマイチだった。僕の印象としては、福岡の「鮨 安吉」の寿司のイメージに近い店だと思う。店は家族でやっているため、サービスも良く、とてもホスピタリティを感じる。また、店主も腰が低く客あしらいも丁寧。店主は若いかなり頑張っている、今回は期待込みの2つ星とした。ちなみに、日本酒の種類は少ないがセレクトは悪くない。

とてもホスピタリティを感じる。また、店主も腰が低く客あしらいも丁寧。店主は若いかなり頑張っている、今回は期待込みの2つ星とした。ちなみに、日本酒の種類は少ないがセレクトは悪くない。

●住所: 中央区南7条西4丁目 延寿ビル1階 ●電話番号: 011-200-0677 ●定休日: 日曜 ●営業時間: 18時～23時 ●予算: 10,000円～13,000円 ●アクセス: 地下鉄南北線「すすきの」駅4番出口を出て、札幌東急REI(旧札幌東急イン)の信号を左折して、一方通行を南へ進む。「すすきの市場」の信号を越えて次の「ススキノ会館」の角を左折するとすぐ右側。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: すすきの市場、ススキノ会館 ●お勧めポイント: 期待の若手店主が握る江戸前寿司

寿司

すし 宮川



昨年8月に円山にオープンした寿司店。店内は白木と土壁で造られた和モダンなインテリア。L字型のカウンター席が8席しかないが、決して狭さは感じさせない。最近の若い店主が営む人気の寿司店や日本料理店は、このようなこじんまりとしたシックな店が多い。多分に漏れず、この店の店主の宮川さんも若く新進気鋭の寿司職人である。宮川さんは、和食の「北の味お乃」をかわきりに、「鮎処 西鶴」、東京ミシュラン3つ星の「鮎よしたけ」、そして吉武氏監修の「香

港すし志魂」で経験を積み、この店を開いたという。寿司は、つまみや料理も含めたお任せのコースのみで、店主は和食経験もあるせいか、握り寿司以外のつまみも非常に美味しい。イメージ的には東京の「鮎 三谷(→銀座グルメバイブル・寿司の頁を参照)」や薄野に移転してきた「鮎の一番(→寿司の65頁を参照)」に近いセンスを感じさせる。いや、「鮎の一番」よりも店主の気合いの入り方が凄く、目指しているレベルがより高いことを伺わせる。「鮎の一番」と同様に、握り寿司のレベルに関しては未だ発展途上であるが、使用するワサビをこまめに擦ったり、車エビを直前にボイルしたりするなど、仕事に対する誠実さや妥協のない真摯な姿勢を感じさせる。現時点での握りの評価は2つ星くらいであるが、つまみの美味しさやトータルな満足感、さらにこれからの期待を込めて3つ星とした。現在のところ、ほぼ全ての仕事を店主1人でこなしているため、混んでくると出てくるまでに時間がかかるのが難点だが、これについては次第に解消されていくものと思われる。ちなみに、店主の気合いは「全席禁煙」、「過度の香水のご使用をご遠慮願います」という文言にも表れている。

●住所: 中央区南1条西24丁目1-30 円山OCT BLD.1階(北洋銀行の隣り) ●電話番号: 011-613-2221 ●定休日: 火曜、ハッピーマンデー ●営業時間: 17時~23時(最終入店21時) ●予算: お任せ15,000円 ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右へ。信号を渡ると、北洋銀行の手前にある ●最寄りのランドマーク: 北洋銀行 ●お勧めポイント: 握り寿司だけでなく、つまみなどの料理も美味しい寿司店

寿司

すし屋 互(のぶ)inマガーリ



北海道ナンバーワンイタリアン「マガーリ(→イタリアンの77頁を参照)」の2階(つまり5階)に、月一度火曜日にオープンする完全予約制11席の幻の寿司店。実はこの店の店主は、兵庫県淡路市にある「すし屋 互(こちらも完全予約らしい)」の店主なのである。「マガーリ」の宮下シェフが彼の店を訪れて意気投合し、好きな北海道で寿司を握りたいという思いから、札幌を訪れるようになったという。まずは「マガーリ」がある4階でエレベーターを降り、受付で名前

を告げて階段を上がる。入口で靴を脱いで上がると、L字型のカウンター席がある。中央に円筒形の換気扇が備え付けられているのが奇妙に思えるが、これはこれから不定期にオープンする予定の天ぷら店「杵(わく)」との共有スペースであるため。イタリアンの中にある寿司店なのでワインしかない？と思われがちだが、意外なことに日本酒も数種類置いていた。店主の坂本さんは、元・日ハムの岩本さんに似た関西人ならではのトークの軽妙さを持ち合わせているため、常にかがむ。話を聞くと、当日の朝に酢飯を炊き、ネタを仕込み、包丁も含めて全てを淡路島から

飛行機で持参するという。コースは全員同時スタートのお任せのみで、前半はつまみが続き、後半は握り寿司、そして締め「巻寿司の茶漬け」で終了となる。この店の特徴は、ほとんどのつまみや握り寿司にスタチや塩を使うことである。また、寿司屋では珍しく「濃口醤油」は使わず、より塩分のある「薄口醤油」を使うのも独特だ。これは魚のポテンシャルを最大限に引き出すために彼が生み出した技法であり、確かに魚を美味しく食べさせる方法を彼は熟知している。これを良しとするか、通常の醤油や煮きりを使った寿司の方が良いと思うかは、まさに好みの問題であろう。寿司の姿はズングリとしていて少し不格好であるが美味しく、福岡県の「吉富寿司（→福岡グルメバイブル・寿司の頁を参照）」の寿司に似たイメージである。特に、焼き穴子、干し椎茸、ゴマなどを使った名物の「焼き穴子の箱寿司」は最高に美味しい。ちなみに、淡路島の「すし屋 互」では写真撮影は禁止であるが、この店ではシャッター音やフラッシュなど客の迷惑にならない範囲でOKである。

●住所：中央区双子山3丁目2-5 ソニア双子山4階 ●電話番号：070-5288-8172 ●定休日：水曜 ●営業時間：火曜（月により不定）の19時スタート ●予算：1万5千円のお任せコースのみ（要予約） ●アクセス：円山公園駅から西25丁目通を旭ヶ丘方面に向かう。「西友」がある信号を右折して菊水旭山公園通を上る。1つ目の信号を過ぎ、2つ目のY字路の信号を真っ直ぐ右へ進む。次の「界川1」の信号を右折して円山動物園方向へ向かう。家具の「カンディハウス札幌」を過ぎると道は左側に曲がって行くので、そのまま直進して細い道を進むと、右にドーム型の建物が見えるのでそのとなりのマンション。円山公園駅から車で5分くらい ●最寄りのランドマーク：西友・旭ヶ丘店、カンディハウス札幌 ●お勧めポイント：淡路島の名店「すし屋 互」の寿司が北海道で食べられる



フレンチ

東京を除けば、札幌は全国的にみてもフレンチの激戦区で、ハイコストパフォーマンスなお値打ちフレンチが味わえる都市である。なので、もしも札幌に来たなら、ラーメンやスूपカレーなどとともに関西フレンチを選択肢の一つに入れるべきである。

フレンチ

ラ・サンテ

学会



「宮の森スポーツ倶楽部」の駐車場横に移転し、リニューアルオープンしたフレンチの有名店。かつてのビルの2階にあった旧店舗に比べると、一軒家となった現在の店は、古い建物を利用しているせいかシックな落ち着いた雰囲気がい。奥と入口には半個室の席もでき、テーブル間隔も以前より広くなった。奥には2～3名用のカウンター席もあるので、もちろん1人飯でもOKである。北海道フレンチを代表する高橋シェフのスキルは健在で、相変わらず素晴らしい

料理を食べさせてくれる。特に、新店舗に移って変わった点は、ビルでは実現できなかった薪のオープンを取り入れたことである。彼は熟成肉や熟成魚など、素材の味を生かせるようなグリル料理をやってみたかったという。もちろん、料理の味にはブレがなく、重厚さと軽さを併せ持つようなシンプルな料理に進化した。この店にはドライエージング用の冷蔵庫もあり、熟成された十勝・足寄の「石田めん羊牧場」の仔羊を食べることができる。そして、もしもデザートメニューに「ブランマンジェ」を見つけたら、必ず注文してほしい。トロトロの絶妙な食感に感動すること請け合いである。

●住所：中央区北3条西27丁目2-16 ●電話番号：011-612-9003 ●営業時間：ランチは土日・祝日のみ12時～13時半、ディナー18時～21時 ●定休日：水曜、第2、3木曜 ●予算：ランチ2,800円～4,000円、ディナー6,000～10,000円 ●アクセス：地下鉄東西線・西28丁目駅3番出口を出ると右に「宮の森スポーツ倶楽部」が見えるが、その裏の駐車場横にある。西28丁目駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：宮の森スポーツ倶楽部 ●お勧めポイント：高橋シェフのスキルの高い素晴らしい料理を味わえる

フレンチ

SIO

学会



円山のマンション街にあるフレンチ店。マンションの入り口を通り、レストランへ続く細い回廊を抜けると、正面にオープンキッチンとカウンター席が見える。久しぶりに訪れた今回は、7,000円のコースを注文。何故なら、7,000円以上のコースを注文すれば、ワインを無料で持ち込めるからである。佐藤シェフは、「ピエール・ガニエール東京店」出身。ピエール・ガニエールといえば、「分子ガストロノミー」という科学的な前衛的料理手法を実践するフランスの3つ

星レストラン。今回改めて食べてみても、ミシュラン3つ星を獲得する前の白金「カンテサンス」の岸田シェフと共通したワクワク感を感じさせる。素材の質はもちろん、火の通り方や塩味も文句なし。しかも、値段と料理の質を考えてみても、札幌一のコストパフォーマンスなのである。も

しも初めて訪れるなら、ランチより絶対ディナーの方がお勧めで、最も安い3,500円のコースでもかなり満足できると思う。特に、佐藤シェフお得意の魚料理は是非味わいたい。個室もあり、前述のように7,000円以上のコースを頼めば、無料でワインを持ち込むことができるので、ワイン会やパーティー、接待などに使うこともできる。唯一の欠点は、キャバが大きいせいか、混み出すと料理の出てくるテンポが極端に遅くなること。混雑する週末は、3時間くらいかかるのを覚悟しなければならないかも。

●住所:中央区南2条西23丁目1-1 テイストビル1階 ●電話番号:011-676-9220 ●営業時間:11時~14時、18時~21時(土日・祝日は14時~16時半はカフェNOSとして営業) ●定休日:不定休 ●予算:ランチ2,100円(メインの肉か魚を追加する場合3,150円)ディナー3,500円、5,000円、7,000円(8,000円以上もあり) ●アクセス:地下鉄東西線山公園駅5番出口を出て左(東)へ向かう。西25丁目の信号を渡り、北洋銀行の信号を右折。南1条の裏参道を左折し、更に東に進むと、次の交差点すぐ手前の右のビル。徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:北洋銀行山公園支店、裏参道

フレンチ

モントルグイユ



「オルフェ Orfeu」は、神戸のグルメバイブルで僕が最高点をつけたフレンチ店。この店のシェフソムリエの三木さんから、「オルフェ」の元シェフが札幌でビストロを開いていると聞きつけ、2010年に初めてこの店を訪れた。話を聞けば、オーナーシェフの村上さんは広島出身であるが、ソムリエである奥さんが札幌出身ということでこの地に店を構えたい。店内はカジュアルな雰囲気、ソムリエであるマダムサービスの軽やかでいい。札幌のビストロ店の中ではピカイチで、シェフの村上さんは「オルフェ」の現・長友シェフと並ぶスキルである。ワインは自然派の「ピオワイン」がメインで、こちらの方は好みが分かれるかも知れない。折角のビストロなので、注文はコースでなく好きな料理をアラカルトでオーダーし、2~3人でシェアして食べるのがお勧め。今回取材で久しぶりに訪れてみたが、メニューによっては塩味が薄かったりブレが見られたので、前回より星を1つ落として2つ星とした。ちなみに、金曜~日曜の3日間しかやっていないランチは、かなりの人気なので予約が必須。また、カウンター席もあるので1人飯の方にもお勧めである。

●住所:中央区南3条西9丁目 イオ南3条ビル1階 ●電話番号:011-232-0620 ●営業時間:ランチ11時半~13時半(金、土、日のみ)、ディナー火曜~日曜18時~21時 ●定休日:月曜 ●予算:ディナーコースは3,800円と5,800円、ランチコースは2,000円と3,500円、ブティマトのババロアと活ホタテのタルタル仕立て1,470円、穴子を巻いたトリュフ風味の焼きリゾット・フレッシュフォアグラのソーセー2,520円 ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅3番出口を出て石山道を左(南側)へ向かう。「札幌プリンスホテル」を過ぎ、中央区役所前の信号を左折して薄野方面へ向かう。「北海道美容専門学校」の前を過ぎるとすぐ右側。地下鉄東西線・西11丁目駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌プリンスホテル、中央区役所、北海道美容専門学校 ●お勧めポイント:ピオワインが充実した実力派ビストロ

フレンチ

アキ ナガオ Aki Nagao

学会



円山の「マルニ MARU:NI(現在休業中)」の元シェフだった長尾さんがオーナーを務める薄野のフレンチ店。実は、彼がシェフであった時には「マルニ MARU:NI」もグルメバイブルに掲載されていたことがある。現在の彼の店は有名飲食店がひしめくG DININGビルの1階にあり、地下には深夜2時まで営業している姉妹店・中華＆フレンチのフュージョンビストロ「フレンチパンダ」もある。入り口にワインセラーがあり、入って正面奥にテーブル席が、そして右奥に

は個室がある。店内はカジュアルでありながらも落ち着いた雰囲気、で、ガラス越しに厨房を眺めることも出来る。長尾シェフはフランスの伝統を重んじつつも、気軽にフレンチを楽しんでもらいたいというコンセプトでこの店を作ったという。フランス料理店では珍しく生ビール(エビス)を出しているのも、気軽に楽しんでほしいという姿勢の表れなのかも知れない。どの料理も塩味がしっかりしていて味にブレがなく美味しい。薄野の好立地にありながらも値段設定が安く、コストパフォーマンスも抜群だ。特に、メインが1品付く5,000円のコースが僕のお勧めである。ワインの品揃えも良く、オールドヴィンテージワインの値段設定もとても良心的である。

●住所:中央区南3条西3丁目3番地 G DINING1階 ●電話番号:011-206-1789 ●定休日:日曜、第2月曜と火曜 ●営業時間:金曜・土曜・祝日:12時～13時、月曜～土曜:18時～21時 ●予算:ゆったりフレンチコース5,000円、しあわせフレンチコース10,000円、まんぞくフレンチコース12,000円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がると30mくらいで右側に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク:川中スポーツ ●お勧めポイント:5,000円のディナーコースがお得な薄野フレンチ

フレンチ

ラ・トルテュ La Tortue

学会



「コート・ドール」のソムリエだった一戸さんがオーナーであるフレンチ店。廣田シェフのもとで北海道ミシュラン2012年度版の1つ星を獲得した。店内は狭めで、3人用の丸テーブルが6つのみ。それでも以前よりは多少ゆったりとしたような気がする。サービスは一戸さん1人で行い、厨房は2人なので、このくらいのスペースが丁度良いのかもしれない。インテリアや雰囲気は決して高級感を感じないが、それを差し引いてもコストパフォーマンス抜群の優

良フレンチ店である。例えば、今回頂いたディナーのBコースは、アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、口直しのシャーベット、デザート、小菓子が付いた5,500円のフルコースメニューで、一皿毎のポーションも十分。前菜と肉料理はそれぞれ5種類のメニューから(魚料理は1種類のみで選べない)、デザートは4種類から選ぶことができる。また、魚料理か肉料理のいずれかを前菜に変更し、前菜を2品にすることもできる。どの料理も火の通り方や塩味がピタリと決まっており、特に前菜では「ホワイトアスパラのブランマンジェ」や「鮎のコンフィとナスのタルティーン」、肉料理では「えりも短角牛イチボのロースト」などがいい。ちなみに、混んでいると料理が出てくるのに時間がかかるため、時間に余裕があるときにしか出かない。また、フラッシュを用いた写真撮影は禁止で、就学前児童の入店はできないのでご注意を。

●住所:中央区大通西16丁目2-4 メゾンエクレール2階 ●電話番号:011-598-7280 ●定休日:月曜 ●営業時間:12時~15時半(13時45分L.O)、18時~23時(20時45分L.O) ●予算:[ランチコース]Aコース3,000円、Bコース4,500円、[ディナーコース]Aコース4,200円、Bコース5,700円、シェフのおまかせ4,300円、6,500円、9,000円(いずれも別途サービス料10%必要) ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅の4番出口を出て左へ進む。すぐに「札幌日産」がある信号を左折し、1つ目の信号を越えた右側に見えるマンション。西18丁目駅より徒歩3分。●最寄りのランドマーク:札幌日産自動車本店 ●お勧めポイント:北海道トップクラスのハイコストパフォーマンスフレンチの店

フレンチ

ル・ヴァンテール Le Venter



札幌ワインスクールやワインショップなどを経営しているシニアソムリエ・中村雅人さんがオーナーのフレンチ店。彼の店はこの他に、サッポロファクトリー・レング館でフレンチ店「ラ・ブリック」も経営している。オープン当初に比べると、内装がリニューアルされ、シェフも替わって洗練された料理を出すようになった。入り口を抜けると正面にテーブル席が3つ見えるが、店内はL字型になっていて、さらに奥にも個室を含むテーブル席が3つある。また、奥にカウン

ターがあるが、ここはあくまでもサービス用でカウンター席はない。さらに、右側にはガラス張りのワインセラーもある。店内は白を基調としたインテリアで、明るく清楚な雰囲気。料理はサプライズを狙った冒険的なものもいくつか見受けられ、決して全てが成功を収めているわけではないが、今後を期待させる料理である。また、高いコースもあるが、決して高いコースでなくても十分満足できるよう構成されている。魚料理は前シェフから受け継がれたスペシャリティ「北海道クネル」もあるが、むしろ新しいシェフの「近海の鮮魚 本日の調理法で」の方が良く、肉料理は「足寄産子羊」よりも「十勝彩美牛」の方がお勧めである。コストパフォーマンスを考えれば、薄野エリアのフレンチ店の中では良質な店であり、これでグラスワインのセレクトが良ければ、更に満足度が高くなるであろう。

●住所:中央区南3条西2丁目 KT3条ビル1階(都通リ側) ●電話番号:011-232-2022 ●定休日:日曜 ●営業時間:12時~14時、18時~21時 ●予算:ランチ2,900円、4,800円、8,900円、12,000円、ディナー4,580円、5,980円、9,800円、16,000円、18,000円、20,000円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出て、信号を北側へ渡る。右へ「すしざんまい」の前を通り、「東横イン」の角を左に曲がるとすぐ右角のビル。すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:東横イン札幌すすきの交差点 ●お勧めポイント:薄野エリアで味わえる良質なフレンチ

フレンチ

ビストロ ヒロ



裏参道にある人気のビストロ。実は、かつてグルメバイブルに掲載されていた店だが、その後取材する機会がなかったため、2009年度版からは掲載を見送っていた。今回、2015年度版へリニューアルするにあたり、久々に訪れてみた。店内は以前と変わらず入口側にテーブル席とオープンキッチンのカウンター席がある。暗めの奥は半個室となっており、4人用のテーブル席が2つある。カウンター内ではご主人

が調理し、奥さんがサービスを担当しているが、それを感じさせないくらいリズミカルに供される。メニューを見ると、アラカルトメニューの他に4,000円からのコースメニューがある。中でも、5,000円からという「北海道食材コース(要予約)」が目を引く。アラカルトメニューで良かったのは、「鶏レバーペースト」や「焼茄子、ウニ、温泉玉子のコンソメゼリーがけ」、「とうもろこしとウニの冷たいスープ」、「米沢豚とフォアグラのテリーヌ」、「九州産・黄八たのソーテ・海老ソース」、「帆立のロースト・天然キノコソース」、「穴子と万願寺唐辛子のフリット」など。僕の押しは、「とうもろこしとウニの冷たいスープ」と「焼茄子、ウニ、温泉玉子のコンソメゼリーがけ」、そして「鶏レバーペースト」。「とうもろこしとウニの冷たいスープ」は、ほんのり甘く香るトウモロコシのポタージュと塩味の生ウニのハーモニーがいい。「焼茄子、ウニ、温泉玉子のコンソメゼリーがけ」も同様で、黄身がトロリとした温泉玉子と生ウニ、コンソメゼリー、焼茄子の四角関係も文句なく最高。また、粗挽きコショウがかけられた滑らかでコクのある「鶏レバーペースト」は、添えられた小振りなスライスパンとの相性が抜群で、「全粒粉(の自家製ライ麦)パン」に塗って食べても美味しい。どの料理も1人で作っているとは思えないくらいレベルが高い。素材の火の通り方や塩味もピシッと決まっていて全くブレがない。「毛ガニとボルチーニ茸のリゾット」こそイマイチだったが、その他の料理はデザートに至るまで美味しかった。さらに特筆すべきは、ボトルワインの安さである。ワインリストを見ると比較的新しいワインが中心ではあるが、ブルゴーニュの90年代のワインも散見され、しかも価格がとても良心的である。

●住所:中央区南1条西22丁目2-21 パラッツオ裏参道1階 ●電話番号:011-631-6684 ●定休日:水曜(月に1度不定休あり) ●営業時間:12時~13時半、18時~22時(木曜日は夜のみ営業) ●予算:[アラカルト]鶏レバーペースト600円、焼茄子、ウニ、温泉玉子のコンソメゼリーがけ1,400円、【コース】4,000円(メインが魚か肉)、5,000円(メインは魚と肉のフルコース)、6,000円(お任せコース)、北海道食材コースは5,000円~(要予約) ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て大通を東へ進む。「札幌フードセンター」を過ぎ、「古船帆来コロボックル」信号を右折して進み、次の角を左折するとすぐ左側。円山公園駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌フードセンター、古船帆来、裏参道 ●お勧めポイント:ワインバーも含めたコスバの良い人気ビストロ

フレンチ Wine Restaurant アキヒサ ハンダ Akihisa Handa



2013年11月にオープンした薄野のビルにあるフレンチの店。この店のオーナーシェフの半田さんは、実は富良野にある人気的高级リゾートホテル「フラノ寛享留」の料理長をしていた方。僕は以前、客の接待のため、このホテルで食事をした時、地方のリゾートホテルとは思えないくらい料理が美味しかったので驚いた記憶がある。最近彼が自分の店をオープンさせたと知り、早速訪問してみた。店内は天井が剥き出しになったロフト風となっていて、白とペパーミントグリーンを基調とした暖色系インテリア。左にオープンキッチンのカウンター席、そして右側にはテーブル席がある。コースは4,320円、7,560円、10,800円(要予約)の3コースがあり、店のお勧めは7,560円のコース。今回は実力をみるために敢えて10,800円の高いコースを注文。料理は添えられた野菜も含めて温野菜が極めて美味しく、香り、歯ごたえ、甘みなど、野菜のパフォーマンスを最大限に引き出していた。それは野菜が名物といわれる3つ星フレンチの野菜料理よりも美味しいほど。また、他の料理にも同様なことが言え、例えば、「栗山産・ロイシーコーンの冷たいクリームスープ」は鮮烈なトウモロコシの香りと甘みを感じさせ、メインディッシュの「富良野牛のイチボのグリル」はジューシーな赤身の旨味抜群。さらに、添えられた「フォアグラのソーテ」は表面がカリッと中がトロットとした最高の状態で、まさに、僕が富良野で食べた料

理のイメージそのままであった。料理にはサプライズやビジュアル的な派手さはないものの、素材の旨味を引き出した実直で素晴らしいフレンチである。薄野という土地柄が比較的遅くまで営業しており、つまみになりそうなアラカルトメニューも多いので、2〜3軒目のワインバーとして使っても良いし、貸しきりパーティーや2次会の会場としても使える。ちなみに、抜栓料を払えばワインの持ち込みも可能である。

●住所：中央区南3条西3-1 プレイタウンふじビル7階 ●電話番号：011-252-9828 ●定休日：日曜 ●営業時間：17時半〜23時半 ●予算：【コース】4,320円、7,560円、10,800円、【アラカルト】厚岸産毛ガニのメルパースト350円、当別産黒豚のリエット800円、温野菜・十勝マッシュルームのエッセンス1,300円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出て、信号を北側へ渡る。右へ「すしざんまい」の前を通り、「東横イン」の角を左に曲がるとすぐ左側のビル。すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：東横イン札幌すすきの交差点 ●お勧めポイント：コスバの良い薄野エリアの優良フレンチ

フレンチ

オーベルジュ・ド・リル サッポロ

学会



円山公園入口前にある仏アルザス風の大きな一軒家。この店は新たにオープンした店ではなく、実はフレンチの名店「ル・バエ・レンタル」が2014年夏にリニューアルした店なのである。「ル・バエ・レンタル」も「オーベルジュ・ド・リル」も仏アルザスの3つ星フレンチであるが、「オーベルジュ・ド・リル」は札幌の他、東京や名古屋にも店舗を構える「(株)ひらまつ」の最高級レストラン。「ル・バエ・レンタル」の方は既に「(株)ひらまつ」との契約も終えたため、「オーベル

ジュ・ド・リル」の方でブランドを統一したものと思われる。内装などのハード面は以前の「ル・バエ・レンタル」と全く変わらない。エントランスの左側がウェディングや宴会にも使用できる大きな建物で、右側の1階がメインダイニング、2階が個室になっている。個室であれば小学生以下の子供連れでも食事が出来るので、もしも人数が揃うなら是非個室で頂きたい。また、ソフト面もサービス陣が同じなので特に変わらないが、料理の方はガラリと一新した。まずは、総料理長であった南さんが退職し、新たに大場シェフが就任。「オーベルジュ・ド・リル」のオーナーシェフ・マルク エーベルラン指揮の下、料理は全体的に重厚感がなくなり、素材のポテンシャルを引き出すような軽妙な感じの料理となった。また、「ル・バエ・レンタル」スタート時の22,000円の高額ディナーコースも復活した。それにしても、サービス陣は相変わらず一体感があり、素晴らしい一言。

●住所：中央区南1条西28丁目3-1 ●電話番号：011-632-7810 ●定休日：月曜(祝日の場合には翌火曜に振り替え) ●営業時間：12時〜14時、17時半〜20時半 ●予算：【ランチ】1,800円、3,400円、6,000円、8,000円、【ディナー】4,800円、6,000円、8,000円、12,000円、15,000円、22,000円 ●アクセス：地下鉄東西線・円山公園駅3番出口を出て大通を円山公園方面へ向かう。「ケンタッキーフライドチキン」の前を通って信号を渡ると、円山公園入口手前の左側にある。円山公園駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：円山公園 ●お勧めポイント：大場シェフを迎え、新たに生まれ変わった本格フレンチの店

イタリアン

札幌のイタリアンのレベルは、全国的に見てそれほど高いとは思えない。しかしながら、ここで紹介する4店は実にハイレベルな料理を提供する素晴らしい店である。

イタリア

サボ SABOT

深夜

学会



マスコミへの露出が少なくあまり目立たない店だが、北海道を代表するイタリアンである。今年4月に旧店舗から500mほど離れた現在の店に移転し、リニューアルオープンした。以前の店に比べると、やや広くなって雰囲気も一段と良くなった。店内のガラスやドアなどは、古い家屋を収集しているコレクターから譲り受けたものだという。あたかも、古い家屋をリフォームしたような昭和テイストを感じさせるインテリアで、若い頃にデザイナーであった小池

シェフのセンスが遺憾なく発揮されている。オーナーシェフである小池シェフの料理は、移転後も絶好調だ。素材、火の通し方、塩味、全てにおいてブレがない。特にフリットが素晴らしく、この日頂いた「フキノトウのフリット」は、中に豚肉とモッツアレラチーズが詰まっており、想像を超える美味しさであった。また、夏にだけ登場する「ヤマベのフリット」は、滅多に出会えない至高の品だ。さらに、「生ハムとルッコラのピザ」はオープンで焼いたとは思えないクリスピーな美味しさで、他店では味わえない逸品。また、季節毎に変わる旬の食材を使ったスープや前菜の「豚肉と野菜の温かいサラダ・シュンギクソース」、「イタリア産白ウサギのインボルティニー」なども、頼まずにはいられないオリジナリティ溢れる美味しさ。道外の方なら「ツブ(サザエのような貝)のトマトマリネ」や道内産ウニやカニを使ったパスタやリゾットなどもお勧め。さらに、「三元豚の田舎風パテ」や「トリッパと牛テールのトマト煮」、「旬の魚のカルパッチョ」なども外せない。そして、僕のお気に入りの「ズッキーニのスパゲッティ・トマトソース」も、晴れて裏メニューからレギュラーメニューへ昇格した。このパスタはシンプルなだけに、ストレートにトマトの美味しさが味わえ、小池シェフのスキルの高さを実感できる美味しさである。この店では、基本的にアラカルトメニューをシェアして食べるのがお勧めだが、どうしてもコースで注文したいという方には、料理5品とデザートのコースが1コースだけ用意されている。但し、5名以上でコースをいただく場合には、前日までの予約が必要となる。ちなみに、店内は禁煙であり、クレジットカードは使えないのでご注意ください。

●住所: 中央区南5条西24丁目1-1 キネプチビル1階 ●電話番号: 011-796-6632 ●営業時間: 18時~23時(日曜・祝日は22時まで) ●定休日: 火曜、不定休あり ●予算: 豚肉と野菜の温かいサラダ・シュンギクソース1,200円、コースは5,000円(5名以上は前日までの予約が必要) ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右へ大通を進み、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。愛育病院とエネオスGSの信号を左折するとすぐ右側の建物。地下鉄円山公園駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク: 愛育病院 ●お勧めポイント: 小池シェフのセンスとスキルを体感できるイタリアン

イタリアン

オステリア クロッキオ osteria Crocchio

深夜

学会



狸小路8丁目にある人気のイタリアン。店内は天井が高く、木を使ったパーティションが印象的だ。イタリアンとはいっても、BGMにロックやポップミュージックが流れるカジュアルスタイルのイタリアンなので、料理は基本的にシェアして食べるスタイル。スタッフはシェフを含めて全て女性で、どのスタッフもキビキビとフットワークが良く客対応もいい。この店の料理はどれもアイディアに富んでおり、何よりもカジュアル店とは思えないくらい盛りつけ

が美しく、しかも味が洗練されている。フレンチの要素も取り入れているのか？フュージョン系イタリアンのようなイメージである。メニューは日替わりとレギュラーメニューがあり、そのバリエーションの豊富さには驚かされる。しかもどれを頼んでも美味しく、ピザ以外は全てががお勧めである。特に、この店のスペシャルティとも言える人気メニュー「サバのテリーヌ」や「スモークホタテ・カニ・アボカドのタルタル」、「新冠産・黒豚肩ロース肉のロースト」は必ず注文してほしい逸品。また、デザートなら、ブランマンジェのような「ココナッツのピアンコ マンジャーレ」がいい。この日のグラスワインは5種類(500円～650円)で、ボトルワインはイタリアを中心に2,800円～6,800円までのお手頃なものが揃っていた。店内は常に満員で、キッチンとサービスを含めて5人のスタッフで行っているの、出てくるのに時間がかかることを覚悟してほしい。また、人気店だけに早めの予約が必要だ。唯一の欠点は、禁煙あるいは分煙されていないことで、どちらかと言えば奥の席の方が煙たくないようだ。ちなみに、クレジットカードは使えないのでご注意を。

●住所：中央区南3条西8丁目7-4 遠藤ビル1階 ●電話番号：011-207-3522 ●定休日：日曜、月1回月曜 ●営業時間：17時～23時 ●予算：サバのテリーヌ950円、スモークホタテ・カニ・アボカドのタルタル850円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、サンクスの方へ信号を渡って進み、「資生館小学校」西角の信号を右折。2つ目の信号を左折するとすぐ左側。すすきの駅より徒歩10分。狸小路7丁目の西向かい角。 ●最寄りのランドマーク：資生館小学校、狸小路7丁目 ●お勧めポイント：どれを食べても美味しい洗練されたカジュアルイタリアン

イタリアン

ピッツェリア・ダ・マッシモ Pizzeria Da Massimo



若い店主が1人でやっている札幌郊外のナポリ風ピッツェリアで、カウンター席が6席、テーブル席が3つだけという小さな店。この店の店主のピザに対するこだわりと情熱が尋常ではないのである。薪の石窯を使用しているのだが、火力にはかなりこだわっており、通常90秒で焼き上げるところを60秒で一気に香ばしく焼き上げる。また、生地の発酵にもこだわっており、通常生地は1日寝かせて使用するとところを、この店では4日間寝かせて使用しているという。こうすることでデンプン質がより糖質へと変化し、焼いたときのデンプンの苦みが少なくなり、糖質が香ばしいカラメル様に変化するという。確かに、生地の焦げ目の苦みは少なく、より香ばしいような気がする。メニューもとてもシンプルで、ピザは「マリナーラ」と「マルゲリータ」の2種類しかない。「マリナーラ」はナポリピザのルーツとも言われるピザで、漁師風とは言ってもシー

フードが入っているわけではない。トマトソースにオレガノとニンニク、オリーブオイルというシンプルな美味しさ。18世紀にナポリの漁師たちがなじみのパン屋にあり合わせのトマトとオリーブオイルを使って作らせたのがきっかけで、その後オレガノやニンニクが加わり、現在の形になったという。「マルゲリータ」もナポリピザを代表するピザで、イタリア王妃マルゲリータ・ディ・サヴォイアに由来する。店内には王妃の写真が飾られているので、行ったときには非公式に見学して頂きたい。どちらのピザもカリッとモチモチに焼かれており、生地に塩味が効いていて、本当にどちらも甲乙つけがたい美味しさである。

●住所：白石区川下2条5丁目2-8 ●電話番号：011-875-7116 ●定休日：水曜 ●営業時間：11時半～14時半、17時半～20時半 ●予算：マリナー700円、マルゲリータ900円 ●アクセス：JR千歳線・平和駅出入り口1番を出て右へ進む。300mくらいで「札幌信用金庫」に面した北13条北郷通に出るので右折。さらに500mほど進んで「コープさっぽろ」、「北海道銀行」を過ぎ、「サッポロドラッグストア」が見えたらその右向かい。平和駅より徒歩15分。 ●最寄りのランドマーク：コープさっぽろ川下店、サッポロドラッグストア川下店 ●お勧めポイント：若き店主が作るモチモチの完璧なナポリピザ

イタリア

マガリー



かつて食べログ・北海道ランキング総合第1位(2012年7月の時点)になったこともある北海道を代表するイタリアン。移転に伴い、約1年にわたって物件を吟味してきた宮下シェフが選んだ場所は、何と！旭ヶ丘・双子山エリアの丘の上に建つマンションの4階なのである。マンションの1階のエントランスを抜け、左側のエレベーターに乗ると、このエレベーターが遅く、マックス4名までと非常に狭い。大丈夫なのか？と思いつつも4階に到着。すると、そこは真ッ

白で素敵な別世界であった。それは、まるで地中海のリゾートレストランのよう。山側の窓からは庭が、そして市街を見渡せる窓からは札幌東南エリアの夜景が一望できるのである。さて、ブランクを経た肝心の料理であるが、定番の「江戸前穴子の香草蒸し・冷たいトマトのケッカソース(お勧め：要確認)」、「えりも短角牛、あべ牛のハラミの炭火焼き」、夏限定の「鮎の炭火焼き・加賀太キュウリのサラダ仕立て(お勧め：要確認)」、「フォアグラのコロッケ」を今回改めて食べてみたが、やはり美味しかった!! これまで味わったその他のお勧めは、「モッツアレラチーズのフォールマートとトリュフ」、「温野菜のバーニャカウダ」、「焼きトウモロコシとタレッジチーズのグラタンとサマートリュフ」、そして春限定の「ホワイトアスパラと雉の温泉玉子」、などである。宮下シェフの食材に対する貪欲さは相変わらずである。北海道白老の「あべ牛」や襟裳岬の「えりも短角牛」、イタリアの幻の豚「チンタセネーゼ」、フランスの「ビゴール豚」、北海道白糠町「酪恵舎」のモッツアレラチーズなど留まることを知らず、休業中に狩猟の免許をとった彼は、今年は自ら野鳥を捕りに行くらしい。どの料理も「アロマフレスカ」時代の料理に宮下流のエッセンスが加えられ、もはや本家を上回る美味しさである。加えて、宮下さんの作るパスタはどれも北海道一美味しい!! ちなみに、現在のところ、マンションの1階には2台分の駐車スペースと裏の土地に2台分の駐車スペースがある。

●住所：中央区双子山3丁目2-5 ソニア双子山4階 ●電話番号：070-5288-8172 ●定休日：水曜 ●営業時間：18時～21時 ●予算：1万円のお任せコースのみ ●アクセス：円山公園駅から西25丁目通を旭ヶ丘方面に向かう。「西友」がある信号を右折して菊水旭山公園通を上る。1つ目の信号を過ぎ、2つ目のY字路の信号を真っ直ぐ右へ進む。次の「界川1」の信号を右折して円山動物園方向へ向かう。家具の「カンディハウス札幌」を過ぎると道は左側に曲がって行くので、そのまま直進して細い道を進むと、右にドーム型の建物が見えるのでそのとなりのマンション。円

山公園駅から車で5分くらい ●最寄りのランドマーク：西友・旭ヶ丘店、カンディハウス札幌 ●お勧めポイント：
北海道ナンバーワンのイタリアン



イタリアン

オステリア イル ソリト



薄野近くにある小さなイタリアン。現在この店の料理を担当するのは、斎藤 一(さいとう はじめ)シェフである。僕が彼の料理を初めて食べたのは「イタリアンパール カンティネッタ サリュ(→バーの132頁を参照)」でのこと。実はこの時、「イタリアンパール カンティネッタ サリュ」の本誌の星は、料理の高評価から一時的ではあるが3つ星となったことがある。その後彼は退店し、どうするのかと思っていたらこの店のシェフとなっていた。この店を運営する

のは、近くにある「クッチーナ イタリアーナ リッチ」である。近くにありながら「クッチーナ イタリアーナ リッチ」は南イタリア料理、この店は北イタリア料理という棲み分けをしているようだ。両店とも取材してみたが、結果的に掲載はこの店のみとなった。店内に入ると、天井が高いロフト風のインテリア。奥がオープンキッチンのカウンター席となっており、入口側にはテーブル席がある。現在サービスは「焼き鳥&ワイン しろ SHIRO(→焼き鳥の107頁を参照)」にいた絹川さん一人が担当し、調理も斎藤シェフ一人で行っている。この日は混んでいなかったのですが、もしかすると、混んでいるときには、料理が出てくるのに時間がかかるかもしれないのでご注意ください。ちなみに、料理はコースの他にアラカルトメニューもある(→下記ウェブから参照)。どの料理も塩味にブレがなく、火の通り方もいい。また、素材の組み合わせもユニークで面白かった。シェフ1人でやっているのにデザートまでは期待していなかったが、意外なことにデザートも含めて美味しかった。

<http://ilsolito.jp/>

●住所：中央区南2条西5-31-4 スカレックビル1階 ●電話番号：011-200-4557 ●定休日：火曜 ●営業時間：12時～14時(金曜～日曜・祝日のみ)、17時半～24時 ●予算：【ランチ】1,480円、2,980円、【ディナー】3,880円、7,020円 ●アクセス：地下鉄・大通駅10番出口を出て、札幌駅前通りを反対方向の「4丁目プラザ」方向へ向かう。「ビヴォ」を過ぎてすぐ信号を右折し、さらに「ビヴォ」の南側を過ぎ、2つめの信号を右折すると右側に見えるビル。大通駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：4丁目プラザ、ビヴォ ●お勧めポイント：北イタリア料理が美味しい小さなイタリアン



イタリアン

サカエ sacae



円山エリアにオープンした期待のイタリアン。というのも、シェフの佐藤さんは、「サボSABOT(→イタリアンの75頁を参照)」の小池シェフのもとで修行したのをかわりに、「コントラスト」や「ファイφ(→ワインバーの134頁を参照)」でシェフを務め、今年4月に独立してこの店をオープンさせた。彼が在任中のグルメバイブルの両店の評価はいずれも3つ星であり、彼の料理に対するセンスとスキルの高さを伺わせる。店舗は「サボSABOT」の旧店舗を居抜きで使用しているが、外装や内装、そして中のインテリアなどは若干落ち着いた雰囲気となっ



た。店内は奥にオープンキッチンのカウンター席と入口側にテーブル席が4つある。現在はかつての店で働いていたサービス担当の女性スタッフと2人だけでやっているため、メニューは試行錯誤中である。おまかせのフルポーションコースとワインを飲みながら少し食べたいという方向けミニコースの2種類のみであるが、これから様子を見て、これをプリフィックスのコースにするのか、アラカルトを含めたコースにするかは検討中とのこと。この日は4,500円のコースをいただいたが、コスパを考えるとかなり良かった。しかしながら、人によってパスタの太さの好みや苦手な食材などもあるので、アラカルトを加えるか、せめて、それぞれ2〜3種類の中から選べるプリフィックスのコースにすれば、人気の店になるかも。ちなみに、店名の“サカエ sacae”とは、シェフの祖母の名前から名付けたという。

●住所:中央区南1条西25丁目2-1 ●電話番号:011-612-5565 ●定休日:不定休 ●営業時間:18時~翌2時 ●予算:おまかせコース4,500円~(予約すれば高いコースも可能)、ミニコース2,500円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右へ。大通西25丁目交差点の信号を右折するとすぐ右側。円山公園駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:大通西25丁目交差点 ●お勧めポイント:「コントラスト」や「ファイφ」の料理長だった佐藤シェフのイタリアン

日本料理、 和食系創作料理、 居酒屋

日本料理、和食系創作料理、居酒屋

味百仙



これまで幾つものグルメバイブルを作成し、計千数百店に及ぶ全国の飲食店を取材してきたが、間違いなくこの店は全国の居酒屋の中で最高レベルの店である。特に日本酒の品揃えが素晴らしい。置いている日本酒のクオリティが他の店と違うのである。例えば、同じブランドの同じ酒があったとしても、この店のものは、貯蔵しているタンクの中から出来の良いものを選抜したことが多い。なので、もしも日本酒好きを自認するなら、必ず抑えておきたい居酒屋。もちろん、お酒だけでなく、店主・長島さんの作る料理も美味しい。春なら「小豆菜のおひたし」や「サクラムスのポテトサラダや南蛮漬け」、初夏なら「塩水ウニ」や「ホワイトアスパラの煮浸し」、夏なら「岩魚や山女魚の唐揚げ」や「四万十川の天然鰻」、秋なら「落葉(ハナグチ)の甘辛煮」や「ハタケシメジのバター炒め」、冬なら「本マグロの漬け丼」や「茹でズワイガニ」などがいい。また、年に数回だけ登場する幻の「イバラガニの内子・外子丼」に出会えたなら超ラッキーである。毎日手書きで書かれるメニューの中には、美味しい酒のつまみが満載。ちなみに、漫画「美味しんぼ」に登場した「ジャガイモのバター煮」は予約限定の逸品。席に着いたら、まずは生ビールと定番の「ポテトサラダ」、そして「かきのオイル煮(タラバガニの内子、ゴルゴンゾーラチーズ)」を注文しよう。店内はカウンター席の他、テーブル席と小上がりがある。

●住所: 北区北7条西4丁目 宮澤鋼業ビル地下1階 ●電話番号: 011-716-1000 ●営業時間: 17時~24時(土曜・祝前日は23時まで) ●定休日: 日曜、祝日 ●予算: 冷やし茶碗蒸し700円、今日のお刺身1,500円、かきとカニの内子のオイル漬け650円、身欠きにしんネギみそ450円(2012年8月初旬の価格) ●アクセス: JR札幌駅北口を出てサックス前の信号を渡り、左方向へ進むと「カラオケ歌鷹」や「auショップ」が入っているビルの地下。「ホテルクレスト札幌」の北向い、ヨドバシカメラの斜め向かいのビル。JR札幌駅北口より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: ホテルクレスト札幌、ホテルルートイン札幌駅前北口別館 ●お勧めポイント: 日本酒が揃っている北海道ナンバーワンの居酒屋

日本料理、和食系創作料理、居酒屋

はなれ 味重



ビルのエントランスから続く1階の廊下には打ち水がなされ、庭を通して離れに向かうときのような静寂な雰囲気を感じ出している。店内に入ると、左側にカウンター席が、右側に4~5名の掘りこたつ式の個室がある。元の「味重」に比べるとややコンパクトな気もするが、この広さの方が店主・松原さんの理想とする料理を具現化できるのであろう。松原さんの料理は、滋賀県八日市の「招福樓」の料理のようにシンプル。限りなく無駄を削ぎ落とし、素材の持ち味を最

大隈引き出したような料理である。なので、華やかな八寸とか飾り付けなどは一切ない。カードが使えないことと、専属のサービス担当がいなのが最大の欠点と言えるが、2012年のミシュラン北海道版で一つ星を獲得し、今まさに円熟期を迎えようとしている旬な店である。

●住所：中央区南3条西3丁目 G DININGビル1階 ●電話番号：011-261-6999 ●営業時間：18時～23時(完全予約制) ●定休日：日曜(月曜連休の場合、日曜営業) ●予算：10,000円～15,000円 ●アクセス：地下鉄南北線すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がる。30mくらいで右側に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：川中スポーツ ●お勧めポイント：素材の持ち味を最大限に引き出したシンプルな和食

三徳六味



「杉の目」出身の店主・大畠さんは、豊平区美園で「三徳六味」を開店。その後、心機一転、激戦区の円山地区に移転してきた。店名の「三徳六味」とは、禅宗の用語で、禅寺の食事を作る役職「典座」が、料理を作る際の心構えを表している。簡単に言えば、仏法にのっとって精一杯調理を行えば、自然と「六味」と「三徳」が備わることらしい。六味とは、「苦い、酸っぱい、甘い、辛い、しょっぱい」の五味に、「淡い味、つまり素材そのものの持ち味を引き出す味」が加わったもの。

仕入れを納入店任せにする料理店が多い中で、今でも良い素材を求めて、毎日早朝から市場に出かけているという。話を聞いてみても、店主は非常に勉強熱心で謙虚。美味しい店があると聞くと、ジャンルを問わず、本州へも足をのばして食べ歩いているという。彼の料理に対する柔軟な考え方や新しい料理の着想は、こういう所から来ているのかもしれない。以前に比べると、若い料理人が2人増えたが、今でも基本的に夫婦二人でやっている割烹スタイルなので、サービスは十分とは言えない。しかしながら、その分コースはお任せで6,000円からと低く設定されており、とてもお値打ち感がある。個室もあり、円山エリアの日本料理店の中では1番のお勧め店である。

●住所：中央区南4条西23丁目1-36 アーバン裏参道1F ●電話番号：011-532-1936 ●営業時間：18時～21時半 ●定休日：日曜 ●予算：季節のおまかせ料理6,000円、9,000円、12,000円、郷土料理12,000円～(要予約) ●アクセス：地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右へ、大通西25丁目の交差点の信号を右折して南へ向かう。「愛育病院」手前のセブンイレブンの信号を左折すると、次の交差点の角。円山公園駅より10分 ●最寄りのランドマーク：愛育病院 ●お勧めポイント：コストパフォーマンス抜群の日本料理店

みえ田



薄野にある知る人ぞ知る日本料理店。この店は、北海道日本ハムファイターズ関係者や芸能人が来店することでも知られている。この店の他に「日本料理 をとわ」や「ひがし山月」なども同じグループ店であり、最も小さいこの店こそグループのフラッグシップ店なのである。カウンター席が僅か9席しかなく、料理はみえ田さん1人が調理している。その手際良さは、見ていても惚れ惚れするほどリズミカル。また、日本料理店にしては珍しく、ユニフォームを着た2人の

女性がサービスを担当しており、サービスも軽やか。BGMにジャズボーカルが流れていて、まるで大人の隠れ家のような雰囲気。最後を締める「季節の土鍋ご飯」や、カリッとして美味しい「抹茶アイス最中」に至るまで、どの料理も想像力溢れる日本料理である。飲み物ではシャンパンなどのワインや日本酒のセレクトも良い。コストパフォーマンスを考えれば2つ星であるが、今回は総合力としての評価で3つ星とさせて頂いた。

●住所:中央区南5条西3丁目 第23桂和ビル4階 ●電話番号:011-532-2828 ●定休日:日曜・祝日 ●営業時間:17時半～22時半 ●予算:コース8,400円、10,500円、12,600円、15,750円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出て左へ。すぐに薄野交差点を左折すると「築地 銀だこ」が見えるので、そのビルの4階。すすきの駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線・すすきの駅 ●お勧めポイント:想像力溢れる日本料理が頂ける大人の隠れ家



壽山(すやま)



カウンターが6席と個室の小さな日本料理店。調理場は店主の高橋さんと女性料理人、そしてサービスは女将1人が担当している。今回は12,000円のコースを頂いたが、正直、「温味(ミシュラン3つ星)」や「三徳六味(ミシュラン1つ星)」、「味広広路(ミシュラン1つ星)」を初めて訪れた時と同じような衝撃を受けた。2人で作っているにも関わらず、料理は淀みなく出され、どの料理も素材を上手く引き出していた。素材そのものも素晴らしかったが、塩味や火の通し方に至るまで完璧だった。そして、最後を飾る季節の土鍋(銅釜)御飯も旨かった。恐らく、京都にあってもやって行けそうな店である。しかしながら、この店の唯一の欠点は、日本酒のセレクトが悪いことである。

●住所:中央区南7条西4丁目 プラザ7・4 浅井ビル3階 ●電話番号:011-552-2757 ●営業時間:18時～22時半 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:7,000円～ ●アクセス:地下鉄南北線「すすきの」駅5番出口を出て右折。札幌駅前通りを南へ進み、「すすきの市場」や「かに本家」を過ぎ、「玉宝禅寺」、「すし善 すすきの店」手前の小路を右折。50mほどで左側に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:すすきの市場、玉宝禅寺 ●お勧めポイント:北海道最高レベルの和食店



日本料理 まるやま かわなか



「マルヤマ クラス」横にある日本料理店。実はこの店、「幸せのメニューで人生を豊かに」をモットーにしている外科の坂入先生から教えてもらった店である。階段を降りると入り口があるが、元は何の店だったのだろうか? 店内は喫茶店の様なつくりである。入り口には真新しい6席のカウンター席が、そして左奥にはテーブル席がある。この店の店主はまだ若いが、数々の料理コンクールで受賞するほどのスキル。料理はこの円山エリアにありながら、夜のコースが2,630円～6,300円、昼のコースに至っては3,150円と驚きの価格である。また、関西割烹のように、アラカルトメニューが充実している。酒のアテなども含め、これだけの多くの種類の料理が、ちょっとした高級居酒屋並のリーズナブルな値段で頂けるのは嬉しい限り。なので、お酒を

飲みながら料理を楽しみたいという割烹ファンにとっては最高の店であろう。日本酒の品揃えはイマイチであるが、吟醸酒でも1合650円という値段設定が素晴らしい。しかも、持ち込み料を支払えば自分の好きな日本酒も持ち込むことが可能ということなので、持ち込んでアラカルトメニューを頂いてもいい。ちなみに、未だ試していないが、坂入先生によれば、お昼のランチがさらにお勧めとのことだ。

●住所: 中央区南1条西25丁目 PACKET地下1階 ●電話番号: 011-643-7727 ●定休日: 火曜 ●営業時間: 11時半~15時、17時~22時 ●予算: 【昼】ハ彩弁当1,575円、旬彩弁当2,200円、昼のコース3,150円、【夜】さくらコース2,630円、すずらんコース4,200円、はまなすコース6,300円 ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右へ。すぐに右折すると「円山公園歯科」が見えるのでその隣。円山公園駅から徒歩1分。 ●最寄りのランドマーク: マルヤマ クラス ●お勧めポイント: 円山にあるコストパフォーマンスの良い日本料理店

味浪漫



繁華街から少し離れたエリアにひっそりとある食べログ高得点居酒屋。店内はカウンターが6席と小上がりのテーブル席が2つあるだけのごく普通の居酒屋。まずは生ビール(スーパードライ)を注文。突き出しに出てきた野菜炒めと沖縄産の「島らっきょう」が美味しい。店主の中村さんは元中華の料理人らしく、メニューの中には中華のメニューがいくつか見られる。メニューは日替わりの黒板メニューと通常のメニューがあり、全体として和食中心のラインナップではあるが、エスニック料理店のようなメニューもちらほら。中華料理の他、石焼きビビンバやユッケジャンスープなどといった韓国料理もある。僕のお勧めは、刺身や焼き魚、焼き鳥などの串ものである。特に、活魚にこだわった刺身は鮮度抜群で美味しい。店主の素材に対するこだわりは尋常ではなく、九州や本州などからも活魚を取り寄せているという。この日は九州産の「メヒカリ」などといった焼き物もあった。また、カウンターには寿司店で使われるようなガラスケースの氷冷庫もある。さらに、店主のこだわりは「コロナビール」にも見られ、居酒屋にも関わらず瓶にライムを差して瓶のまま供していた。ちなみに、食べログで評判の「麻婆豆腐」は既製調味料の味を強く感じ、花山椒の香りに乏しくお勧めできない。また、お酒は日本酒からワインまで一通りあるが、プレミアムのものは見当たらず種類も少ない。それにしても、女将さんも大将も感じが良く、とても居心地の良い店である。

●住所: 中央区南15条西9丁目1-1 ●電話番号: 011-533-3203 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 18時~24時 ●予算: 活とらふぐ(タタキ)1,850円、活帆立貝800円、コース3,000~6,000円 ●アクセス: 札幌中心部より石山通を通過して南へ向かう。「南14西10」の信号を左折し、米里行啓通の2つ目の交差点を右折すると、すぐ右側にある。地下鉄東西線・西11丁目駅から徒歩2km。 ●最寄りのランドマーク: 石山通、山鼻小学校、東光ストア行啓通店 ●お勧めポイント: 刺身や焼き魚、串焼きなどが美味しい居酒屋



花小路 さわ田

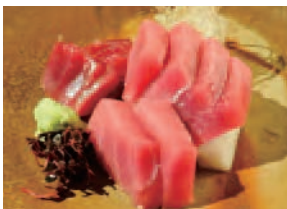


薄野のビルの中にある日本料理店。ミシュラン北海道版で2つ星を獲得し、一躍有名になった店である。現在は閉店した料亭「さわ田」と言えば札幌花柳界でも有名な日本料理店であったが、この店はその流れを汲む店である。店内はカウンター席がわずか5席しかなく、個室がメインである。個室は最大8名までの座敷が2つと4名までのテーブル席が2つあり、料理も含めて接待などにも使えそう。カウンター内では料理人がキビキビと動き回っており、とても活気がある。料理はどれも素材の旨味を上手く引き出した料理で、塩味や火の通し方もいい。しかしながら、決して京料理というわけではなく、江戸風や京風、そして北海道風それぞれの良いところを取った感じの料理である。日本酒は福井の「黒龍」や「梵」、山口の「瀬原」などもあり、セレクトも悪くない。正直、僕の料理の感想としては1つ星〜2つ星といったところであるが、この点に関しては意見が分かれるところであろう。結局は2つ星としたが、これは総合的な評価である。大将や女将さんの対応も素晴らしく、ホスピタリティ溢れるとても良い店だ。

●住所：中央区南7条西4丁目 プラザ7・4浅井ビル3階 ●電話番号：011-562-0088 ●定休日：日曜・祝日
●営業時間：17時半〜22時 ●予算：コース10,000円、12,000円、15,000円、道産料理(要予約)10,000円
●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て、札幌東急REI(旧札幌東急イン)の信号を左折して、一方通行を南へ進む。「すすきの市場」の信号を越えて次の「ススキノ会館」の角を左折するとすぐ右側。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク：すすきの市場、ススキノ会館 ●お勧めポイント：料亭「さわ田」の流れを汲む日本料理



maruyama 檀



中に入ると思ったよりも大箱の店内。入り口に入って右側がカウンター席、左側がテーブル席となっている。そして、右奥が半個室に近いスペース。カウンター席は結構広く、とても快適。ダイニングバーのような暗めの雰囲気もいい。メニューを見ると和食を中心とした多国籍料理で、アラカルの数は何と60種と充実している。さらに、この日のデザートは5種類もあった。料理はすべて抜けて美味しいというものはなかったが、どの料理も平均して美味しい。しかも、刺身のワサビに擦りたての本ワサビを使用するなど、素材にはかなりのこだわりを感じる良い店だ。また、使用している食器や酒器のセンスも良い。ワインは白を中心にお手頃価格のものが揃っており、日本酒の品揃えも悪くない。コースは7品〜9品に御飯とデザートが付いて5,500円〜6,500円と、コストパフォーマンス的にもいい。全体的な印象としては、充実したデザートやハイセンスな雰囲気も含めて、女性受けしそうな女子会向けの店と言える。

●住所：中央区南5条西24丁目3-17 第17藤栄ビル1階 ●電話番号：011-206-1132 ●営業時間：18時〜24時
●定休日：日曜または月曜(要確認) ●予算：鶏レバーテリーヌ・パケット添え1,200円、豚舌の薫風春巻700円、本日のお刺身のつけ飯・玉子添え950円、濃厚ピスタチオプリン550円 ●アクセス：地下鉄東西線山公園駅4番出口を出て右、大通を進み、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。愛育病院を過ぎたらすぐ左の建物。地下鉄東西線山公園駅より12分 ●最寄りのランドマーク：愛育病院 ●お勧めポイント：全てにこだわりを感じるハイセンスな店



温 味



この店は2011年度版作成時にはいつでも予約できる店であったが、ミシュラン北海道版で3つ星を獲得して以来、全くと言ってよいほど予約が取れなくなってしまった。しかしながら、今年になってやっと落ち着いてきたようで、予約も取れるようになった。店内にはカウンターが6席と2つの個室がある。個室は最大10名まで収容可能で、料理は基本にお任せである。以前に比べて料理人やスタッフの数も増え、とても勢いを感じる。ミシュランの影響なのか、飲み物メニューには英語表記のものもある。日本酒の品揃えは少ないものの、1合5,250円、ボトルで18,900円もする「梵 超吟」があった。ミシュラン掲載以降、久しぶりにこの店の料理を頂いたが、今回の印象も開店当初と全く同じで、料理は実にシンプル。実直で派手さこそないものの、塩味に全くブレがなく、火の通し方、刺身の切り方なども含めて、非常に質の高い料理を供する。締めに出てくる季節の土鍋炊きご飯は相変わらずとても美味しかった。薄野の日本料理店ということ考えると、コストパフォーマンスに優れた良質な日本料理店と言えよう。

●住所: 中央区南3条西3丁目3番地 G DININGビル3階 ●電話番号: 011-210-6858 ●営業時間: 18時~23時 ●定休日: 日曜、祝日、第3月曜 ●予算: 8,400円~ ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がる。30mくらいで右に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク: 川中スポーツ ●お勧めポイント: コストパフォーマンスの良い良質な日本料理店



味乃じゃんぼ



どこにでもありそうな住宅街にある中古の一軒家。通から少し入った分りにくい小路にあり、日中に店の前を通ると、料理店とは思えないほど普通の家。なので、この店が東区で最も繁昌している人気創作料理店ということを知る人は少ない。それは、当日予約がほとんど取れないくらいの人気なのである。聞くとところによると、今年で28年目を迎え、現在の店に移転してからは8年ほど経つそうだ。日ハムや巨人などのスポーツ選手もよく来るらしく、店内には野球ユニフォームが飾ってあった。中は意外と広く、まずは玄関で履物を脱いでから上がる。2階には10名までの個室があり、1階には10名までのカウンター席と、6名と4名のテーブル席がある。この店のスタイルはお任せのコース料理。料理は和食がメインの創作料理で、どのコースもボリューム満点。この日出された「肉巻きおにぎり」は、宮崎のオリジナルよりも美味しく、最後に出された名物の「メイプルアイスクリーム入りバゲット」も、まるでハニートーストのように旨かった。

●住所: 東区北12条東13丁目1-5 ●電話番号: 011-751-1634 ●営業時間: 18時~21時 ●定休日: 月曜 ●予算: 4,000~10,000円 ●アクセス: 地下鉄東豊線・東区役所前駅1番出口を出て、左に光星高校を見ながら北13条北郷道を右(東)へ進む。500mほど進むと「北愛動物病院」が見えるので手前を右折すると、右側。地下鉄東豊線・東区役所前駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク: 光星高校、北愛動物病院 ●お勧めポイント: 東区で最も人気のある創作和食店



呑気処 ほの家



北区麻生にあるマニアックな居酒屋。何がマニアックかと言えば、店主が日本酒に造詣が深いだけでなく、店の場所や規模を考えると、日本酒の品揃えが飛び抜けて凄いのである。これだけ高品質な日本酒を揃えている居酒屋は、北海道では「味百仙(→居酒屋の80頁を参照)」か「もろはく(→バーの134頁を参照)」そして「ぶんぶく(→その他北海道の旨い店・道東の頁を参照)」くらいしか思い当たらないほど。元はスナックか喫茶店だったのだろうか？店内に入ると11席のカウンター席しかなくやや狭め。ご主人がサービスを、奥さんが厨房を担当しているらしい。この店の酒は、人気の「獺祭」や「田酒」、「雪の芽舎」、「而今」はもちろんのこと、その品揃えと内容がいい。例えば、この日の「獺祭」なら、「純米大吟醸50」、「純米大吟醸 醸磨き三割九分」、「夏仕込搾りたて生 純米大吟醸 醸磨き三割九分」、「雪の芽舎」なら「山廃純米 ひやおろし」、「ピンクラベル 生」といったラインナップ。食べ物に関しては居酒屋としてはごく普通のレベルで、味的にも決して悪くない上に良心的な価格。ちなみに、店主は鉄道マニアでもあるらしく、カウンター席のガラスケースの中には鉄道模型が飾っており、電子フォトフレームでは撮影された鉄道写真が次々と映し出されていた。

●住所: 北区北40条西5-1-3 KOビル1階 ●電話番号: 011-577-2894 ●定休日: 日曜(翌月曜が祝日の場合は月曜) ●営業時間: 17時半~24時 ●予算: 鶏の柚子こしょう鍋600円(1人前) ●アクセス: 地下鉄南北線・麻生駅・5番出口を出たすぐ右裏の小路の奥。麻生駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: 麻生駅・5番出口 ●お勧めポイント: 日本酒好きなら絶対に一度は行くべきマニアックな居酒屋



日本料理 潤花(るか)



円山エリアにある人気の和食店。店内は常に女性客で賑わっている。店内は奥にあるカウンター席の他、右手前にテーブル席、そして左奥には個室があり、札幌にある日本料理店としては大箱の部類に入るかもしれない。店主の中田潤さんは、「定山溪温泉 ぬくもりの宿 ふる川」の料理長を経て、38才でこの店を開いたという若手の料理人である。この店には専属のサービス担当はおらず、給仕は料理人が行っている。この店の料理は、京都で食べるような本格的な和食というイメージで行くと多少ガッカリしてしまうかも知れないが、カジュアルな創作和食店と考えれば、コスバが良く、それなりに満足できる店である。料理はボリュームがあって十分満足できるが、料理によっては味付けの甘いものもあった。デザートでは、名物のプリンがクレームブリュレのように滑らかで美味しかった。お酒は北海道の地酒を中心に、ワインや焼酎もある。もちろん、生ビールは北海道限定のサッポロクラシック。使用している器もなかなか良く、料理のビジュアルも女性客に受ける要因の1つかも。

●住所: 中央区南1条西22丁目2-15 シーズンビル地下1階 ●電話番号: 011-213-8518 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 12時~13時半、18時~20時半 ●予算: 【昼】3,300円、5,000円、【夜】4,800円、6,800円、9,000円 ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て大通を東へ進む。「札幌フードセンター」を過ぎ、「古船帆来コロボックル」信号を右折すると、すぐ左側にあるビル。円山公園駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 札幌フードセンター、古船帆来 ●お勧めポイント: コスバの良いカジュアル創作和食



北海道料理

北海道の郷土料理は居酒屋料理のようにシンプルなものが多く、正直、評価が微妙なところである。また、僕らのような地元客は、道外からの来客でもない限り、高額な郷土料理店でなく居酒屋の方を利用する。しかしながら、今回は学会バージョンということで、敢えてこれらの店を取材してみた。しかしながら、実際の星の評価は「0.5星」ゲタを履かせたものと思って頂きたい。

北海道料理

おしどり

学会



第2グリーンビルの6階には、「北海道ふるさと村」を謳った4店舗の郷土料理店がある。中でも留萌の素材を売りにしているこの店がお勧めだ。メニューを見ると、いろいろな握り寿司があるが、店主は元寿司職人だったのだろうか？ 店内はカウンター6席、小上がりには掘ごたつ式の6人用テーブル席が2つある。この店に来たのなら、アラカルトメニュー(時価)よりもコースの方がお得である。コースは全部で3種類あり、10,000円のコースは「選べるおすすめ料理」の中から1つ、12,600円は2つ、15,000円は3つを選択できる。さらに各コースに3,500円を追加すれば、ご飯ものを「無敵丼」に変更できる。ちなみに、この日の「選べるおすすめ料理」は、「牡丹海老のウニ海老味噌醤油和え」、「牡丹海老の春黄身酢仕立て」、「根ぼっけの昆布め」、「根サバの刺身」、「真ツブの肝醤油」、「キンキの刺身炙り塩」、「蝦夷アワビの刺身、蒸し焼き、握り」など。御飯は「握り寿司」、「こぼれイクラ丼」、「海鮮ちらし」の3つであったが、コースの値段によって内容が良くなる。例えば「海鮮ちらし」なら通常→特選→極上へと、「握り寿司」なら5つ→8つへとバージョンアップするのだ。この店の名物は「こぼれイクラ丼」と「無敵丼」。「こぼれイクラ丼」はその名の通り、ドンブリにこぼれるくらいイクラがたっぷりとのったドンブリ。「無敵丼」は生ウニを混ぜた御飯に、生ウニと炙りウニがのった究極のトリプルウニ丼。留萌の地産地消の店なので日本酒は「国稀」が4種類しかないが、店主や女将さんに対応も良く、ホスピタリティ溢れるとても感じの良い店である。ちなみに、小学4年生以下の子供は入店できないのでご注意を。

<http://www8.plala.or.jp/oshidori/index.html>

- 住所: 中央区南4条西3丁目2 第2グリーンビル6階 ●電話番号: 011-551-2636 ●定休日: 日曜、祝日
 ●営業時間: 18時~22時 ●予算: コース料理10,000円、12,600円、15,000円 ●アクセス: 地下鉄南線・すすきの駅3番出口を出てすぐ右隣の「ロッテリア」が入っているビル。すすきの駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: ロッテリア、すすきの交番 ●お勧めポイント: 北海道を堪能できる郷土料理店

北海道料理

高はし

深夜

学会



2005年の札幌グルメバイブルで初めて掲載され、その後のグルメバイブルでは取材する機会がなく、未掲載となった老舗の郷土料理店。15年くらい前までは医局の歓送迎会でよく使っていた店であるが、先代がなくなってからは今回が初めての訪問となった。1階が新しくテーブル席に改装され、以前の古い趣はなくなった。2階は以前と変わらない座敷であるとのこと。この店の特徴は豪快な北海道料理

を味わえるということ。創作的な料理でなく、大ぶりの刺身や焼き魚がドーンと出てくるのである。しかも、単品よりもコースの方が圧倒的にお得となっている。コースは6,000円と10,000円があり、違いは刺身の盛り合わせの種類と毛ガニが入っているかどうかの違い。もしも予算さえ許せば、観光客の方なら毛ガニが入る10,000円のコースがお勧め。今回の学会ではコースを事前に予約し、予約時に「学会です！」（これを言わなければダメ。ダメ押しで予約時にイクラご飯への無料変更を確認ください）と言えば、コースの「茶そば」を「イクラ御飯」にしてもらえる特典も。単品でのお勧めは、「焼き魚のトキシラズ」、「毛ガニ」と「キンキの煮付け」など。お酒はあまり種類がなくイマイチだが、生ビールに「サッポロクラシック」があるのはマル。

●住所：中央区南7条西5丁目 ●電話番号：011-531-2386 ●定休日：日曜 ●営業時間：17時半～23時 ●予算：コース6,000円と10,000円、毛ガニ6,000円～10,000円、キンキ煮付け4,500円～ ●アクセス：地下鉄南北線「すすきの」駅4番出口を出て、札幌東急REI(旧札幌東急イン)の信号を左折して、一方通行を南へ進む。すすきの市場の信号を越えて進むと右側にある。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク：すすきの市場 ●お勧めポイント：大ぶりの刺身や焼き魚がドーンと出てくる北海道料理

北海道料理

板前料理 いちふじ



「高はし」と並び、薄野では比較的古い部類に入る高級郷土料理店。「高はし」と比べると、こちらはフライやカニチャーハンなどの現代的な創作系の料理が出てくるので、実直で北海道らしい料理を食べたければ、「高はし」か「おしどり」の方をお勧めする。店内はカウンター席の他、小上がりや半個室のテーブル席が中心。そのため、ビジネス客の接待やクラブの同伴客が多く見受けられる。コースは8,000円からで、どのコースにもカニ（この日は毛ガニとタラバガニ）が付く。10,000円以上のコースになると、カニの盛りつけや使用する素材がより豪華となる。料理の味付けはどちらかと言えば甘めで、創作系の料理に関しては好みが分かれるかも知れない。また、おばさんのサービスは素っ気なくホスピタリティも感じないが、店の雰囲気も含めて、札幌で北海道料理を味わいたい時の選択肢に入れても良い店である。

●住所：中央区南6条西4丁目 オーロラビル2階(仲通南向) ●電話番号：011-511-8272 ●定休日：日曜、祝日 ●営業時間：17時～24時 ●予算：コース8,000円～ ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅5番出口を出て、札幌駅前通を右へ向かう。「カラオケ館」、「すすきの市場」、「かに本家」を過ぎた次の小路を右折すると右側のビル。すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：すすきの市場、かに本家 ●お勧めポイント：創作系の高級北海道料理

北海道料理

魚 菜



お酒のセレクトが良く、食べ物が美味しいと評判の店。店内は演歌が似合いそうな雰囲気であるにも関わらず、BGMには何故かジャズピアノが流れている。また、店内にはカウンターが7席、左奥の小上がりには4人用のテーブル席が3つある。小上がりは掘りごたつ式になっているが、テーブルを支えるスチール製の支柱が足下にあるため、ここに足をのせると足が冷えるので、冷え性の女性客はカウンター席



をお勧めする。日本酒の品揃えは少ないが、聞き慣れない小さな蔵の酒を置いていたり、燗酒用と冷酒用に適した酒を揃えるなど、店主の日本酒に対するこだわりが見て取れる。ちなみに、この日良かった日本酒は、山形県の「十四代 本丸」や石川県の「遊穂 純米 ゆうほうしろ」、滋賀県の「七本槍 特別純米 玉栄 しぼりたて原酒」など。さらに、焼酎も少ないが「村尾」や「中々」などの有名な銘柄を揃えている。食べ物は何れも酒のあてに良い物ばかりで、自家製の「かきの山椒煮」や「たら子の大吟醸粕漬け」は美味しい。ちなみに、料理は店主1人で作っているのだから、かなりゆっくりと出てくる。

●住所:中央区南3条西5丁目 三条美松ビル4階 ●電話番号:011-210-8588 ●定休日:日曜 ●営業時間:平日17時～23時、土曜17時～22時半 ●予算:八角の刺身730円、おまかせ料理(5品)2,200円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、サンクスのある交差点を右折。観覧車のある「ノルベサ」の交差点を左折するとすぐ右側のビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ノルベサ ●お勧めポイント:美味しいお酒とこだわりの肴が楽しめる居酒屋

北海道料理

函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店

学会



函館の朝市にある無添加ウニで有名な日本料理店。親会社は函館にある生ウニ加工販売会社「(株)村上商店」である。店内は天井が高く、BGMにジャズが流れ、最近の日本料理店といった感じである。カウンター席がなく基本的にはテーブル席であるが、個室がかなり多く、掘りごたつ式の小上がりは最大18名まで対応出来る。この店の僕のお勧めは名物の「スペシャル無添加生うに丼」。ハーフサイズもあるが、せっかく北海道に来たのなら通常サイズの方をお勧めしたい。ウニは季節によって残念なこともあるが、夏季なら間違いなく美味しい。他のお勧めは「活ボタン海老」で、2本で1,200円～と良心的である。料理はごく普通でお勧めできないが、観光客の方で、どうしてもコース料理を頂きたいという人は、「うに尽くしコース」が良いだろう。「うに尽くしコース」は、プリフィックスコースでいろいろ選択できるが、追加料金を払えば、最後の「うに茶漬け」を「スペシャル無添加生うに丼」に変更することも可能。ちなみに、「うに茶漬け」は、別盛で少量の生ウニとネギ、岩のり、ワサビなどが付いてきて思ったよりも美味しかった。ランチタイムにはクレジットカードを使用できないのでご注意ください。なお、夜はかなり混み合うので、予約した方が無難である。

●住所:中央区北3条西4丁目 日本生命札幌ビル地下1階 ●電話番号:011-290-1000 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:11時半～13時45分、17時半～21時半(土日・祝日は20時45分まで) ●予算:スペシャル無添加生うに丼3,400円(ハーフサイズ2,000円)、うに尽くしコース6,000円 ●アクセス:地下鉄南北線・さっぽろ駅、JR札幌駅から地下で直結。さっぽろ駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄さっぽろ駅、JR札幌駅 ●お勧めポイント:札幌で無添加の美味しいウニ丼が食べられる店

北海道料理

十勝豚丼 いっぴん

学会



「豚丼」は昭和初期にその原型が生み出され、50年くらい前から十勝地方の食堂メニューとして登場した。初めは鰻の蒲焼きをイメージした代用品だったのかも知れないが、豚肉という異なった素材と甘タレが組み合わせることで別次元の美味しさとなり、一度食べるとクセになる。この「いっぴん」は、実は帯広にある人気の豚丼専門店。これまで、元祖と名乗る店も含めていろいろ



な帯広の豚丼店を食べてきたが、僕はこの店が最も美味しいと思う。最近、札幌駅の「札幌ステラプレイス」に支店ができ、とても行きやすくなったが、両店ともファストフード店としては狭めだ。メニューは基本的に豚丼1本だが、ご飯の上に盛られた「豚丼」と肉だけの「豚汁」の2種類がある。これは牛丼店のスタイルと同じであるが、香ばしさを大事にしているため、炭火焼きにこだわっている。確かに、肉はタレにつけて炭火で重ね焼きにされているせいかとても香ばしい。

肉は国産豚肉のロース肉を使用し、毎日帯広の精肉店から輸送しているという。僕のお勧めは、肉だけを大盛りにした「特盛り豚丼」。ロース肉は脂身がほどほどあり、厚さも絶妙で、柔らかく味が染みていて美味しい。一般に十勝の店では、一口サイズにカットされた豚肉を1枚1枚焼くのが普通であるが、この店は大きめのロース肉を焼いてからカットしているのが特徴。なので、肉の大きさを注文することができるのだ。肉のカットの仕方は何も言わなければ「普通(写真のカット)」となり、他に「小さめ」、「大きめ」、「カットなし(ミニステーキ状態)」の計4タイプがある。タレは甘さが絶妙で、香ばしく焼かれた豚丼にマッチしている。これは、ジンギスカンのタレメーカー「ソラチ」が、低温熟成させて作っているという。ドンブリにかけるとタレの量は通常のもの、他、「なし」、「少なめ」、「多め」に変更できる。途中で食べ飽きたら、山椒や七味、コショウなどのスパイスをかけて食べれば、さらに味にバリエーションが生まれる。メニューは肉の量とご飯の量によって、「特盛り(肉1.5倍・ご飯普通)」、「特特(肉1.5倍・ご飯大盛り)」、「大盛り(肉普通・ご飯大盛り)」、「ハーフ(肉半分・ご飯少なめ)」、「ハーフ大盛り(肉半分・ご飯普通)」、「豚丼ご飯少なめ(肉普通・ご飯少なめ)」となっている。「味噌汁」と「豚汁」は、栃木県産の無添加味噌を使っており、煮玉子が半分入っている。「豚汁」は普通に美味しいので、「豚丼」と一緒に注文してもいいかも。しかし、デザートのものもち杏仁豆腐)だけはお勧めできない。ちなみに、店で使用している豚丼のタレは店頭でも販売しているため、北海道土産としてお勧めである。

【札幌北10条店】●住所:東区北9条東4丁目1-21 ●電話番号:011-741-8555 ●定休日:無休 ●営業時間:11時~23時 ●予算:特盛り豚丼980円、豚汁200円 ●アクセス:地下鉄東豊線・北13条東駅2番出口を出て右へ向かう。「天使病院」を過ぎ、次の「INTEC」の信号を右折する。「GEO」と「ツルハ」を過ぎたら右角にある。「ホームマック」の西向かい。北13条東駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:天使病院、INTEC、GEO、ツルハ ●お勧めポイント:北海道ナンパーンの美味しい豚丼

【札幌ステラプレイス店】●住所:中央区北5西2 札幌ステラプレイス6階 ●電話番号:011-209-5298 ●定休日:不定休(札幌ステラプレイスに準ずる) ●営業時間:11時~22時半 ●アクセス:JR札幌駅から直結 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅

北海道料理 郷土料理 こぶし



ビルの地下にある北海道料理の店。店内はカウンター席もあるが、基本は小上がりのテーブル席。奥には最大30名まで収容できる座敷もある。この店のお勧めはコース料理。特に10名以上で事前に予約可能な場合に限り、飲み放題付きのコースが何と！5,400円で頂けるのである。このコースは2時間の制限があるものの、北海道の旨いものをお腹いっぱい満喫できる体育会系コース。ある日のコースメニューを紹介すると、まずは毛ガニとタラバガニ、そして刺身、天ぷら、焼き魚、煮魚(この日はキンキ)、さらに締めにウニ・イクラ丼とカジカ汁、そしてデ



デザートが付く。もしも人数が揃わずコースを注文できない場合には、アラカルトメニューから「特大ボタン海老、ウニ、アワビ入りの刺身の盛り合わせ」、「根ぼけ(巨大なホッケで5,000円くらい)」、「宗八カレイ焼き」、「キンキの煮付け」、「八角焼き」などをチョイスしよう。

●住所:中央区北2条西3丁目 バックストーンビル地下1階 ●電話番号:011-221-1260 ●定休日:日曜、祝日 ●営業時間:17時~23時半(11時~14時はランチのみ) ●予算:特大ボタン海老、ウニ、アワビ入りの刺身の盛り合わせ(3~4人前)5,400円、(5~6人前)6,480円、10名以上の飲み放題付きコース5,400円 ●アクセス:地下鉄南北線・さっぽろ駅9番出口を出て右へ進む。「knt近畿日本ツーリスト」を過ぎ、「JOG常口アトム」と「かに本家」の交差点を右折。「三菱UFJモルガンスタンレー証券」を過ぎると「ホテル法華クラブ」が見えるので、その隣り。さっぽろ駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:三菱UFJモルガンスタンレー証券、ホテル法華クラブ札幌 ●お勧めポイント:ビックリするほどコスバ抜群の10名以上のコース料理

北海道料理 海鮮居酒屋 海だより



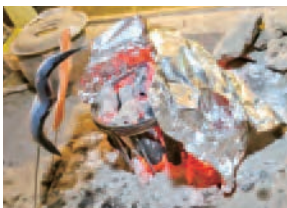
地下鉄・北24条駅近くにある人気の居酒屋。実はこの店、甘エビや水ダコ、ニシン、リンゴなどの産地として有名な北海道増毛町にある「株式会社 丸万水産」が経営している居酒屋なのである。「地産地消」にこだわっているため、使用している果物や米はもとより、増毛産を中心とした新鮮な北海道産魚介類がリーズナブルな価格で頂ける。マンションの階段を上がって店内に入り、まずは靴を脱いで上がる。入口側にはカウンター席とテーブル席、そして窓側には個室が1つだけある。席についてメニューを見ると、写真付きのレギュラーメニューの他に、手書きの本日のお勧めメニューがある。どれも目移りするくらい魅力的で、この日は刺身だけで12種類。この他に「しじみチーズリゾット風」や「秋鮭100%メンチカツ」、「ししゃもアンチョビフリット」、「甘エビフライ」、「ゴジラエビの唐揚げ」などの洋物メニューや、焼き魚、握り寿司、肉料理、丼物、そして締め麺やスイーツまでいろいろとある。もちろんお酒は増毛を代表する最北の酒蔵「国稀」で、札幌で販売されていない限定品なども含めて全種類揃っているという。この国稀を使った「国稀カクテル」や、増毛産リンゴやサクランボをブランデーにつけ込んで作った「りんごのブランデー」や「さくらんぼのブランデー」、さらにそれをカクテルにした「自家製フルーツブランデー・スプリッツァー」や「増毛カクテル」などもある。ちなみに、今回食べた中では、イクラがイマイチだった「増毛丼」やデザート類がお勧めできない。

●住所:北区北23条西3丁目2-20 ダイアパレス23 1階 ●電話番号:011-758-7716 ●定休日:水曜 ●営業時間:17時~翌0時(金曜と土曜は翌1時まで) ●予算:刺身500~800円前後、お通し410円 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅3番出口を出てバスターミナルと反対方向(後ろ方向)の東へ進むとすぐ左側にらせん階段のあるマンションが見える。北24条駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:バスターミナル、北洋銀行・北二十四条支店 ●お勧めポイント:増毛にこだわった水産会社が運営する居酒屋

北海道
料理

原始焼き酒場 ルンゴカーニバル 本店(旧・オーパスワン)

深夜学食



原始焼き酒場で有名な居酒屋グループ店。この「ルンゴカーニバル 本店」の他、「ルンゴカーニバル 極」、薄野のF-45ビルの「ルンゴカーニバル」やセントラルS4ビルの「アウトドアキッチン ルンゴカーニバル」、東京の「知床漁場」など多店舗展開をしている。この本店も以前は「オーパスワン」という店名であったが、札幌の店舗は全て「ルンゴカーニバル」というブランド名で統一したようだ。電車通沿いの店内に入ると、右側にオープンキッチンのカウンター席、左側

と奥には掘りごたつの小上がりのテーブル席がある。人気店故の2時間までというレギュレーションこそあるが、とにかく安くてボリュームのある北海道の魚介や野菜が食べられていい。特に、店名にもなっている魚の“原始焼き”がお勧めである。これは炭火を使って直接魚を焼くのではなく、炭火から離れたところで遠赤外線を使ってじっくりと炙るように焼く方法。新潟や東北などと言う「浜焼き」のことである。時間はかかるものの、この方法で魚を焼くのが、外の皮がカリッと、中がジューシーに焼き上がるベストな方法であろう。もう一つのお勧めは、厚岸町の大澤水産から毎日直送される「厚岸カキ」。生で食べてももちろん美味しいが、ここは北海道らしく豪快に「カキのダッチオープン蒸し」で頂きたい。野菜は北海道真狩村の農業生産法人「金山農園」のもの。ちなみに、金山農園と株式会社・ルンゴカーニバルのコラボ店「野菜居酒屋 ルンゴカーニバル」が、JR札幌駅北口にある。この店は食べ物だけでなく、格安居酒屋グループ店とは思えないような「田酒」や「獺祭」、「上喜元」、「大信州」などの真っ当な日本酒もおいてあり、この点も評価できる。

●住所：中央区南1条西7丁目 サントービル1階 ●電話番号：050-5797-2342 ●定休日：無休 ●営業時間：17時～24時 ●予算：チャージ350円、カキのダッチオープン蒸し990円 ●アクセス：地下鉄大通駅10番出口を出て、「4丁目プラザ」の信号を西へ右折。路面電車の通り沿いに進み、「藤井スポーツ」、「東急ハンズ」、「遠軽信用金庫」を過ぎた右角のビル。地下鉄大通駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：東急ハンズ、遠軽信用金庫 ●お勧めポイント：北海道の新鮮魚介と野菜をリーズナブルな価格で楽しめる

中華料理

中華料理

中華料理 仙雲



かつては東京恵比寿のウェスティンホテル「龍天門」の料理長・陳 啓明氏の監修を受けていた広東料理店である。陳 啓明氏は既に「龍天門」を辞めてしまったので、この店との関係が現在どうなっているかは不明である。2011年の取材以来久しぶりに訪れてみたが、素材やその火の通し方、塩味などは以前と同じ高いレベルであった。再び点心も試してみたが、残念ながらこちらの方は「龍天門」の点心とは全く別物で、前回と同様な印象。敢えて食べて良いものといえ

ば「小籠包」くらい。点心以外の料理は、全国レベルのものだけに非常に残念ではあるが、料理そのものはデザートに至るまで、料理長・緑川氏のセンスと創作性が感じられてとても素晴らしいものだった。それにしても、ホテルの店とは思えないほどコストパフォーマンスが良く、30階からの眺めも素晴らしい良心的な中華料理店である。

●住所：厚別区厚別中央2条5丁目5-25 ホテルエミシア札幌(旧シェラトンホテル札幌)30階 ●電話番号：011-893-6933 ●営業時間：11時半～14時、17時半～21時半 ●定休日：火曜 ●予算：ランチコース1,900円、3,000円、4,000円、ディナーコース4,000円、6,000円、8,000円、紋甲烏賊の海老内子風味炒め1,500円 ●アクセス：地下鉄東西線・新さっぽろ駅の9番出口を出ると目の前。地下鉄東西線・新さっぽろ駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク：地下鉄東西線・新さっぽろ駅、JR新札幌駅 ●お勧めポイント：コストパフォーマンス抜群のコースがある広東料理店

中華料理

中華厨房GEN(げん)

学会



円山にある僅か20席の小さな中華料理店。カウンター席はなく、全てがテーブル席。利尻町出身の店主・神さんは、札幌パークホテルの「桃源郷」で修行を積んだ料理人である。なので、この店の料理も基本的には四川料理。しかし、「桃源郷」で食べるよりも、むしろこちらの方が創作性があり、バラエティーに富んでいて美味しい。例えば、メニューの中の「利尻からの贈り物」などは、まさに利尻産海産物と中華のコラボレーション。「利尻からの贈り物」や「お勧め料理」

などは季節限定の創作料理で、神さんの実力を体感できる。特に炒め料理がお勧めで、火の通し方や塩味が完璧なスキルの高い料理である。「麻婆豆腐」は豆豉と花山椒の香りが良く、1番のお勧め。何も言わなければ中辛だが、もっと本格的な辛さがお好みの場合には、事前に言ってほしいとのこと。前菜のお勧めは「バンバンジー アボカド添え」、「昭平さんの青つぶの山椒ソース和え」、炒め物のお勧めは「もち豚ヒレ肉の黒胡椒炒め」、「エビと岩のりの塩味炒め」、「生サシマの

香り辛子炒め」など。そして、最後の締めには「五目あんかけご飯」か「五目あんかけ焼きそば」を食べよう。サービスは奥さん1人でやっているの、混んできると、どうしてもサービスが行き届かなくなってしまう。しかしながら、それを差し引いても、値段はとてもリーズナブルで、コストパフォーマンスの高い店である。

●住所：中央区南2条西24丁目2-3 ●電話番号：011-215-8335 ●営業時間：11時半～14時、18時～21時半 ●定休日：火曜（祝日の場合には翌水曜が休み） ●予算：GEN名物四川麻婆豆腐950円、五目あんかけ（焼きそば、ご飯）980円、エビと岩のりの塩味炒め1,300円、コース料理3,500円（6品）、4,500円（7品）：コースにプラス3,500円でフカヒレの姿煮込みがつく ●アクセス：地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て右、大通を進み、西25丁目交差点の信号を右折して南へ向かう。一つ目の信号左角にあるエスニック料理店「顔」を過ぎたら、すぐ左の建物。地下鉄東西線円山公園駅より3分 ●最寄りのランドマーク：大通西25丁目交差点 ●お勧めポイント：非常にスキルの高い四川料理店



中華料理

侑膳(ゆうぜん)



都心から少し離れた北区にあるため、アクセスこそ良くないが、札幌中華を語る上で絶対に外せない店である。オーナーシェフの海老さんは、広東料理の名店「香港・福臨門」と、日本における四川料理のパイオニア「赤坂・四川飯店」の両方で修行したため、料理のレパートリーが実に広い。お勧めは、メニューの最初のページに載っている手書きの季節メニューだが、まずは定番メニューの前菜「棒々鶏」を注文しよう。さらに、フワフワの肉団子とトロトロのソースが

最高な「肉だんごのやわらか煮」は外せない。また、何とも言えない食感の手作りコンニャクと山椒の香りが鮮烈な新作の「コンニャクの山椒煮込」も絶対に外せない逸品だ。もしも予算に余裕があれば「フカヒレの姿煮」も美味しい。その他、サッパリとした油の香りと蓮根の食感が絶妙な「エビの塩味炒め」やタイ料理のようにスパイシーな「鶏肉の山椒煮込み」、豆豉を使った料理にしては苦みが少なく洗練された「牛肉とブラックビーンズ炒め」などもいい。メニューにはないが、注文すれば肉だけで作った「黒酢豚豚」なども作ってもらえる。そして、デザートは「メロンの杏仁豆腐」もトロトロで旨い。ちなみに、ランチに付いてくる杏仁豆腐と単品の杏仁豆腐は全くの別物なのでご注意を。もしもこの店の醍醐味を味わいたいと思ったら、ランチメニューではなく、単品メニューから注文することを是非お勧めしたい。

●住所：北区北33条西12丁目4-16 ●電話番号：011-708-0509 ●営業時間：11時半～14時半、17時～21時 ●定休日：水曜 ●予算：肉だんごのやわらか煮1,500円、コンニャクの山椒煮込1,500円、蒸し鶏胡麻ソース（棒々鶏）1,100円、メロンの杏仁豆腐400円 ●アクセス：①車で行くと北大通り（西5丁目樽川通）を北に進み、高速道路（札幌新道）下の交差点5叉路を斜め左へ入る。3つ目の信号の琴似栄町通を左折するとすぐ左側。マックスバリュ手前。②地下鉄南北線麻生駅の8番出口を出て、左にあるローソンの交差点を右折し、斜め通りを北西に進む。琴似栄町通との交差点を左折し、ケーズデンキを過ぎてしばらく進むと左側角。マックスバリュ手前。南北線地下鉄麻生駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：ケーズデンキ、マックスバリュ ●お勧めポイント：札幌北区ナンバーワン中華料理店

中華料理

菜香楼

学会



2007年度版に初めて掲載した中華料理店である。中華料理店とは言っても通常の日本的な中華料理ではなく、日本人の味に合わせたいい現地に近い料理を出す。しかし、中華料理とは言っても高級店の料理ではなく、家庭料理なので、基本的に味付けは濃い。しかし、これらがビールとよく合うのである。なので、もしも中華居酒屋的なポジションで利用すれば、値段も安くユーティリティの高い店である。

お勧めは、揚げ鶏皮とネギヤスパイスで炒めた「五香焦塩鶏

皮」、中華風マグロの漬け「冷鮪」、ホウレン草と海老を使った餡かけ料理「翡翠芙蓉蝦」、エノキ茸と鶏肉の黒胡椒炒め「黒椒金針菜」、「砂肝の醤油煮込み」、「棒味鶏」、「北京炒合菜」、「皮蛋菠菜」など。没個性的な札幌の中華料理店にあって、中国本土の家庭料理(家常料理)店に最も近い味である。ちなみに、以前に琴似にあった支店を閉めたため、現在はこの店だけとなった。

●住所:中央区北2条西13丁目1-14 エイケービル1F・2F ●電話番号:011-280-6884 ●営業時間:11時半~14時半、17時~22時半(土日・祝日は20時45分まで) ●定休日:火曜 ●予算:棒味鶏590円、五香焦塩鶏皮650円、北京炒合菜690円、皮蛋菠菜690円 ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅1番出口を出て、南大通を西(右)へ向かう。しばらく進むと、右に見える大通公園内に「札幌市資料館」が見えるので、その手前の信号を右折。左に「教育文化会館」、右に「ニトリ文化会館(旧・札幌厚生年金会館)」を見ながら進み、しばらく行くと左に見える建物。西11丁目駅から徒歩12分 ●最寄りのランドマーク:ニトリ文化会館(旧・札幌厚生年金会館) ●お勧めポイント:リーズナブルな値段で現地の味の中国料理を味わえる

中華料理

赤坂 四川飯店 札幌ガーデンパレス店

学会



陳建一氏がオーナーである東京「赤坂 四川飯店」の支店。若い方が知っているのは「料理の鉄人」である現オーナー・陳建一氏かもしれないが、僕以上の世代ならNHKの料理番組を担当していた先代の陳建民氏であろう。陳建民氏は建一氏の父親であり、そして中国のローカル料理である四川料理を日本に普及させた伝説的人物なのである。我々がいつも食べている「海老のチリソース」や「麻婆豆腐」などの料理は、建民氏が日本人向けに独自にアレンジした料理なのである。つまり、この店の料理こそ日本の四川料理の原点であり、四川省で食べるようなダイナミックでアタックの強い辛さや酸味のある料理などとは異なり、マイルドで我々に馴染みやすい味なのである。店内はホテルの中華料理店にしては比較的狭く、メニューも本店に比べると少ない。どの料理も基本的にサイズが3段階あり、「小」が2~3人前である。エスタにある札幌「四川飯店」に比べて全体的に値段は高めているが、「エビチリ(乾焼蝦仁)」などは陳建民のオリジナルレシピそのものの味で美味しい。本店に比べると全体的に味付けはやや甘めとを感じるが、「陳麻婆豆腐」は豆豉が効いていて辛さも含めて最高に美味しい。前菜なら「道産豚肉のガーリックソース(雲白肉)」がいい。また、デザート「杏仁豆腐」も札幌「四川飯店」とは異なり、杏仁の香りがしている。

●住所:中央区北1条西6丁目 ホテル札幌ガーデンパレス店1階 ●電話番号:011-261-5311 ●定休日:無休 ●営業時間:11時半~14時、17時~20時半 ●予算:海老のチリソース(小)2,800円、陳麻婆豆腐(小)2,200円

円、杏仁豆腐400円 ●アクセス:地下鉄南北線・東西線・大通駅5番出口を出て、駅前通りをJR札幌駅側に進む。「りそな銀行」を過ぎ、「札幌グランドホテル」の信号を左折。「HBCパーキング」を過ぎ、「KKR医療センター斗南病院」を過ぎると左側。地下鉄大通駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:札幌グランドホテル、HBCパーキング、KKR医療センター斗南病院 ●お勧めポイント:「赤坂 四川飯店」直営店の味。エビチリと陳麻婆豆腐が旨い!

中華料理

四川飯店



東京の「赤坂 四川飯店」から暖簾分けされた四川料理店。この店は「四川飯店」と名乗ってはいるが全く別の店で、ホテル札幌カーデンパレス内にある「赤坂 四川飯店」の方が東京の直営店である。もちろん、直営の「赤坂 四川飯店」の方が陳建民氏のオリジナルレシピに限りなく近く、「エビチリ」などは直営店の方が圧倒的に美味しい。20年くらい前までは、この店も「赤坂 四川飯店」の料理にかなり近かったが、現在は料理人が変わったのか、創作中華の要素が強く

なり、「パンパンジー(棒々鶏)」や「エビチリ」などは独自の味となってしまった。しかし、料理の選択を誤らなければ、安くて美味しい四川料理を味わえる。まず前菜は「薄切り豚肉ガーリックソース」、炒め物は「芝エビのチリソース」や「豚肉細切りザーサイ炒め」、煮物は「干し貝柱入り白菜煮」や「牛肉とハルサメの辛子煮」などがお勧め。しかし何と言ってもこの店のスペシャルティは、「激辛マーボドゥフ(陳麻婆豆腐)」と「カニのあんかけチャーハン」の2つ。「陳麻婆豆腐」は、「赤坂 四川飯店」と共に北海道ナンバーワンの陳麻婆豆腐である。「カニのあんかけチャーハン」はメニューにはない裏メニューだが、「陳先生の「カニのあんかけチャーハン」をお願いします!」と言えば作ってもらえる。札幌という地域性とコストを考えれば、ギリギリであるが1つ星合格である。特に予め予約しておく、宴会などのコース料理には普段メニューにない創作料理も登場する。直営の「赤坂 四川飯店」に比べると、こちらの店の方が価格設定が安く、コストパフォーマンスが良い。

●住所:中央区北5条西2丁目 エスタ10階 ●電話番号:011-213-2606 ●定休日:無休(エスタに準ずる) ●営業時間:11時~21時半 ●予算:薄切り豚肉ガーリックソース(小)1,600円、激辛マーボドゥフ(陳麻婆豆腐)(小)1,600円~、宴会料理は3,500円~ ●アクセス:JR札幌駅直結 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅 ●お勧めポイント:コストパフォーマンスが良い四川料理店

中華料理

飲茶 はるのそら



古いビルの1階にある中華料理店。店内はまるで中華料理店らしからぬ喫茶店のような雰囲気。フロア正面にはカウンター席が6席、手前左には計10席のテーブル席がある。料理は店主が一人で調理し、女性がサービスを担当。ビルや店の雰囲気から想像するに、この店はディナータイムよりランチタイムの方が混んでいるのかも。メニューを見ると中華料理店としては、品数がかかなり少なめである。おすすめの料理を紹介すると、前菜は「蒸し鶏のネギソース」がいい。

サッパリとしていながらネギが香り、ビールのお供にピッタリ。メインのお勧めは「上海風黒酢の酢豚」や「麻婆豆腐」、「エビチリソース」、「卵と蝦の炒め」など。「上海風黒酢の酢豚」はタレの

甘さと酸味が絶妙で、肉の火の通し方がもう少し浅ければ最高である。ルネッサンスサッポロホテルの「美麗華」の黒酢酢豚にかなり近い感じだ。「麻婆豆腐」はひき肉が多めで、豆豉の深みに花山椒が香り、とてもバランスが良い。「エビチリソース」は卵入りで、エスタにある「四川飯店」のものに似ている。「卵と蝦の炒め」は卵に火が入りすぎだが、蝦がプリッとしていて塩味もいい。麺は「担々麺」、ご飯は「五目チャーハン」がお勧め。「担々麺」は意外と辛くなく胡麻の風味のスープが最高で、「五目チャーハン」は、米がバラリとしていて塩味もビタリ。看板に飲茶と書かれているが、点心類はどれもイマイチで、食べても良いのは「エビ蒸し餃子」と「焼きニラまんじゅう」くらい。「エビ蒸し餃子」はエビがプリッとして味も良いが、餡の具材が少なすぎて物足りない。デザート類も、王道の「杏仁豆腐」や「マンゴープリン」はイマイチであるが、「金木犀入り上海風白玉団子」が金木犀のお茶と胡麻白玉の組み合わせがさっぱりとしていて良かった。また、意外なことに「アフォガード」も悪くなかった。試していないが、ランチタイムには「週替わり中華粥と点心のセット」などのいろいろなセットメニューがあるようだ。それにしても、コストパフォーマンスが良く、店主のスキルの高さを感じられる中華料理店である。しかしながら、メニューの品数が少ないだけに、店主に実力を発揮してもらうためには是非次回はお任せコースで頂きたい。ちなみに、前日までの予約で予算を言ってもらえれば、お任せコースも可能であるとのこと。

●住所:中央区南1条西6丁目8-1 第2三谷ビル1階 ●電話番号:011-221-0211 ●定休日:日曜・祝日 ●営業時間:11時~14時、18時~22時(早めに閉店することあるので要確認) ●予算:蒸し鶏のネギソース700円、上海風黒酢の酢豚900円、麻婆豆腐700円アクセス:地下鉄大通駅10番出口を出て、「4丁目プラザ」の信号を西へ右折。「藤井スポーツ」の信号を過ぎ、「東急ハンズ」を過ぎたらすぐ左のビル。地下鉄大通駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク:4丁目プラザ、藤井スポーツ、東急ハンズ ●お勧めポイント:コストパフォーマンスの良いビルの小さな中華料理店

中華料理 茶月齋



もともと、NTT病院近くの電車通り沿いでひっそりと営業していた中華料理店。新店舗に移転後、メニューをコースのみに変更し、さらに、5品3,980円の1コースに絞ってからは安定感が出て、元の美味しい中華料理店に復活した。コースはその日のメニュー中から2品を選択でき、後の3品はお任せとなる。もちろん、それで足りなければ、有料でメニューから単品の追加注文も可能だ。追加するなら、生姜風味の肉シュウマイ「原木椎茸しゅうまい」がお勧め。但し、料理

は夜だけで、昼は「くまねこ麺」の看板で、「担々麺(汁なし、汁ありの2種)」と「原木椎茸しゅうまい」で勝負している。「汁なし」担々麺は花山椒が抑えられ、それほど辛いので、ラー油を入れて食べるのがお勧め。「汁あり」は物足りない感じがするため、お勧めできない。

●住所:中央区南3条西8丁目7 大洋ビル2F ●電話番号:011-272-4202 ●営業時間:12時~14時半、18時~22時 ●定休日:日曜日(日曜が祭日の場合は月曜が振替休日) ●予算:[昼]担々麺+原木椎茸しゅうまい1,000円、[夜]コース3,800円~ ●アクセス:南北線地下鉄すすきの駅2番出口を出て、モスバーガー角の信号を左折。ノルベサ前を通り、資生館小学校を過ぎ、コンフォートホテルの看板が見える南西の角。南北線地下鉄すすきの駅から徒歩10分。 ●最寄りのランドマーク:資生館小学校、コンフォートホテル ●お勧めポイント:創作性の高い中華



中華料理

グリ GRIS



今、札幌で最も熱いグルメエリア・狸小路7～9丁目にある創作中華料理店。特に、狸小路8丁目にはこの店の他に同じ創作中華料理が売りの「チムウォック」がある。両店とも2回にわたって取材したが、「チムウォック」は人気の「トロトロ牛すじ煮込みの麻婆豆腐」は美味しかったものの、総合的にはこの店の方が良かった。ビルの名前が分からないほど古いビルの階段を上がると、1階のアンティーク店(オーナーらしい)の商品が階段に雑然と置かれ、廃墟のような雰

囲気大丈夫? と思ってしまう。しかしながら、店のドアを開けると、スタイリッシュでオシャレな昭和テイストのインテリアにビックリ。入って右側にオープンキッチンの調理場があり、正面にカウンターのように長いテーブル席がある。さらに、左側にテーブル席が3つと奥に個室がある。この店は若い店主と奥さん(小野さん夫婦)の2人でやっており、店主は「maruyama 檀(→日本料理の84頁を参照)」のシェフを務めていた方である。メニューを見ると、本格的な中華と言うよりはむしろ、和のテイストを取り入れた創作中華である。今回人気だったのは「鯛そぼろのせいろご飯」。2回とも売り切れで、食べることができなかった。食べた中で良かったのは、「塩の真鯛と新ごぼうとウドのカルパッチョ」、「グリ」の焼売、「今日の春巻き」、「鶏だんごの甘酢あん」などであるが、デザート類はイマイチだった。中華料理店というよりも中華居酒屋という位置づけの店なので、原則1人ワンドリンクを注文しなければならない。また、雰囲気壊さないよう子供連れの場合は、個室を利用しなければならない。ちなみに、平日は15時から、休日は13時から営業しているので、まだ明るいうちから飲むことができて便利。

http://gris0141.com/GRIS/About_Me.html

●住所:中央区南2条西8丁目5-4 FABcafeビル4階 ●電話番号:011-206-8448 ●定休日:火曜・第1月曜 ●営業時間:15時～22時、(日曜・祝日13時～20時) ●予算:グリ「焼売(1個)200円、今日の春巻き700円～」 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、サンクスの方へ信号を渡って進み、「資生館小学校」西角の信号を右折。2つ目の信号(狸小路の屋根のないところ)を左折するとすぐ左側。すすきの駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:資生館小学校、狸小路8丁目 ●お勧めポイント:明るいうちから飲める創作中華の店

肉料理、 お好み焼き

肉料理、
お好み焼き

結び亭



かつては、時計台ビルの地下で「結び亭」という名前のおにぎり店を開いていたが、その後移転し、現在の地に「ジンギスカン 結び亭」としてリニューアルオープンした。現在もメニューの中に「おむすび」があるのは、おむすび専門店であった当時の名残である。開店当時は狭く窮屈だった店内も、現在は広くなり、とても快適になった。1人でサービスを担当している女将さんは、マラソンを趣味としているだけに、フットワークの軽い快適なサービスを提供してくれる。この店では、北海道を代表する地ビール「小樽ビール」と北海道限定の「サッポロ・クラシック」の両方を飲めるのがいい。「小樽ビール」は、函館の「大沼ビール」と並んで品質が安定していて美味しい。常に置いているのは「ピルスナー」と「ドンケル」、「ヴァイス」の3種で、これに季節のビールが加わることもある。羊の脂はビールと相性が抜群なので、是非一度試してみたい。メニューはとてもシンプルで、肉は「生(ラム)コース」と「生ラム」の2種類のみ。肉は主にニュージーランドとオーストラリア産のラム(1才未満の羊)の肩肉を使用している。これを冷蔵庫で更に熟成させて使用している。100円高くなるが、「生コース」の方が圧倒的に美味しいのでお勧めだ。肉には食べ放題のモヤシが付いてくるが、他の野菜は別料金である。ラム肉は、煎った白ゴマに唐辛子とニンニクを加えたタレで食べても良いし、数種のハーブと香辛料が入った「ハーブ塩」をかけて食べても美味しい。また、ラム肉は白飯と一緒に食べても美味しいし、ビールを飲みながら肉だけを食べ、そして最後の締めのお飯として「おむすび(お勧めはタラコバター)」か、醤油と肉汁が染み出たタレを混ぜて作った「卵かけご飯」を頂いてもいい。

●住所:中央区南2条西9丁目998 ●電話番号:011-208-2001 ●営業時間:17時~24時(平日)、17時~22時(日曜・祝日) ●定休日:無休(不定休) ●予算:生コース(一人前)800円 小樽ビール・ドンケル600円 ●アクセス:地下鉄東西線西11丁目駅2番出口を出て、右手(南側)に向かう。札幌プリンスホテル前の信号を東に渡り、100円ショップ隣の中央区民センター前の角を左折して200mくらいの左側。地下鉄東西線西11丁目駅より徒歩5分。(駅前通りからだと、狸小路を西に進み、アーケードがなくなって「三角山五右衛門ラーメン」を過ぎたらすぐ右側) ●最寄りのランドマーク:札幌プリンスホテル、中央区民センター図書室、狸小路 ●お勧めポイント:熟成したラム肉が美味しいジンギスカン店

肉料理、
お好み焼き

まつじん



北海道のジンギスカンには、焼いた肉をタレにつけて食べるタイプと、あらかじめ付けダレに肉が浸った味付きタイプとがある。「松尾ジンギスカン」は、北海道ナンバーワンの味付きジンギスカンのブランドであり、フランチャイズ店と直営店で食べることができる。直営店には「松尾ジンギスカン」と「まつじん」の2つのブランド名称がある。スタイリッシュで新しい直営店は「まつじん」を名乗っていて、北海道以外では銀座(東京銀座店)と赤坂(東京赤坂店)に、札幌中心部



には「札幌駅前店」と「札幌南1条店」が、新千歳空港には「新千歳空港店」がある。「まつじん」は煙たい、臭い、おやじっぽいというジンギスカン店のイメージを一新し、女性でも入れるような洗練されたインテリアを取り入れている。その結果、ジンギスカンブームが去った現在でも人気は衰えず、女性客も多い。この店のお勧めは、赤身でサッパリとした「味付き特上ラム・ジンギスカン(通称「チョッちゃんラム」)」と、最上級の肩ロースのような味わいの「味付きラムリブロース・ジンギスカン」。どちらも甘辛のタレと柔らかなラム肉の組み合わせが絶妙で、クセになるくらい美味しい。「松尾ジンギスカン」の更なるこだわりは、肉を焼く特注の南部鉄鍋。半円形のドーム状の鉄鍋で、鍋は汁切れし易いよう放射状の浅い溝が付けられている。さらに、鉄鍋の周りには深くで大きな溝があり、この溝に貯まった汁で野菜を煮るようにして食べる。もしも、肉から滴る汁だけで足りない場合には、専用瓶に入っている汁を足して野菜を煮るのである。松尾ジンギスカンのラム肉は北海道土産としても最適で、食事をした店舗から宅配することをお勧めする。購入の際には、専用鉄鍋も一緒に購入してみよう。ジンギスカンのみでなく、この鍋で焼肉をすると、油ざれが良く美味しく焼くことが出来る。ちなみに、専用鉄鍋には野外で使用する通常タイプ他、ガスコンロで使用するタイプやIH調理器対応の鉄鍋などもある。札幌に来られない方は、下記通販サイトからの購入も可能である。

<http://shop.2989.net/fs/matsuo/c/>

【札幌駅前店】●住所:中央区北3条西4丁目 日本生命札幌ビル地下1階 ●電話番号:011-200-2989 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:11時半~14時半、17時~22時半 ●予算:特上ラムジンギスカン1,180円(特上ラムランチセット1,380円) ●アクセス:JR札幌駅と地下鉄・さっぽろ駅・大通駅から地下で直結 ●最寄りのランドマーク:札幌駅前通、札幌グランドホテル ●お勧めポイント:柔らかなラム肉と甘辛のタレがクセになるくらい美味しい

【札幌南1条店】●住所:中央区南1条西4丁目16-1 南館ビル1階 ●電話番号:011-219-2989 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●営業時間:11時半~14時半、17時~23時 ●アクセス:地下鉄南北線・東西線・大通駅10番出口を出て反対方向へ向かい、「TSUTAYA」の角を右折するとすぐ右側。地下鉄・大通駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:TSUTAYA

【新千歳空港店】千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 ●電話番号:0123-46-5829 ●定休日:無休 ●営業時間:10時~20時半

肉料理、
お好み焼き

ジンギスカン ひげのうし

深夜



1階にはカウンター席が17席、2階には4人掛けテーブルが7つある大箱のジンギスカン店。この店の魅力は何と言っても、ジンギスカン店にしては珍しいくらいオシャレで、肉の種類が豊富なところ。肉によって通常の鉄鍋と網焼きを使い分けており、鉄鍋には玉葱と長葱が付く。1番のお勧めは、オーストラリア産サフォーク種の「プレミアムラム」。通常の肩ロースラムに比べると、肉の味が濃く脂肪にも旨味もある。もちろんベーシックな「ジンギスカン(ラム

肩ロース)」も悪くない。もう一品注文するなら、脂肪分が少なく肉の旨味がストレートに感じられる「ラム肉の厚焼きステーキ」か、脂の旨味を楽しめる「ラムカルビ」が良さそうだ。タレは甘口と辛口の2種類があり、味はごく普通であるが、残念ながら後味が良くない。これでもっと値段が安くてタレが美味しかったら、間違いなく2つ星以上なだけにちょっと残念。ちなみに、オブ

シヨンの「北海道産山わさび」を薬味として試してみたが、ラムにはちょっと合わないような気がした。また、中国語と英語メニューもあるので、外国人客にもお勧めである。

●住所:中央区南3条西5丁目35-3 ●電話番号:011-281-2980 ●定休日:無休(不定休) ●営業時間:月曜～土曜:17時～0時半、日曜・祝日:17時～23時半 ●予算:ジンギスカン840円、プレミアムラム1,570円、ラム肉の厚焼きステーキ1,570円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て「すすらんビル」を過ぎ、サンクスの信号を右折。すぐに観覧車のあるビル「ノルベサ」が見え、それを過ぎて信号を渡ると自走式パーキングがあるので、その並び。すすきの駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ノルベサ ●お勧めポイント:肉の種類の豊富がオシャレなジンギスカン店

生ラムジンギスカン 山小屋



有名な老舗の郷土料理店「杉ノ目」が経営するジンギスカンの店。店内に入ると木製テーブルとベンチが目につく。かなりチープな感じもするが、北海道のジンギスカン店としてはごく普通の佇まい。席について、まずは生ビールを注文。この店の生ビールは、北海道限定の「サッポロクラシック」。管理が行き届いているせいか、回転が良いせいかは分からないが、生ビールは他店よりも新鮮な感じがして旨い。箸休めとして生のプチトマトが出てくる。これがラムの脂を洗い流して、口の中をリセットしてくれる。ついつい食べ過ぎてしまい、すぐにお代わりしたくなる。この店の最大の魅力はタレが旨いこと。北海道ナンバーワンのタレと言っても決して過言ではない。どこかの有名店のような、醤油に日本酒しか入っていない?と感じるような単調なタレでない。深みがあり、バランスが完璧なのである。これにたっぷりと炒りゴマと真っ赤な一味を入れ、そして摺り下ろした玉葱(注:ニンニクではない)を入れると最高である。もしも実現可能であれば、「結び亭」の「生ロース」に、この店のタレをつけて食べたいくらい美味しいのである。ラム肉は1種類しかないが旨味十分で、北海道ならではのシカ肉も味わえる。シカ肉はレアで焼くと、全く臭みがなく、赤肉の旨味がストレートに伝わってくるので、一度是非試してみしてほしい。

●住所:中央区南4条西4丁目13-2 第5グリーンビル1階 ●電話番号:011-271-2853 ●定休日:無休(12/31～1/1の年末年始のみ) ●営業時間:17時～22時半 ●予算:ラム肉900円、ラム肉&シカ肉(数量限定)1,000円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て「すすらんビル」を過ぎ、サンクスの信号を右折。すぐに「かつや」が見え、さらに右折するとすぐ右側。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:すすらんビル ●お勧めポイント:北海道最高峰のタレで頂くジンギスカン

札幌成吉思汗 しろくま 札幌本店



ビルの1階にひっそりとあるジンギスカン店。実はこの店、2007年度版でも掲載された実力店なのである。地元の札幌本店だけでなく、東京の新橋と赤坂にも支店があるのだ。店内はL字型のカウンターのみで、隣同士の肩が触れるくらい狭い。肉はアイスランド産(ラム)の他、オーストラリア産(ラムとマトン)と北海道産(この日は白糠産)の3種類がある。肉はオーダーを受けてから切る。僕のお勧めは、やはりアイスランド産とオーストラリア産ラム。特にアイスラ

ンド産ラムが肉にコクと旨味があって一押しである。そして最後は名物の羊のカレーライスで締めたい。

●住所:中央区南6条西3丁目 ジョイフル札幌1階 ●電話番号:011-552-4690 ●定休日:日曜、祝日 ●営業時間:月曜～水曜18時～翌1時、木曜～土曜18時～翌2時半 ●予算:アイスランド産ラム1,140円、オーストラリア産ラム790円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅3番出口を出て右へ向かい、「すすきの交番」、「吉野家」を過ぎた角を右に曲がる。「ラマダホテル札幌」を過ぎ、「第35桂和ビル」を過ぎたら右にあるビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ラマダホテル札幌、第35桂和ビル ●お勧めポイント:3種類のラムとマトンが食べられるジンギスカン店

肉料理、お好み焼き

ジンギスカン



黒と赤を基調とした斬新な色調の店内。店内は4人掛けテーブルが2つとベンチ椅子のカウンター席があるだけの狭い店である。ベンチタイプの椅子の中には靴や衣類を収納できて便利。レギュラーメニューは、アイスランド産ラム「生ラム(モモ)」、「塩ラム」、「ロース」、「塩カルビ」、オーストラリア産生ラム「肩ロース」の5種類であるが、この店はアイスランド産サフォーク種ラムにこだわっているらしく、これを一頭買いて使用している。なので、店主に言えば、メニューにない部位(例えば、アイスランド産の肩ロースやヒレなど)も出してくれる。肉はオーダーを受けてから手切りされるが、何分にも店主1人でやっているの、多少時間がかかるのは覚悟してほしい。この店は塩ジンギスカンの店ではないにもかかわらず、タレがなく、自家製「ブレンド塩」と呼ばれる塩で食べる。これはあくまでも僕の推測であるが、「ブレンド塩」は、塩とコショウ、山椒、旨味調味料などが入っているのでは?というような味である。しかし、これをつけて食べる肉は意外にも美味しいのである。また、テーブルに韓国産一味もあるので、さらにこれを加えて食べてもいい。肉のお勧めは、アイスランド産「生ラム」と「塩ラム」であるが、店主お勧めの「ラムタン」も美味しい。また、シシカバブのようなスパイスが入った「ラムつくね」などの限定メニューや、変わり種として「エゾ鹿肉」や「熊肉」もある。ちなみに、テーブルの近くには換気扇がないので換気は良くない。旨味調味料がそれほど気にならない人にとっては、肉質が素晴らしい良いジンギスカン専門店である。

●住所:中央区南5条西6丁目 多田ビル1階 ●電話番号:011-532-8129 ●定休日:不定休 ●営業時間:18時～0時(金曜、土曜、祝日前日は翌2時まで。但し、肉が売り切れ次第終了) ●予算:アイスランド産生ラム900円、塩ラム950円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て「ラフィラ」と「札幌東急RE(旧札幌東急イン)」の間の通りを左折。1つ目の信号を右折して進むと左角に「ジャパンランドビル」があり、更に信号を渡ると左側にある「函館開陽亭」の隣ビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩4分。 ●最寄りのランドマーク:ラフィラ、札幌東急RE(旧札幌東急イン)、函館開陽亭 ●お勧めポイント:自家製「ブレンド塩」で食べるアイスランド産生ラム

肉料理
お好み焼き

炭火焼 八仙 二号店

深夜

学食



札幌医大近くにある有名焼肉店。店名が二号店となっているが、「炭火焼 八仙」から暖簾分けされた店なのである。本店は塩ホルモンがメインの店で、この店の共通メニューは「塩ジギスカン」と「塩ホルモン」、「牛トロライス」など。この店のオリジナルメニューの方が圧倒的に多く、基本的には別な店と考えた方が良さそうだ。店の前には炭火を置いておく容器とその上に大きなヤカンが置かれているので、それが目印。店内に入ると、6名までのテーブル席が2つと2名のカウンター席しかなく、焼肉店にしてはかなり小さい。なので、基本は相席で、制限時間2時間という制約もあるが、この広さを考えると文句は言えまい。メニューは全てが塩ダレに漬けて出されるため、塩コショウや醤油ダレなどは置いていない。この店の名物は「塩ジギスカン」で、肩ロースを使用しているので味が濃厚で美味しい。サイドメニューの「からみネギ」を注文し、肉の上に載せて食べれば旨さが倍増する。その他、「金華豚肩ロース」も豚の旨味十分だし、「セセリ(ネック)」や「上ガツ」などもプリプリして最高に美味しい。また、道産牛を使った「特上サガリ」や「特上カルビ」なども値段は高いがお勧めである。三元豚を使った「スペアリブ」だけは店員が焼いてくれるが、これもはずせない逸品。締めのお飯は、テレビ番組で紹介され、今や十勝名物となった「牛トロライス」。専用ダレをかけた冷凍牛のミンチとご飯を混ぜて食べると、本当に牛肉？と思うくらい美味しい。その他の御飯メニューには、「山わさびご飯」や「からみネギ玉ご飯」などのとても魅力的なメニューも。この店はインパクトのある「塩ジギスカン」ばかりが有名となってしまったが、これ以外の肉も熟成された旨味を味わえ、肉の美味しさを改めて感じさせてくれる素晴らしい店である。前述のようにかなり狭く、早めの予約でなければ入れないこともあるが、1回転目の客が引ける21時前後になると比較的入りやすい。

●住所:中央区南1条西13丁目4-62 ベストール南大通1階 ●電話番号:011-272-4055 ●定休日:火曜(祝日の場合には営業) ●営業時間:18時~24時(肉がなくなり次第閉店、日曜・祝日以外はランチ営業11時~14時半) ●予算:塩ジギスカン900円、金華豚肩ロース1,600円、からみネギ400円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅の5番出口を出て大通を右へ。ローソン、北海道信用保証協会を過ぎ、2つ目のローソンとモスバーガーのある交差点を右折するとすぐ左側。西18丁目駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:北海道信用保証協会 ●お勧めポイント:肉の旨味を引き出す「塩ダレ」の焼肉店

肉料理
お好み焼き

焼肉 グルマンズいとう

深夜

学食



店内に入ると、左側にカウンター席が9席、右側にテーブル席が3つあり、最近の焼肉店としてはやや小規模である。2名いる女性店員は、焼肉店としてはミスマッチとも思える和服姿。しかも、カウンター席には海鮮ものの水槽がある。韓国釜山で水槽がある飲食店をよく見かけたが、日本の韓国料理店では非常に珍しい光景である。活の素材を使った海鮮韓国料理を提供したいという店主のこだわりなのだろうか。また、肉は一切冷凍肉を使用しないため、生肉の熟成感と旨味が感じられる。メニューには書いていないが、和牛は山形牛を使用しているようだ。肉はまだ日本料理のように、手の込んだ美しい盛り付けで供される。店主がこだわるマッコリは、釜

山の山城のもので、よくありがちな“どぶろく”のように甘く濃厚な感じではなく、ほのかに甘く、麴の香りと酸を感じる品の良いマッコリである。僕の周りの人たちの一致した評価は、この店は焼肉よりもむしろ韓国料理、特に前菜が抜群に美味しいということ。確かに、冷麺とチヂミ以外の韓国料理は、韓国で食べたどの料理店よりも美味しかった。それもそのはず、店主の伊藤さんは、札幌の「焼肉トリ」で副料理長を、「徳寿」では統括総料理長を務めた人物なのである。美味しい焼肉と創作韓国料理が味わえ、しかも深夜まで営業しているユーティリティの高い店である。

●住所：中央区南6条西6丁目6-15 川島ビル1階 ●電話番号：011-596-9029 ●定休日：水曜、第2火曜 ●営業時間：18時～翌2時（日曜17時～23時） ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て、「札幌東急REI（旧札幌東急イン）」が見える西方向へ直進。「ススキノグリーンホテル」の信号が見えたら左折し、市電の線路に沿って南方向へ進む。トヨペットの信号を左折してすぐ右側。地下鉄南北線・すすきの駅より12～13分 ●最寄りのランドマーク：ススキノグリーンホテル、トヨペット ●お勧めポイント：深夜まで美味しい韓国料理と焼肉が食べられるユーティリティの高い店

肉料理、お好み焼き

焼肉トリ



1階には長いテーブル席と4～6名のテーブル席が、2階には個室と小上がりがある。この店はいつ来ても肉の質が良くて美味しい。特に「いちぼステーキ」はサシと赤肉のバランスが最高で、僕の超お勧め！「和牛かいのみカルビ」や「和牛特選ロース」、「和牛サガリ」などももちろん美味しいが、下のランクの安い肉でも十分旨い。ちなみに、この日の「特選和牛タン塩」は硬くてイマイチだったが、いつもは美味しかっただけに、最近のタンの質にはムラがあるのかもしれない。「王カルビ」は、優に3人前くらいありそうなトリ名物の壺仕込みカルビ。まるで、味付きジンギスカンのようで、サンチュやエゴマの葉に挟んで食べると美味しい。この店の良いところは、肉だけでなく脇役陣も美味しいこと。キムチ類（特にカクテキ）や「パジョン」、「ケジャン」、「チヂミ」、「カルビクッパ」なども美味しい。但し、デザート類はどれもお勧めできない。また、瓶であるが「小樽ビール」も置いており、無休で昼から深夜まで通し営業しているので、とても使い勝手が良い。

●住所：中央区南5条西7丁目 ●電話番号：011-531-5893 ●営業時間：12時～翌3時（月曜～土曜）、12時～23時（日曜） ●定休日：無休 ●予算：いちぼステーキ2,940円、和牛かいのみカルビ1,900円、和牛ランプのラン芯1,260円、田舎鶏セサリ600円、イペリコ豚の豚トロ900円、3,500円コースと4,500円コースあり、90分飲み放題1,500円 ●アクセス：地下鉄南北線すすきの駅4番出口を出て「札幌東急REI（旧札幌東急イン）」が見える西方向へ直進。「ススキノグリーンホテル」の信号が見えたら左折し、市電の線路に沿って南方向へ進む。西7丁目電車通りと南5条通りの交差点（角に24時間パーキングあり）を右（西）に曲がってすぐ左側。地下鉄南北線すすきの駅より12～13分。

肉料理
お好み焼き

黒毛和牛専門店 花翔 すすきの店

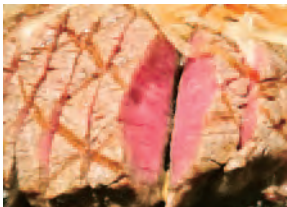


最高級A5ランクの黒毛和牛を一頭買いして使用することで有名な手稲の焼肉店。一頭買いするため、「プリスケ(首)」や「スカート(ともばら)」、「トモサン(シタマ)」、「みすじ(うで)」、「イチボ(もも)」など、他店ではあまり味わえないような希少部位に出会える。さらに、今流行のドライエージングビーフも取り扱っている。この「すすきの店」は、最大20名までの大広間と5つの個室がある。予め言うておくと、この店の肉は北海道の焼肉店の中では抜きん出た美味しさであるが、その分値段も高い。最も高い肉メニューの「神戸牛サーロイン(優秀賞)」は、何と100g 7,000円である。しかしながら、「ゲタ(中落ちカルビ)1,180円」や「プリスケ980円」などのリーズナブルなものもあるのでご安心を。それでも、会計が心配な方は、コースで注文することをお勧めしたい。コースは6,000円の「ペア特盛(2名用)」から20,000円の「花翔盛・極(3〜4名用)」までいろいろある。中でも、一頭買いした牛の全ての部位をまんべんなく食べられる要予約の「超一頭喰いコース」が人気だ。また、この店では食中毒事件以来、提供する店が極めて少なくなった「和牛ユッケ」や「和牛にぎり」を味わえるのも人気の理由だ。タレは通常のタレの他に、醤油ワサビ、ポン酢、山わさび、塩コショウなどがあるが、「通常のタレ+コチジャン」か「塩コショウ」で食べるのがお勧め。この日頼んだアラカルトメニューで最も美味しかったのは、「特選和牛タン」と「カイノミ」、そして「白老産サガリ」。この他に、「キムチの盛り合わせ」や「和牛テールスープ(クッパ)」などの脇役陣も美味しかった。店の1番人気は、和牛の脂身付き小腸を使った「やみつきホルモン」。すぐに脂身に火が点いてしまい、ファイアー状態となって縮んでしまうが、これもなかなか美味しい。この店は牛肉だけではなく、沖縄産アグー豚や鶏、ラムジンギスカンなどもあり、いろいろと楽しめる。また、ワインはサントリーの国産ワインの他、上は10万円もするシャトー・ラトゥールの2007年まで置いている。これでもう少し値段が安かったら3つ星を付けても良いくらい美味しいが、全体の値段を考えれば2つ星が妥当なところだろう。

●住所:中央区南5条西5丁目 LC参館1階 ●電話番号:011-562-8929 ●定休日:無休 ●営業時間:18時〜0時(日曜・祝日はLO23時まで) ●予算:特選和牛タン2,800円、やみつきホルモン750円、一頭喰いコース(2名用)8,000円、和牛テールクッパ850円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅5番出口を出て駅前通りを右へ。「レイク」の看板と「東宝公衆会館」が見える交差点を右折。信号を過ぎると右に「ホテルルートイン札幌中央」が見えるその左側向かいのビル。すすきの駅から徒歩5分。 ●最寄りのランドマーク:東宝公衆会館、ホテルルートイン札幌中央 ●お勧めポイント:最高級のA5ランクの黒毛和牛が最高の状態で供される焼肉店

肉料理
お好み焼き

STEAK two nine 29



北海道唯一のヒレステーキ専門店。薄野エリアから駅前・大通エリアに移転して間もなく4年目を迎える。新しい店舗はレストランというより、どちらかというと喫茶店の様な雰囲気、高級感などは一切ない。神戸に「A-1」という有名なヒレステーキ専門店があるが、店主の菊池さんはこの店の出身。この店のヒレステーキは、ヒレ本来の旨味を十分引き出しており、日本有数の美味しさである。ステーキはコースと単品があり、どちらを注文してもサラダが付く。注文を

すると、まずは奥さんが切った野菜を混ぜてサラダを作る。サラダはブラックペッパーがアクセントになっており、非常にサッパリとしたサラダである。その後、醤油タレがジュージューと香ばしい音を立てたヒステークが登場する。鉄板の上には肉の他、フライドポテトとホウレン草が添えられている。肉の上には特製バターとスライス玉葱がのせられているのでどけてみると、見事にメディアムレアに焼かれたヒステークがお目見えする。醤油だれが染み込ませた玉葱を肉の上に載せて食べると、醤油の香ばしさと玉葱の甘さが一体となって肉が舌の上でとろける。ヒレはこの火の通り方がベスト！と実感出来る瞬間である。肉はヒレ（神戸ではヘレと呼ぶ）のみで、グラム数で値段が異なる。また、何も言わなければ特製バターが添えられるが、よりデリケートなヒレの旨みを味わいたい方は、予めバターをのせないよう言っておいた方がよい。

- 住所：中央区北1条西2丁目 札幌時計台ビルB1 ●電話番号：011-221-4429 ●営業時間：17時～21時
 ●定休日：月曜 ●予算（コース）：黒毛和牛ヒステーク（150g）6,600円、（200g）8,200円、（250g）9,800円
 ●アクセス：地下鉄大通駅（南北線、東西線、東豊線）6番出口を出て右へ、「大通ビッセ」方向へ信号を渡る。駅前通を駅に向かって直進し、次の信号を右折すると左角に時計台が見えるので、その左並びのビル。地下鉄大通駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：大通ビッセ、時計台 ●お勧めポイント：日本有数のヒステークを味わえる店

肉料理、
お好み焼き

鉄板焼き みつい



薄野の北西エリアにある人気の鉄板焼き店。元々この店は「丸井今井」近くにあった「鉄板焼きとスープカレー ロイン」が移転し、リニューアルオープンした店である。店内は鉄板を囲むようにL字型のカウンター席とテーブル席が4つあり、外からも見えるガラス張りの明るい雰囲気。しかも、換気も良いためか、女性客や若い客が多い。スタッフは調理担当が2人とサービスの女性が2人。シェフはフレンチ出身なのだろうか？ 突き出しなどの料理の所々にフレンチテイストが感じられる。言い換えれば、この店の鉄板焼きやお好み焼きは、いわゆる本格的で正統なものではなく、どちらかと言えばシェフのオリジナルの創作鉄板焼きなのである。なので、この店の売りはお好み焼きというよりもむしろ、つまみの鉄板焼きメニュー。特に、現在北海道産ブランド牛として売り出し中の「知床牛」を使った「知床牛のタタキ」や「知床牛・霜降りイチボステーキ」がリーズナブルで美味しい。その他のお勧めは、「サチク赤豚 とん平焼き」や「（釧路町）仙鳳址（ほうせんし）カキ バター焼き」、「北海道産塩ホルモン」、「知床ポークの豚玉」、「ソースちゃんぽん焼きそば」、「国産鶏のレバーパテ」など。例えば、「サチク赤豚 とん平焼き」は、通常の薄い豚バラではなくまるで豚テキのように分厚く食べ応えがあり、これがマヨネーズテイストと良く合うのだ。また、「北海道産塩ホルモン」は、切り方が小さめながら野菜炒めと共に頂くとうまい。変わり種では、焼き椎茸に新得産チーズと醤油テイストを加えた「しいたけとチーズのグリル」などもある。そして、最後を飾るデザートは「フォンダンショコラ アイス添え」がお勧め。生ビールは「サッポロクラシック」で、北海道の「増毛シードル」や山形の「子宝ラフランス」などの果実酒やワイン、日本酒などもある。

- 住所：中央区南3条西7丁目7-2 ●電話番号：011-281-9321 ●定休日：無休 ●営業時間：17時～翌0時
 ●予算：知床牛のステーキ・ランプ1,600円、霜降りイチボ2,100円（各100g）、知床牛のタタキ900円 ●アクセス：南北線地下鉄・すすきの駅2番出口を出て、モスバーガー角の信号を左折。「ノルベサ」前を過ぎて「シアターキノ」を過ぎ、左に「資生館小学校」見ながら進む。「資生館小学校」の西角の信号を右折するとすぐ左側。南北線地下鉄・すすきの駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク：ノルベサ、シアターキノ、資生館小学校 ●お勧めポイント：創作お好み焼きと鉄板焼きが美味しい

肉料理
お好み焼

焼き鳥&ワイン しろ

深夜

学会



「しろ SHIRO」という店名のとおり、店内は白を基調としたインテリアで、とても焼鳥店とは思えないくらいスタイリッシュ。特に、広いL字型のカウンター席が手前のテーブル席がいい(ワインセラー奥のテーブル席はお勧めではない)。店主・石川さんの焼きの技術は円熟期を迎えようとしており、今まさに旬な焼き鳥店である。鶏肉は秋田産の比内地鶏を丸ごと仕入れ、店で部位別に捌いて使用している。なので、稀な限定部位も多い。まずは、シャンパンか日本酒、ビールを、そしてそれに合う「カラスミのあぶり」や「本干しシシヤモ」、「大人のポテトサラダ」などを注文。お勧めは、限定品の「カタ」、「ソリ」、「アカ」、「ネック」、「胸肉わさび」の他、「(丸)ハツ」、「ポンポチ」、「豚しょうが巻き」、「スカモルツアチーズ串焼き」、「味付けうずら卵の串焼き」、「イペリコ豚の串焼き」、「穴子焼きのタップナードのせ」、「道産和牛の串焼き」など。また、滅多にお目にかかれない予約限定メニューでは、「塩つくね」や「イペリコハムのブッラータ添え」がいい。「ブッラータ」は、「ファットリア・ピオ北海道(→お土産の162頁を参照)」が作るイタリアチーズで、是非一度味わってほしい至高のフレッシュチーズだ。野菜では、「金針菜」や「ヤングコーン(春〜夏)」、「ナス焼き」、「竹の子(春)」などがお勧め。最近メニューに掲載されるようになった「(黒豚を使った)ポークライス」も締めとしては最高の逸品。店内には大きなワインセラーがあり、ソムリエの佐藤さんがセレクトしたワインリストも充実している。さらに、種類は多くないものの、日本酒や焼酎なども厳選されていていい。酒や食べ物焼鳥店の枠を超えており、唯一無二の、ありそうでない、まさに日本最高レベルの焼鳥店だ。限定ものはすぐになくなってしまいますので、もしも食べなければ必ず予約してほしい。

●住所: 中央区南4条西24丁目1-24 ●電話番号: 011-521-4060 ●営業時間: 火曜〜土曜18時〜翌1時半、日曜、祝日18時〜翌0時半 ●定休日: 月曜 ●予算: コース4,000円、5,000円、カラスミのあぶり600円、カタ300円、豚しょうが巻き250円、ささみワザビ500円 ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右、大通を渡り、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。愛育病院が見えたらすぐ左向かいの白い建物。地下鉄東西線・円山公園駅より10分 ●最寄りのランドマーク: 愛育病院 ●お勧めポイント: 日本最高レベルの焼き鳥店

肉料理
お好み焼

とりきん



この店は「室蘭焼き鳥」の店である。室蘭焼き鳥は「美唄焼き鳥」と並び、北海道を代表するB級グルメ。しかし、焼き鳥とは言っても、室蘭焼き鳥の素材は豚である。つまり、東京で言う「焼きとん」なのだ。室蘭焼き鳥は、豚と玉葱を交互に串に刺してタレで焼き、辛子をつけて食べるのが特徴。地元室蘭以外で本格的な室蘭焼き鳥を食べさせる店は少ないが、「とりきん」は室蘭の老舗焼き鳥店の暖簾分けなのである。しかし、この店は豚だけではなく、通常の鶏の焼き鳥もある

るのでご心配なく。店の雰囲気は、どこにでもありそうなごく普通の焼き鳥店で、正面にカウンター席、右側にテーブル席がある。使用している素材も、特にブランド鶏や豚を使用しているわけではないが美味しい。基本的に豚はタレで、鶏は塩で頂くのがお勧め。必ず食べてほしいのは、「豚精肉(タレで頂くのが室蘭焼き鳥)」、「とり首小肉(塩)」、「とり精肉(塩)」、「手羽先(塩)」、「豚



カシラ(タレ)」など。この店のもう一つの魅力は日本酒。店主の佐々木さんは日本酒に造詣が深く、種類こそそれほど多くはないが、クオリティが非常に高いのである。お勧めは「十四代」、「磯自慢」、「飛露喜」、「遊穂」、「而今」など。特に、三重県の「而今」を常時飲める店は、北海道では非常に少ない。日本酒は通常の「ぐい呑み」ではなく、ワンカップくらいありそうなコップにたっぷり注がれ、非常にお得感がある。日本酒はちょっとという方には、日本酒で作られた「鶴梅 ゆず」の炭酸割りがお勧めで、お酒とは思えないくらいフレッシュな柚子の香りがいい。

●住所:北区北32条西3丁目2-13-102 ●電話番号:011-756-8510 ●営業時間:17時半~22時半 ●定休日:日曜・祝日 ●予算:豚精肉、とり首小肉150円/本、十四代本丸550円、而今純米吟醸700円 ●アクセス:地下鉄南北線・北34条駅4番出口を出てすぐ左側。北34条駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線・北34条駅 ●お勧めポイント:日本酒のクオリティが高い室蘭焼き鳥店

肉料理、お好み焼き

じき 南2条店

深夜

学会



「近江軍鶏(おうみしゃも)」を使った高級焼鳥店である。18丁目にある「近江軍鶏と和食の店 直(じき)」2店目の店舗としてオープンして以来、既に6カ月目になるという。18丁目店の方は女性店長に任せ、店主はこの大箱の新店舗の方で調理している。なので、名乗ってはいないものの、実質的にこの新店舗の方が本店という位置づけであろう。重い大きなドアを開けると、中にもう一つの扉があり、それを開けて店内に入ると、焼鳥店とは思えないほど広くモダンなインテリアが広がる。BGMに流れるジャズがとても似合う店だ。「焼き鳥&ワイン しろ(→焼鳥の107頁を参照)」や「Qキュー(→焼鳥の109頁を参照)」など、最近こういうハイセンスなインテリアの焼鳥店が増えたおかげで、女性客も入りやすくなった。この店の入口側にはオープンキッチンのL字型のカウンター席があり、奥にテーブル席がある。さらに、トイレの横には個室も完備されており、18丁目店と比べると倍以上広さとなった。この店で使用している鶏は、日本最高峰の呼び声の高い滋賀県産の「近江軍鶏」。この高級地鶏を北海道で初めて使用したことで一躍有名になったが、これを1羽丸ごと仕入れて使用しているため、メニューに載っていないようなレアな部位でも、予約時などに要望すれば食することができる。また、この店は焼鳥だけでなく、刺身など季節の食材を使ったメニューもレベルが高い。それもそのはず、この店の店主は和食出身なのである。そのため、サイドメニューである「鶏の炊き込みご飯(時間がかかるので最初に注文すべき)」や博多風の「鶏の水炊き(予約が望ましい)」などが特にいい。「鶏の水炊き」は博多で食べた鶏の水炊きを遙かに凌ぐ美味しさで、とりわけ、具の「つくね」が美味しいので、僕は予約時に「つくねを多めにして!」と注文している。「鶏の炊き込みご飯」は、鶏の内臓が入ることで以前にも増して深く濃厚な味わいとなった。焼鳥のお勧めは、限定品の「白レバー」や「ささみワサビ」、「つくね」、「ハツ」、「ネック」、「カタ」、「ソリ」など。しかし予め断っておくが、近江軍鶏自体がかなり高価であるため、単品での価格は1本250~500円と北海道の焼鳥店としてはかなり高めである。なので、よほどグルメな方でないかぎり、基本的にコースで注文し、後で好みの物を追加の方がベターだと思う。18条店と比べて良くなった点は、日本酒の品揃えが圧倒的に良くなったこととワインを置くようになったこと。「十四代」は6種類、「磯自慢」はブルーボトルも含めて4種類もあり、薄野の日本酒バー顔負けの品揃えである。悪くなった点は「親子丼」が美味しくなくなったこと。以前は黒七味を使った出汁の効いた京風の親子丼であったが、ランチに出てきた親子丼は味が薄く、肉以外にとくに特徴のない味がぼやけた親子丼で

あった。しかしながら、焼鳥店としては珍しく全面禁煙なので、タバコを吸わないものにとって快適でいい。

●住所:中央区南2条西9丁目1-27 Riche revel 階 ●電話番号:050-5570-6841(予約専用)、011-200-9396 ●定休日:日曜 ●営業時間:【ランチ】11時半~13時、【ディナー】18時~21時半 ●予算:【ランチ】親子丼1,000円、極上親子丼(内臓やつくね入り)1,500円、【ディナー】串コース2,500円と4,000円、本日おまかせコース5,500円、おまかせコース8,000円、水炊きコース6,500円 ●アクセス:地下鉄東西線・3番出口を出て通りを渡らず右へ、大通に沿って進む。「SoftBank」を過ぎ、「SIMONS」の交差点を右折する。電車通りを渡り進むと左に見えるマンションの1階 ●最寄りのランドマーク:北海道銀行南一条支店 ●お勧めポイント:厳選された日本酒と近江軍鶏を使った焼鳥

肉料理
お好み焼

キュウQ



時計台のすぐ北側にある人気のラーメン店。いや、昼はラーメン店であるが、夜は焼き鳥店に変身する二毛作の店である。厳密に言えば、夜の早い時間帯(17時~19時)には昼とは別メニューのラーメンもやっているの、三毛作の店と言えるかも。地下への階段を下りると、ラーメンの自動券売機があるので、ランチタイムにはまず食券を購入する。鎖の付いた重い扉を開けると、中はワンフロアのロフト風のインテリア。奥にカウンター席が、そして真ん中には巨大なテーブル席と手前に小さなテーブル席がある。ランチタイムのラーメンは、「清湯(醤油)」と「白湯(塩)」の2種類があり、僕のお勧めは「清湯」。基本のラーメンには、具材としてチャーシューと穂先メンマ、そしてネギ、小松菜、柚子皮が入っている。この他に具材を増した、「チャーシュー(麺)」、「ワンタン(麺)」、そして全部をのせた「特製(麺)」がある。「清湯」は澄んだ鶏ガラベースの醤油スープで、煮干しや昆布などの魚介が香り、目をつもって食べると日本蕎麦のかしわ蕎麦のようなサッパリとした感じ。自家製の中細ストレート麺は、コシがあって良い。どちらのラーメンにも、豚チャーシューと鶏チャーシューの2種類が入っているが、僕的には豚チャーシューの方が好み。穂先メンマもとても柔らかで美味しいし、トッピングした「玉子(味玉)」も中がトロトロで悪くない。餃子のような「ワンタン」は、生姜が効いていてなかなかいい。一方、「白湯」には太めの平麺を使用しており、これはモチモチ感に欠ける平均点レベルの麺だ。また、「白湯」にはタマネギと揚げニンニクも入っている。しかしながら、「清湯」も「白湯」も鶏の旨味に今一つ欠け、もっと鶏の旨味を前端的に出して引きつけるようなインパクトがあれば、もっと評価を高くしても良いかも。サイドメニューの「チャーシュー丼」は、そのまま食べるよりもラーメンのスープを入れてお茶漬けのように清湯スープと食べればもう最高で、是非「清湯」と一緒に注文してほしい。山ワサビが薬味として付けてくるが、少なくとも清湯スープの様な繊細なスープには合わないの、そのまま頂くことをお勧めしたい。焼鳥は、肉はブロイラーのように軟らかな鶏肉を使用しており、旨味に欠けるものの、塩加減と焼き加減はなかなか良い。お勧めは、インドネシア風のスパイシー串「サテ」や牛と豚の2種類の小腸を焼いた「マルチョウ串」、定番のハツ「こころ」、首肉の「せせり」など。サイドメニューでは、黄味がのった真っ黒な焼き飯「黒チャーハン」が僕の一押し。さらに、焼いた(ハーフサイズもあり)も炙った細かい鶏肉が香ばしく、こちらも悪くない。一方、甘いタレで焼いた「すき焼き串」や「とろ玉」などは、タレが甘過ぎてお勧めできない。また、今流行のドライエージングで熟成させた「熟成肉串」も、肉の旨味よりも臭みが出てしまっていてお勧めできない。

●住所:中央区北1条西2丁目1-3 りんどうビル地下1階 ●電話番号:050-5571-4494 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時~15時、17時~23時半(夜限定ラーメンは17時~19時) ●予算:清湯醤油750円、清湯特製1,000円、チャーシュー丼380円 ●アクセス:地下鉄大通駅31番出口を出て、南へ一方通行の通りを北へ進む。「札幌市役所」、「オーク札幌ビルディング」を過ぎ、ローソンの角を左折するとすぐ左(札幌すみれホテルの隣り)。大通駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:札幌市役所本庁舎、札幌すみれホテル ●お勧めポイント:昼はラーメン、夜は焼き鳥の二毛作店

肉料理、お好み焼き

牛たん 大野屋



札幌中心部から少し離れた琴似にある牛タン専門店。狂牛病の騒動以来、牛タン価格が高騰したため、オーストラリア産の牛タンを使用するようになった。さらに追い打ちをかけるようにユッケ騒動により、「タン刺し」や「タンのみそ漬け」などもメニューから消えてしまった。このため、以前のような魅力的な美味しさは正直なくなったが、それでも札幌の牛タン専門店の中ではトップクラスの美味しさ。定番の「たん焼き」はもとより、添えられる三升漬けや高菜漬け、

テールスープなども美味しい。「たん焼き」はそのまま食べても美味しいが、高菜漬けと一緒に食べても美味しい。三升漬けは麦飯にのせて食べると最高である。「タン刺し」が食べたい方は、代わりに登場した「たんのレアステーキ」を食べるのが良いだろう。定食を含む「たん焼き」は、お一人様二人前までというレギュレーションがある。また、この店には高価な大吟醸などはないが、良質な日本酒を頂ける。特に、牛タンと一緒に頂きたいのが静岡の「磯自慢」。さらに道外の方なら、帰りに近くの旭川ラーメン店「ななし」に寄って「醤油チャーシュー麺」を食べれば、満足すること間違いなし。

●住所:西区琴似2条5丁目2-2 大野屋ビル1階 ●電話番号:011-642-9432 ●定休日:日曜 ●営業時間:11時~13時半、17時~21時半 ●予算:たん焼き(4枚)1,600円、牛タン定食(4枚)2,000円、(5枚)2,300円、たんのレアステーキ1,800円 ●アクセス:地下鉄東西線・琴似駅1番出口を出て右へ。「富士メガネ」を過ぎるとすぐ右側。琴似駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:富士メガネ ●お勧めポイント:タン焼きが美味しい店

肉料理、お好み焼き

シジュー



この店のハンバーグは道産100%。熟々の鉄板に載せられて出てくるが、パティが薄いため、ゆっくり食べていると火が入り過ぎてパサついてしまう。どうしてもレア感が気になる人は、暫し放置して熱い鉄板で焼き加減を調節して食べればいい。焼肉のユッケ事件があったせいか、現在は焼き方の注文は聞かれず、以前に比べると焼き方も強くなった。分かりやすく表現するなら、以前のレア状態からミディアムレアになったような感じである。この焼き方ならば、薄野の「牛亭」とあまり差がなくなった様な気がする。レアだった以前の方がもちろん美味しいが、これも時代の流れなので仕方がないのかもしれない。これが今回星を1つ落とした理由である。コショウの効いたスパイシーなソースは、基本的に「牛亭」と同じである。相変わらずザインパクトがあり、何とも言えない後を引く辛さである。ちなみに、ハンバーグに比べてステーキはごく普通

なのでお勧めできない。それにしても、この店はハンバーグだけでなくライスもツツツツで美味しい。

●住所:中央区南6条西24丁目1-18 Y'S南円山1階 ●電話番号:011-552-7236 ●営業時間:11時半~14時半、17時~22時 ●定休日:火曜 ●予算:ハンバーグ1,200円(200g)、1,500円(250g) ●アクセス:地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て右へ大通を進み、西25丁目の交差点を右折して南へ向かう。愛育病院を過ぎ、南6丁目の信廣寺の交差点を東に左折してすぐ左側のビル。地下鉄東西線円山公園駅より12~13分 ●最寄りのランドマーク:愛育病院、信廣寺 ●お勧めポイント:レアな肉とスパイシーなソースがクセになるハンバーグ

肉料理
お好み焼

手作りハンバーグ工房 Toshi



ビル地下のレストラン街にある大通エリアで人気のハンバーグレストラン。明るい感じの店内にはカウンター席がなく、全てがテーブル席である。この店のコンセプトは、“家庭で食べていたような優しい味のハンバーグ”。つまり、誰もがほっと癒されるようなハンバーグなのである。従って、使用する肉は牛肉、豚肉、鶏肉の合挽き肉で、これが肉臭さを一切感じさせない実に絶妙なブレンドとなっている。しかも、今流行の挽肉を丸めただけのミンチハンバーグでは

なく、ちゃんとタマネギが入っている、フックラと柔らかな肉汁タップリのジューシーハンバーグなのである。あまりの柔らかさに箸で食べるとホロツと崩れてしまうのが難点だが、それを差し引いてもかなり美味しい。店主の素材へのこだわりは半端ではなく、牛肉は十勝の池田町の赤牛「いけだ牛」、豚肉は早来町のホエー豚「ムーミン豚」、鶏肉は厚真町の「桜姫鶏」、米は長沼産「夢ピリカ」といった具合。焼き上がるまでの間に、見た目も鮮やかなタップリ野菜のサラダが出てくるが、これら全ての野菜は、契約農家や無農薬自家菜園「Toshiファーム」のもの。根菜類のサクッとした歯ごたえと甘みは、新鮮な野菜であることの証しである。かかっているドレッシングはピネガーテイストではなく、シンプルな醤油マヨネーズ味。これが意外にも生の白菜や大根、ニンジンなどと良く合う。メニューを見るとハンバーグの種類はかなり豊富。店の1番人気は山わさびで食べる「わさびハンバーグ」で、2番人気は「ガーリックハンバーグ」と「おろしそハンバーグ」。しかし、これらに共通する醤油ベースのソースが若干甘く、お勧めというほどではない。今回の取材では、1カ月以上をかけてこの店のメニュー全種類を食べ比べてみたが、僕のお勧めは何と言ってもベーシックな「デミグラスソース ハンバーグ」。デミグラスソースはかなりのコクがあり、隠し味にチーズでも入っているのではと思うほど濃厚。このコクと濃厚さがサッパリとした合挽き肉に良く合うのだ。また、長沼産夢ピリカで炊いたご飯も艶々で、ハンバーグにピッタリの美味しさ。さらに、ハンバーグに添えられた温タマネギは火傷するくらいトロトロで、北あかりを使った皮付きジャガイモの素揚げも香り十分。そして、次にお勧めしたいのは「和風オニオンハンバーグ」。こちらも醤油ベースのソースであるが、醤油ベース中で最も辛口(塩分が)のソースである。この塩辛さがフワリとジューシーなハンバーグとベストカップルなのである。その他、「シャリアピンハンバーグ」は、タマネギのみじん切りとコンソメパターの和風テイストが良いし、「きのこソース ハンバーグ」は、甘めの醤油ベースソースをピリ辛の中華風ソースが上手く補っていてお勧め。ランチタイムメニューに比べてディナータイムメニューは値段が高くなる分、肉とサラダのボリュームもランチよりもアップする。また、肉の基本ボリュームは、ランチタイムが180g、ディナータイムは200gで、肉を増量する場合は30g毎に100円アップするシステム。ちなみに、唯一残念だったのは、今時混み合うランチタイムにも禁煙でないこと。

●住所:中央区南一条西2-5 南一条Kビル 地下1階 ●電話番号:011-241-4189 ●定休日:日曜と木曜のディナータイム ●営業時間:【ランチ】11時~14時半、【ディナー】17時半~20時半 ●予算:デミグラスソース・ハンバーグ(ランチ180g)1,400円、(ディナー200g)1,700円 ●アクセス:地下鉄南北線・東西線・大通駅33番出口を出て、「丸井今井」に沿って右へ進む。すぐに南1条通を右折すると、「カナリア」や「カフェ・クロワッサン」の並びに見えるビル。大通駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:丸井今井 ●お勧めポイント:北海道ナンバーワンのハンバーグが食べられる

肉料理、お好み焼き

お好み焼き まっか 南三条店

深夜

学会



後輩の網野先生が飲んだ後の締めに行く店ということで紹介されたお好み焼き店。今年、東京の中目黒店に支店をオープンさせ、今最も勢いになっている店である。薄野エリアには「すすきの店(本店)」と「南三条店」の2軒があるが、今回は南三条店の方を取材することに。店内に入ると左側に大きな鉄板のあるカウンター席が、そして右側には鉄板のあるテーブル席がある。この店はお好み焼きや焼きそばだけでなく、酒のアテになるいろいろな創作鉄板焼きメニュー

があり、かなり関西のお好み焼き店を意識したメニュー構成となっている。特にこの店が良いのは、早朝・深夜まで営業しているため、飲んだ後にも寄ることもできてとても便利な点である。お勧めは、タカアンドトシのタカさんが命名したという「ズーチーモー」。表面がカリッとしていて、香ばしいチーズの香りが何とも言えないくらいビールに合う。また、九州生まれのふわふわの「山芋とろろ鉄板」も意外なくらいサッパリとしていて食感も最高。さらに、豚肉と牛の小腸(油かす)が入ったお好み焼き「まっか焼き」やスライスされた「じゃがバター」など定番メニューも外せない。飲み放題付き宴会コースはかなり割安となっているので、人数が揃えばまずはこのコースで注文し、足りない分を追加すればお得である。

【南三条店】●住所:中央区南3条西4丁目4-20 五番街ビル1階 ●電話番号:011-281-2218 ●定休日:無休(不定休) ●営業時間:【平日、祝前日】17時~翌4時、【日曜・祝日】17時~翌2時 ●予算:ズーチーモー550円、山芋とろろ鉄板780円、【宴会メニュー(4名より)】90分飲み放題コース2,780円、120分飲み放題コース3,780円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、札幌駅前通を大通方面へ向かう。「カラオケ館」を過ぎ、「モスバーガー」の角を左折すると、次の信号手前右にある(アーバン札幌ビルの北向かい)。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:アーバン札幌ビル ●お勧めポイント:コスバの良い創作鉄板焼き店

蕎麦、うどん、 天ぷら、鰻

蕎麦、うどん、
天ぷら、鰻

さくら庵

学会



民家風のインテリアと木の床板が印象的な店内。暗めの入り口を抜けると、正面右にカウンター席、左側にテーブル席がある。この店の蕎麦はほぼ二八で打たれているが、8割が更科粉(さらしなこ:蕎麦の実の中心部だけを使った蕎麦粉)を使用しているため、更科蕎麦に近い喉越しの良さが自慢である。しかし、更科蕎麦は白くて美しく喉越しこそ良いが、蕎麦の香りや甘みに乏しいため、2割を香りの強い石臼挽きの蕎麦粉で補って打っているという。それでも、この店の蕎麦はどちらかというとやはり更科蕎麦に近いイメージだ。「一茶庵系」や「更科系」など更科蕎麦を打つ店は、どうしてもグルメ雑誌や評論家の評価が低くなってしまふ。これまで僕も同様な評価をしていたが、食べログなどではむしろ高く評価されている店が多いところを見ると、一般的には蕎麦の香りや甘さは、蕎麦を評価する上でそれほど重視されていないことが分かる。この店の僕の一押しは「別製天せいろそば」。冷たいつけ汁の「天せいろ」と異なり、温かいつけ汁に天ぷらが浸されて出てくる。つけ汁に天ぷらから出るゴマ油の香りが移り、何とも香ばしい香りが豊かである。つけ汁は東京・数蕎麦系のような辛口で、経節の風味が抑えられていて酸味も少なくキリッとしている。もう一つのお勧めは、ぶっかけの「冷やしたぬきそば」。この店の蕎麦は切り方も太さも僕好みで、店主の蕎麦打ちの技術は、札幌の蕎麦店の中でも恐らくトップクラスであろう。唯一の不満は、蕎麦の香りに乏しいことだけである。

- 住所:中央区南5条西24丁目1-34 ●電話番号:011-533-0789 ●営業時間:月曜・木曜～日曜11時～15時、17時～20時、火曜11時～15時 ●定休日:水曜 ●予算:別製天せいろそば1,350円、冷やしたぬきそば850円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅4番出口を出て右、大通を進み、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。愛育病院とエネオスGSの信号を左折するとすぐ右側の黒い建物。円山公園駅より10分 ●最寄りのランドマーク:愛育病院 ●お勧めポイント:絶妙な喉越しとキリッと辛めのつけ汁が美味しい蕎麦店

蕎麦、うどん、
天ぷら、鰻

こはし

学会



札幌中央卸売市場の場外市場にあるミシュラン1つ星の蕎麦店。住宅街の中にあるため、一見するとただの住宅のように見える。玄関で靴を脱いで上がると、そこは珪藻土の土壁を使用した白い空間が広がっている。天井の曲線が柔らかく、木の温もりを感じる。昼間に訪れると、庭から差し込む日差しが心地良い。BGMにクラシックピアノが流れ、ゆったりと時間が流れていく。フローリングが床暖房になっているので、冬に訪れても快適である。この店では、朝に石臼

で挽いた打ち立ての蕎麦が頂ける。この日は北海道清里町産ボタンソバの新蕎麦であったが、香りも申し分なかった。太さも僕好みで、しっかりとしたコシがあり、喉越しもいい。ワサビも摺り下ろした本わさびである。お勧めは冷たい蕎麦で、大盛りは210円増しとなる。お勧めは「天せいる」であるが、野菜や穴子のようにしっかりと揚げる天ネタはカリッと揚がっていて良いが、車エビのように繊細な揚げ方をする天ネタはサクッとしておらずイマイチである。なので、僕のお勧めはカリッと香ばしい「穴子天せいる」。但し、穴子は季節や産地によってどうしても泥臭さを感じることがあるので、そのリスクを承知の上で注文されたい。温かい蕎麦の方はどうしても蕎麦が弱くなってしまい、お勧めではない。それでもどうしても頼みたい方は、やはり「穴子天そば」が良いだろう。この店の蕎麦湯は、蕎麦粉を溶いたトロみのある蕎麦湯なので、冷たい蕎麦を食べた後に汁に注いで飲むとまるで蕎麦バタージュのようで最高である。お酒の種類や品揃えはあまり良くないが、お酒のアテに「焼きみそ」や「板わさ」、「穴子の煮ごり」、「焼き鴨」などのつまみが充実しており、お酒で一杯やってから蕎麦をといった使い方も出来る。デザートは通年ある「そば茶のアイス」の他、12月～5月には「いちごのデザート」、6月～11月には「いちじくのコンポート」など、蕎麦を使ったスイーツもある。最後に締める蕎麦湯や添えられる蕎麦クッキーなど、細部に至る心遣いも素晴らしい。

●住所: 中央区北10条西21丁目1-2 ●電話番号: 011-621-8482 ●営業時間: 月曜～金曜11時半～14時半、土日11時半～14時半、17時～19時半 ●定休日: 毎週火曜、第3水曜 ●予算: 鴨せいる1,420円、穴子天せいる1,680円 ●アクセス: 市内中心部から北5条通りを西に向かい、西24丁目の回転寿司「トリトン」の信号を(北に)右折。子供服の「西松屋」の信号を右折し、2つめの公園の角を左折して、再び公園の角を右折するとすぐ ●最寄りのランドマーク: トリトン、西松屋 ●お勧めポイント: 冷たいせいる蕎麦と蕎麦湯が美味しい

蕎麦、うどん、
天ぷら、饅

相生坊



ご夫婦でひっそりと営業されている隠れ家的な蕎麦屋である。蕎麦粉は主に道産の丸抜きを石臼で自家製粉したものを使用。蕎麦は外二(小麦粉:蕎麦粉が2:10)で打たれた、やや平べったい細麺である。蕎麦の香りや甘みは申し分ないが、特に9月から始まる新蕎麦の季節の蕎麦はまた格別である。この店のお勧めは何と言っても「鴨せいる」。蕎麦は他の店に比べるとやや少なめなので、しっかりと食べたい方は大盛り(半増し盛+300円)がいい。温かい蕎麦なら、泡雪のように繊細なとろろがのった「山かけ」がお勧め。「天せいる」はかなり値が張るが、これは九州産の活車エビを使用しているため。この店のもう一つの特徴は汁で、カリッと締まった江戸風の辛さと本枯れ節を思わせるリッチでスモーキーな香りがする。

●住所: 中央区宮の森2条15丁目7-15 ●電話番号: 011-615-1011 ●営業時間: 11時～19時(売り切れ次第閉店) ●定休日: 木曜日、不定休 ●予算: 鴨せいる1,400円、天せいる2,200円、山かけ1,100円 ●アクセス: 北1条宮の沢通を西に向かい、「宮の森1-11」の信号を左折して円山競技場方面に向かう。突き当たりT字路の信号を右折し、セイコマーチンのある藻岩山麓通交差点の信号を過ぎ、すぐに次の細い路を左折。坂を少し上ると左にネットで囲まれたグラウンドが見える。その右側に茶色の5階建てマンションが見えるのでその角を右折。道が突き当たったところの左側にある ●最寄りのランドマーク: セイコマーチン ●お勧めポイント: 鴨せいるの美味しい蕎麦店



札幌、支庁、
道庁、市町村

やま賀



店内は入り口を抜けると、左にカウンター席、右にテーブル席が、そして左奥に中庭と右奥には小上がりがある。この店の通常の麺は、二八で打たれた真っ白い「更科」蕎麦。更科とは思えないくらいコシがあり、喉越しもいい。この店では特に指定しない限り、冷たい蕎麦も温かい蕎麦も更科となる。この他に、蕎麦粉100%の生粉打ちで打たれた「新蕎麦(この日は群馬県深山産)」と「太打ち田舎そば(この日は北海道沼田産)」の2種類がある。いずれも100円増しで更科から

の変更が可能である。緑がかった「新蕎麦」は、香りこそ強くはなかったが甘さがあり、生粉打ちとは思えないほど喉越しが良かった。「太打ち田舎そば」は、温かい蕎麦で食べた方が良かった。僕のお勧めは「新蕎麦」と「更科」。特に、これらを冷たい蕎麦で頂くのがお勧め。この店のつけ汁は辛めで、経節の香りが抑えられていてキリッとした感じがいい。薬味はネギと本ワサビ、そして大根おろし。「天せいろ」の天ぶらは衣が厚めで、カリッと揚がってはいないが、海老が揚がり過ぎて硬かった。むしろ、静岡産桜えびのかき揚げが付く「桜えびせいろ」の方がいい。レギュラーメニューの他に季節変わりの蕎麦もあり、この日は「ぼたんえび天せいろ」や「ホッキせいろ」など4種類があった。この店の季節の炊き込み御飯(この日は「ホッキ御飯」)はイマイチだった。

●住所:西野西5条8丁目8-13 ●電話番号:011-666-8771 ●営業時間:平日11時半~15時、17時~19時半、土日・祝日11時半~19時半 ●定休日:火曜 ●予算:せいろ600円、桜えびせいろ1,000円 ●アクセス:地下鉄東西線・宮の沢駅の4番出口を出て右へ。角を右折し、西野屯田通を直進。「西友」、釣り具の「武美」、「カメラのキタムラ」を過ぎ、左に「ツルハ」と「ホームック」の看板が見える広い北1条宮の沢通の交差点を過ぎて500m進むと左側にある。地下鉄東西線・宮の沢駅から徒歩25分 ●最寄りのランドマーク:西友、ホームック ●お勧めポイント:生粉打ち蕎麦と更科蕎麦のせいろが美味しい店

札幌、支庁、
道庁、市町村

手打ち蕎麦のたぐと(喰人)



西野にある人気の蕎麦屋。店に入ると床が板張りになっており、右側にカウンター席、そして左側にはテーブル席、さらに奥には板の間の小上がりがある。店内は天井が高く、木材をふんだんに使用した山小屋風の建物で、もとはリング倉庫だったものを大家さんが改築して貸してくれているらしい。この店の若いご主人は岐阜県の下呂の出身で、大学時代に札幌にきたのがきっかけで、郷里から離れたこの札幌で蕎麦店を開いたという。修業先は更科蕎麦で有名な近くの「やま賀」らしい。この店の素晴らしいところは、蕎麦と具材の組み合わせのセンスが良いところ。それぞれがとてもインパクトがあり、素材の美味しさをガツンと引き出しているのである。蕎麦は全てが蕎麦の芯の部分を使って打つ「更科蕎麦」。冷たい蕎麦用はほぼ二八(小麦2:蕎麦8)で、温かい蕎麦は更に小麦を1割ほど増してコシを失わないようにしているという。このように冷温2種類の蕎麦を打ち分けているだけでなく、冷たいせいろ蕎麦は、2回に分けて半分ずつ出したりといった心遣いも。また、少しでも安く提供したいということで、蕎麦粉は国産にこだわらずオーストラリアなどその時々海外産を使用している。海外産の蕎麦を使用した更科蕎麦であるため、蕎麦の香りこそ少ないものの、甘みや喉越しはなかなか。また、つけ汁の辛さ加減



も丁度いい。僕の一押しは、温かい蕎麦なら「花巻そば」と「かれーそば」。「花巻そば」は、大きな焼き海苔の上に極薄の花かつおが揺れるという素晴らしいビジュアル。この花かつおが実に香り高く深い味がする。特に、花かつおに由来する鰹節の酸味が汁と絶妙に合うのである。天かすが別に添えられてくるが、シンプルなだけにこれはむしろ入れない方が美味しい。「かれーそば」はスパイシーさとお汁の奥深さのバランスが良く、名古屋カレーうどんナンバーワンの「清平（→名古屋グルメバイブル・カレーうどんの頁を参照）」に近い感じだ。冷たい「かれーせいろ」もあるが、温かい方がカレーの汁と合っている。冷たい蕎麦のお勧めは「おかかそば」と「とりごぼうせいろ」、「冷やしたぬきつ」の3つ。「おかかそば」はやはり花かつおを使った「花巻そば」のぶっかけ蕎麦バージョンで、薬味として梅肉が明太子のいずれかを選択できるが梅肉の方が美味しい。最初の半分は花かつおと海苔、ネギだけでシンプルに楽しみ、残り半分は刻み梅肉を加えてサッパリと頂くと最高である。「とりごぼうせいろ」は、知床どりに白髪ネギ、三つ葉、しめじなどがタッブリに入った温かいつけ汁と別盛で素揚げのゴボウスライスが出てくる。最初は一味を入れた鶏の温かいつけ汁で、後半はカリカリのゴボウスライスを入れた温かいつけ汁で味わえば2倍楽しむことが出来る。「冷やしたぬきつ」は、カリカリの桜えびの揚げ玉と甘辛く煮たおあげ、ミョウガ、小ネギがのったぶっかけ蕎麦で、海老の揚げ玉と蕎麦との相性が最高。これの温かいバージョン「とじたぬ」もあるが、桜えびの揚げ玉の香りを楽しみたいなら、圧倒的に「冷やしたぬきつ」の方が良い。これらに対し、「天せいろ」の海老天は脱水し過ぎなためイマイチで、「鴨せいろ」は大量の白髪ネギや揚げた肉団子、鴨スライスなど具材のバランスが悪く、「そばコロツケ」はごく普通でお勧めできない。

●住所：西区野1条3丁目2-2 ●電話番号：011-663-6733 ●営業時間：11時～17時（蕎麦がなくなり次第終了） ●定休日：木曜 ●予算：花巻そば810円、おかかそば890円、冷やしたぬきつ890円、とりごぼうせいろ950円 ●アクセス：地下鉄東西線・発寒南駅1番出口を出て右へ、新琴似通を「スーパーJOY」の見える山側へ進む。「北央信用組合」を過ぎ、手稲左股通を進み、一つ目の信号を過ぎるとすぐ右側。発寒南駅から700m。札幌中心部から北5条山の手通を手稲・小樽方向へ進む。「西友西町店」、「パチンコ&スロットEAGLE WEST」を過ぎた次の信号を左折。手稲左股通を進み、一つ目の信号を過ぎるとすぐ右側。 ●最寄りのランドマーク：北央信用組合、西友西町店 ●お勧めポイント：アイディアに富んだハイスセンスな更料蕎麦が食べられる

手打ちそば やま桜



俳優の大泉 洋の友人がやっているという手稲で人気の蕎麦屋。以前は寿司屋だった店を改装したらしく、店内は蕎麦屋らしからぬ雰囲気である。店内に入ると左側に小上がりがあり、そして左奥にはカウンター席と右奥にテーブル席がある。蕎麦は北海道産にこだわっており、摩周産「キタワセ種」の蕎麦の実を店舗の手回し式石臼で手引きし、それに黒松内産の蕎麦粉「奈川在来種」をブレンドして二八蕎麦に仕上っているという。この店の天種はカリッと揚がっていて美味しいので、僕の一押しは「海老天ざる」。この日は新そばであったせいもあるが、蕎麦は香りや甘みがあって喉越しも良く、つけ汁も甘からず辛からず丁度良かった。なので、「もり」も間違いなく美味しいだろう。これに対し、つけ汁が温かな冷たい蕎麦「鴨せいろ（秋限定）」や「とりごぼうせいろ」のつけ汁は何故か甘くて頂けない。さらに、温かい蕎麦にも冷たい蕎麦と同じ蕎麦を使用しているせいなのか、温かい蕎麦は驚くほどコシがなくお勧めできない。また、「カレー南蛮」は味が薄くスパイシーさもなく、こちらもお勧めできない。しかしながら、蕎麦自体はかなり真面目に打たれており、手稲エリアではお勧めできる蕎麦店である。ちなみに、茹で釜が小さ



いため、一度に2人前の蕎麦しか茹でることが出来ないため、混雑時には待たされることを覚悟しなければならない。さらに、暖房の効きがイマイチなので、冬期間は多少寒い思いをするかも。

- 住所:手稲区富丘2条4丁目3-3 ●電話番号:011-684-1153 ●定休日:水曜、第3木曜 ●営業時間:11時～15時、17時～19時45分 ●予算:海老天ざる1,050円、天ざる1,300円 ●アクセス:札幌中心部から北5条手稲通りを進み、左に「ネットヨタ道都」、右に「手稲富岡郵便局」を見ながら進むとすぐ左側にある(ローソン向かい)。 ●最寄りのランドマーク:ネットヨタ道都、手稲富岡郵便局 ●お勧めポイント:「海老天ざる」が美味しい手稲の蕎麦屋

おにそば



東京・西新橋にある有名店「そば処 港屋(→銀座グルメバイブル・蕎麦の頁を参照)」にインスパイアされた蕎麦店。実はこの店、背脂豚骨ラーメンで有名な「山嵐(→ラーメンの17頁を参照)」が展開する蕎麦店なのである。店は「パーラー太陽・旭町店」の敷地内にあり、駐車場もパチンコ店と共用である。店内に入るとL字型のオープンキッチンのカウンター席があり、今回の取材期間中は何と「山嵐」の店主の大村さんが作っていた。この店は蕎麦店とは言っても通

常の日本蕎麦ではなく、田舎そばのように歯ごたえのある太麺を使った「もりそば」に特化した専門店だ。蕎麦の太さは、ラーメンに例えれば「ストレート太麺」。小麦の割合を多くした蕎麦は、それでも湿度などに影響され易いのか、日によって麺の硬さに若干のバラツキが見られ、かなり硬めのこともあった。まずは、自動券売機で食券を購入。どのメニューの蕎麦も通常の大盛りくらいボリュームがあるので、女性やお年寄りの方は注文するときに麺を「小盛りに!」と言えば、代わりに生卵をサービスしてくれる。「そば処 港屋」では、生卵や天かすは入れ放題であるが、この店では生卵だけは30円と有料となっている。1/3くらい食べたところで、溶いた生卵をつけ汁に入れて食べると、アッサリ円やかとなつていい。メニューは、「もり」、「肉もり」、「鶏もり」、「海苔胡麻もり」、「胡麻もり」、「海苔もり」の他、限定の「あぶら蕎麦」がある。僕のお勧めは、何と言っても「そば処 港屋」の「冷たい肉そば」を彷彿させる「肉もり(冷)」。肉好きであれば、肉の量を増した「肉大もり(冷)」もいい。薄切りの甘辛い牛肉と刻みネギ、そしてタツプリの海苔と胡麻がのっている点は「そば処 港屋」と全く同じである。但し、つけ汁に関しては「そば処 港屋」よりもラー油が少なめなので、辛めにしたい方は注文時に「ラー油を多めに」と言うか、あるいは後で一味唐辛子「赤鬼の素」を投入して調整すればいい。一方、もう一つの人気メニュー「鶏もり」は、「そば処 港屋」の「温かい鶏そば」とはかなり異なっている。まず、鶏が全く切られておらずモモの塊そのまま状態で、そこに粗挽きの黒胡椒がのっている。また、つけ汁にはラー油やネギが入っていない。ちなみに、「鶏もり」以外のメニューは、「つけ汁」を冷たい「冷」か温かい「温」のいずれかを選ぶことができ、また、つけ汁を背脂入りの「背脂地獄(温)」にすることができるが、これは脂っこすぎてお勧めできない。

- 住所:豊平区旭町1-1-20 ●電話番号:011-816-2533 ●定休日:月曜(不定休あり) ●営業時間:11時半～16時、17時～20時 ●予算:肉もり880円、肉が大もり1,000円 ●アクセス:地下鉄東豊線・学園前駅1番出口を出て平岸街道を左へ。1つ目の信号を左折し、菊水旭山公園通を進む。すぐに赤い看板のパチンコ「パーラー太陽・旭町店」が見えるので、その手前の隣。学園前駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:北海学園大学、パーラー太陽・旭町店 ●お勧めポイント:西新橋にある「そば処 港屋」の「冷たい肉そば」に迫る新感覚ざるそば



蕎麦、うどん、天ぷら、饅

かれーうどん 椿



京都から進出してきたカレーうどんの専門店。北海道でカレーうどん専門店を名乗っているのは、恐らくこの店だけではないだろうか。カレーうどんと聞いて先ず真っ先に思い浮かぶのは名古屋と京都である。名古屋は名古屋グルメバイブルでランキングをつけて掲載したほどのハイレベルな激戦区であったのに対し、京都のカレーうどんは、基本的にうどんが柔らかく、汁もスパイシーさに欠けるなど、残念ながら掲載できるレベルの店はなかった。なので、“やはり、

カレーうどんは名古屋が日本一”と結論づけたのである。そのことを考えると、この店の京風カレーうどんは上出来だと言える。名古屋カレーうどんほどのスパイシーさや奥深さは感じられないが、食べているうちについつい最後まで汁を飲み干してしまうような出汁の旨みがある。店内の説明書きをみると、利尻昆布や鯖節、宗田節、ウルメイワシ、鯉節、丹波産干し椎茸などで出汁を取っているという。麺は讃岐うどんと張り紙してあるが、一般の讃岐うどんほど太くはなく、それほどコシもない。しかし、これはこれで旨味のある汁と麺のバランスが調和していい。また、基本的に天ぷらものはそれほどお勧めではないが、「ちく天かれーうどん」だけは別物で、僕の1番のお勧めである。「ちくわ天」はかき揚げと一緒にのっけて、中が柔らかく外がカリッとしていて旨味も十分。その一方、「かれー丼」は味付けが甘すぎたお勧めできない。ちなみに、この店は昼間の4時間だけしか営業していないのでご注意ください。

●住所：中央区大通西17丁目1-5 ノフム大通ビル1階 ●電話番号：011-614-6766 ●営業時間：11時～15時 ●定休日：火曜 ●予算：ちく天かれーうどん780円 ●アクセス：地下鉄東西線・西18丁目駅の4番出口を出て左へ進む。さらに「札幌日産」の信号を左折する。そして次の北大通の信号を左折すると、クリーム色のマンションが見えるのでその1階。地下鉄東西線・西18丁目駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：札幌日産 ●お勧めポイント：北海道では珍しい京風カレーうどんの専門店



蕎麦、うどん、天ぷら、饅

手打ちうどん 寺屋



全国的な讃岐うどんブームにより、札幌でも讃岐うどんの看板を掲げる店が増えてきた。いろいろな店舗を食べ回った結果、「寺屋」が現地のうどんに最も近いように思う。うどんはやや塩分を感じるしっかりとしたうどん、特に、山の手に移転してきてからは、より讃岐らしくコシが強くなった。現地で定番の味噌ダレ「おでん」も美味しく、「牛すじ」や「肉団子」などが特にお勧め。また、この店の「かしわ天」はコシウが香り、衣がサクッとした逸品で、このレベルの「かしわ天」は本場四国を除き、東京の「うどん 丸香」以外では味わったことがない。これと冷たいうどんがセットになった「かしわ天ざる」が僕の1番のお勧めであるが、「かしわ天ぶっかけ」も悪くない。僕が好きだった「豚つけ麺」はなくなってしまったが、その代わりに「ちくわ天つけめん」や「かしわ天つけ麺」が新たに加わった。ちなみに、「ざる」と「つけ麺」の基本的な違いは、汁が冷たいか温かいかである。「ちくわ天」はトッピングとして1本から注文できるが、「ちくわ天」に関しては「かれーうどん 椿」の方が美味しい。もう一つのお勧めは「かしわ天カレーうどん」。スパイシーさはないものの、旨味のある汁とコシのある麺が抜群の相性をみせる。現時点で札幌ナン



バーワンのカレーうどんであろう。「おでん」の他、「玉子焼き」や「青菜の煮浸し」などのちょっとしたおつまみもあるので、夜に酒を飲んで最後にうどんを、といった使い方も出来る。特にビールを飲む時には、名物「かしわ天」も併せて単品注文したい。

●住所:西區山の手3条6丁目1-10 ●電話番号:011-622-4828 ●営業時間:火～金11時～15時、18時～20時半、土・日・祝日11時～17時(売り切れ終了) ●定休日:毎週月曜、第3火曜(月曜が祝日の時には、翌火曜が休み) ●予算:かしわ天ざる900円、かしわ天840円 ●アクセス:中心部から北1条山の手道を西方向へ進む。西28丁目の東光ストア前を過ぎ、「宮の森小学校」、「ラルズマート」を過ぎて「北洋銀行」の信号を右折したらすぐ右隣のマンションの1階(morimotoの東向かい) ●最寄りのランドマーク:宮の森小学校、ラルズマート、北洋銀行 ●お勧めポイント:札幌で食べられる本格的な讃岐うどん



札幌、うどん、天ぷら、名物

うどん家 こむぎ



この店の店主は、北海道産小麦で美味しいうどんを作りたいという思いでこの店を始めたい。なので、塩など全ての食材にこだわりを持って作っている。通常の「温うどん」や「ぶっかけうどん(冷、温)」などは太麺だが、冷たい「ざるうどん」は細麺である。お勧めはこの細麺の「ざるうどん」。稲庭うどんのような細い平麺で、稲庭うどんほどの表面の滑らかさはないものの、こちらの方がコシがあって小麦の香りがする。「ぶっかけうどん」も50円増して細麺に変更

できるので、ぶっかけが好きな方は是非試してみてください。実は、「ぶっかけ」も汁と麺が別々に出てくるため、「ざるうどん」のように汁につけても食べられるのである。「ざるうどん」のつけ汁は、特製のかえしを使用したさめの汁で、「ぶっかけ」の汁はダシの風味を損なわないすっきりとした甘めに仕上げている。僕の好みは「ぶっかけ」の方なので、「ざるうどん」のように汁につけて食べたいときには、「ぶっかけ」で注文する。また、この店の汁はとても繊細なので、薬味はゴマと青ネギだけで食べた方が美味しい。おろし生姜は香りが強すぎるので、加えるなら七味が太根おろしを少々。お勧めの「小海老ごぼう」は、細めに切ったゴボウとニンジンがカリカリに揚げられていて、タツプリと汁につけて食べると美味しい。「かしわ天」も鶏のモモ肉を使っており、プリプリとしてジューシーで悪くない。

●住所:西區八軒7条東4丁目1-11 ●電話番号:011-756-8811 ●営業時間:月曜・水曜～金曜11時～15時、17時～20時、土・日・祝日11時～20時 ●定休日:火曜(祝日の場合には営業、翌日が振り替え休業) ●予算:小海老ごぼうざる950円 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅を出て北24条宮の森線を左(西)へ進む。札幌北区役所、北大キャンパス北側、マクドナルドを過ぎ、新川通りを越える。更にスーパーダイイチを過ぎて進むと、左側にシェル石油のガソリンスタンドが見えるので、その向かい側。地下鉄南北線・北24条駅から徒歩20分、タクシーで5分 ●最寄りのランドマーク:スーパーダイイチ ●おすすめポイント:札幌では珍しい細打ちのうどんが食べられる

札幌、うどん、天ぷら、名物

増田うどん

学会



食べログを見ると、北海道の方は口を揃えて「肉うどん」イコール、最近札幌にもオープンした福岡のフランチャイズチェーン店「肉肉うどん」をイメージしているようだが、それは大きな間違い。この店の薄口醤油を使ったダシ汁や薄切りで甘辛く炊かれた牛肉などは、明らかに関西風・大阪肉うどんの特徴を備えている。ダシの色が濃く肉が厚めで生姜テイストの「肉肉うどん」とは明らかに異なっており、僕のこれまでの経験では、吉本芸人御用達の大坂難波の「千とせ」の



「肉うどん」や「肉吸い」にむしろ近い。但し、こと麺に関しては、コシが弱く角張っていない大阪うどんというよりも讃岐うどんに近く、「大阪+讃岐=増田うどん」なのでは？というのが僕の推論である。店舗は人気自然派ビストロ「モントルグイユ」の並びにある。店に入ると、左側にガラス張りの製麺場があり、右側にはコの字型のカウンター席とテーブル席がある。白と黒、そして木を用いた現代的なインテリアがいい。この店の麺は、何故か温かいうどんになると急にコシが弱くなってしまう。なので、僕がお勧めしたいのは麺が冷たい「ぶっかけ(冷)」。中でも「増田肉ぶっかけ(冷)」が僕の一押しである。この店の名物「増田肉うどん(温)」の温かいダシ汁では麺のコシが弱くなってしまう、しかも甘辛く炊かれた牛肉の味が汁全体を支配してしまい、うどん全体のバランスが台無しなのである。やはり、甘く炊かれた牛肉と汁との相性を考えると、辛めの汁を使った「ぶっかけ」の方がピッタリとくる。さらに、これに七味唐辛子をタッブリかけて食べると牛肉の風味が増してなおいい。「肉はちょっと」と言う方は、「えび天ぶっかけ」がおすすめ。人気の「ごぼ天ぶっかけ」は、ごぼうの切り方が細すぎると歯ごたえが悪く、何よりも油ぎれが悪いのでお勧めできない。さらに、ネーミングが魅力的で思わず頼んでしまいそうな「かまチーズカレーうどん」は、汁と麺が絡まない上にスパイシーさもなく、こちらもお勧めできない。

●住所: 中央区南3条西9丁目1000-6 イオ南3条ビル1階 ●電話番号: 011-231-8188 ●定休日: 木曜 ●営業時間: [月曜~水曜・金曜] 11時~20時、[土日・祝日] 11時~17時 ●予算: 増田肉ぶっかけ(冷) 740円 ●アクセス: 地下鉄東西線・西11丁目駅 3番出口を出て石山通を左(南側)へ向かう。「札幌プリンスホテル」を過ぎ、中央区役所前の信号を左折して薄野方面へ向かう。「北海道美容専門学校」の前を過ぎるとすぐ右側。西11丁目駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 札幌プリンスホテル、中央区役所、北海道美容専門学校 ●お勧めポイント: 肉ぶっかけうどんが美味しい

蕎麦、うどん、天ぷら、饅

てんぷら 樹(みき)



札幌で唯一と言ってもいいくらい、本格的な江戸前てんぷらを食べさせてくれる店。ミシュラン北海道版では天ぷら店で唯一1つ星を獲得。店内は地方によくある食堂のような感じで、お世辞にも雰囲気が良いとは言えないが、味に関しては太鼓判を押せる。それもそのはず、店主の宮嶋さんは上野の名店「天庄」の出身。この先代は伝説の名人といわれ、その先代直伝のてんぷらが「てんぷら 樹」で味わえる。なので、兄弟弟子である日本橋「みかわは山居」の早乙女さ

んのてんぷらと、どこかしら似ている。秋の「松茸」と車エビのはさみ揚げ、秋から初冬にかけての「ハゼ」、春の「白魚の一本揚げ」などは僕の大好物。特に「白魚の一本揚げ」は難易度が高く、なかなか上手く揚げられる職人は少ない。「穴子」の天ぷらは、擦り立ての本わさびをタッブリ載せてレモン汁をかけ、焼き塩をつけて食べると、思わず頬が緩んでしまうほどの美味しさ。そして、天茶(かき揚げを載せたお茶漬)で最後を締めれば大満足である。ちなみに、材料がなくなり次第閉店となってしまうので、必ず電話で予約してから行こう。

●住所: 中央区南3条西5丁目 三条美松ビル4F ●電話番号: 011-219-0181 ●営業時間: 17時~22時半(材料がなくなり次第閉店) ●定休日: 日曜・祝日 ●予算: 店主にお任せコース6,500円 ●アクセス: 地下鉄南線・すすきの駅2番出口を出て、サンクスのある交差点を右折。観覧車のある「ノルベサ」の交差点を左折するとすぐ右側の

ビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：ノルベサ ●お勧めポイント：北海道では唯一本格的な江戸前てんぷらを食べさせてくれる店

天ぷら あら木



2014年にオープンした薄野の天ぷら店。清潔感溢れる店内は、右側にL字型のカウンター、そして左側に掘りこたつのテーブル席がある。店主の荒木さんは日本料理の修業経験もあるため、天ぷら以外の料理も含めてコースに出される料理全てが美味しい。天ぷらはどれもサクッと揚がっていて軽く、火の通り方が抜群にいい。しかも、札幌でありながら使用している素材の質が高い。なので、大根おろしを入れた天つゆは、寿司屋のガリのような口直し、あるいは香りある野菜を食べるときだけに漬けるにとどめ、基本、天ぷらは塩で食べるのが望ましい。カリッと揚がった穴子には擦りたての山葵をタップリと塗り、やはり塩でいただきたい。店主は未だ若く経験が浅いが、志が非常に高いだけにこれからの更なる発展が期待できる。意外なことだが、天ぷら店にしては最後のデザートまで手抜きなく美味しく、また、天ぷら店とは思えないくらい日本酒のセレクトが良かった。特に、福島県の人気酒「寫楽」の大吟醸は最近飲んだ日本酒の中では最高の逸品だった。逆に、スパークリングワインは、何故か山梨県の「アルガブランカ・ブリランテ」のみしか置いていないのが対照的であった。

●住所：中央区南7条西4丁目 角田内科ビル1階 ●電話番号：011-552-5550(前日までに予約するのが望ましい) ●定休日：日曜、祝日 ●営業時間：17時～21時 ●予算：コース9,000円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て、札幌東急REI(旧札幌東急イン)の信号を左折して、一方通行を南へ進む。「すすきの市場」の信号を越えて次の「ススキノ会館」の角を左折するとすぐ右側。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：すすきの市場、ススキノ会館 ●お勧めポイント：志の高い若手店主が揚げる本格的な江戸前天ぷら

宮川本塵 大丸店



銀座グルメバイブルでも紹介した札幌では数少ない江戸前の鰻店。店内に入ると、思っていたよりも中は広く、価格は本店とほぼ同じ。しかし、札幌にある他の鰻店と比べると値段が高いせいか、美味しい割には行列を作ることはない。また、デパートの食堂街にありながら、本店と同じように、注文を受けてから蒸して焼き上げるというキチンとした仕事をするため、出てくるまで20～30分くらいの時間を要する。なので、急いでいる方には向かない。蒲焼きは焦げ目なく見事な銚色に焼き上げられ、職人のスキルの高さを伺わせる。鰻ご飯は基本的に“鰻重”と“鰻丼”の2つがあるが、僕の好みは御飯の上に鰻がのった“鰻丼”。蓋付きの大きなドンブリに鎮座する姿は、これぞ鰻丼という感じで食欲がそそられる。銀座グルメバイブルでも述べたが、この店で使用している鰻はそれほど大ぶりではなく脂もほどほどで、辛口のタレによってサッパリとした感じに仕上がっている。もしも、トロツと脂ののった鰻が好みの方は、円山の「うな明(蕎麦、うどん、天ぷら、鰻の122頁を参照)」の方をお勧めする。また、鰻丼にはうすすらとタレがかけられているが、濃い味が好きな方はテーブルのタレを追加して食べることをお勧めする。ち

なみに、セットメニューでなければ「赤出汁」や「肝吸い」は付いてこないで、単品の場合は別注文となる。「肝吸い」は北海道の他の鰻店に比べ、頭一つ抜けた美味しさである。何度もほうじ茶を注ぎに来てくれたり、お茶を差し替えてくれるなど、老舗鰻店の名に違わず従業員のサービスも行き届いている。なお、店内は全席禁煙である。

●住所：中央区北5条西4丁目7 大丸札幌店8階 ●電話番号：011-828-1251 ●定休日：不定休(大丸に準ずる) ●営業時間：11時～21時 ●予算：鰻丼「こいち」2,100円、「雪」3,150円、「花」3,675円、「中入」時価 ●アクセス：JR札幌駅直結 ●最寄りのランドマーク：JR札幌駅、大丸札幌店 ●お勧めポイント：丁寧な仕事の江戸前鰻店

鰻、うなぎ、
天ぷら、蕎麦

うなぎ うな明(うなめい)



札幌では、大丸百貨店にある「宮川本麿・札幌大丸店」とともに、本格的な江戸前の鰻の蒲焼きが味わえる店。2011年版的札幌グルメバイブルと比べて大きく変わった点は価格で、最も安い「梅」は500円強、最も高い「特」では1,000円弱の値上げとなった。その理由は、おんかりのように、近年のシラス鰻の不漁が原因。一軒家の店内は、通常のテーブル席に加え、小上がりにある掘りごたつ式のテーブル席がある。まずは生ビールを注文。アルコールを注文すると鰻の骨せんべい(鰻の骨を素揚げにして塩と山椒風味で味付けした物)がお通しとして出てくる。そして次に「うざく」を注文。爽やかな酸味で味付けされたキュウリと鰻は、ビールや日本酒のあてにはピッタリ。メインである「鰻重」は、鰻の大きさと量の違いによって価格が異なる。予め御飯の上に蒲焼きがのって出てくる「松、竹、梅」は、鰻の大きさが異なる。鰻と御飯が別盛りになった「特」は、最も大きい鰻を使用している「松」の鰻1.5匹分を使用している。なので、プリッと身が厚く脂がのった鰻を食べたければ「松」か「特」を選ぼう。この店は他店と比べて値段が高く、ハッキリ言ってコストパフォーマンス的には良くない。しかしながら、脂がのった九州産鰻は全く臭みを感じず、一口食べれば極めて良質なものであることが分かる。惜しまれつつも閉店した札幌・関西風鰻の名店「なが木」を彷彿させる美味しさである。焼き方も焦げ目がなく、見事な江戸前の仕事をしている。また、タレの甘さもサッパリとした薄味で良い。もしも濃い味が好みの方は、テーブルのタレを追加して食べれば良い。付いてくる「肝吸い」も悪くなく、これで御飯がツヤツヤで美味しかったら3つ星である。前述のように、お酒の好きな方なら、まずは「うざく」や「白焼き」で一杯やり、最後に「鰻重」というパターンが最高である。

●住所：中央区北1条西27丁目3-1 ●電話番号：011-612-5777 ●営業時間：11時半～15時、17時～21時 ●定休日：火曜 ●予算：鰻重：梅2,625円、竹3,150円、松4,200円、特5,250円 ●アクセス：地下鉄東西線・円山公園駅3番出口を出て反対方向へ向かい円山バスターミナルの角を左折する。レンガ色のマンションの前を過ぎ、「溪仁会円山クリニック」を過ぎるとすぐ左側。地下鉄東西線・円山公園駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：円山公園駅、円山バスターミナル ●お勧めポイント：本格的な江戸前の仕事をした鰻の蒲焼き

おでん、 トンカツ、 串揚げ

文次郎(ぶんじろう)



中華料理「茶月斎」が入っているオフィスの2階にある。店主の安田さんは、大阪高麗橋の吉兆で修行したこともある料理人。駆け出しの頃は、当時既に引退していた伝説の料理人・湯木貞一のマッサージをしたこともあったという。その後、大阪「四季のおでん」札幌店の店長を経て、今年念願の「文次郎」をオープン。店名の文次郎とは、彼のおじさんの名前からとったそう。基本的には「四季のおでん」の頃とさほど変わらない創作おでんだが、「四季のおでん」時代に比べると若干味付けが濃くなり、素材の輪郭がくっきりとして美味しくなった。素材によっては京都の九条ネギや黒七味を使用するなど、京風テイストの関西風おでんである。おでんには、季節によって変わる素材と、通年して味わえるものがある。お勧めは、「鴨ねぎ」、「豆腐」、「雪菜」、「玉子」、「こんにゃく」など。前述のように、店主の安田さんは和食の経験があるため、「鯖の棒寿司」や「刺身」など、おでん以外の日替わりメニューも美味しい。

●住所: 中央区南3条西8丁目 大洋ビル2階 ●電話番号: 011-281-6557 ●営業時間: 17時半～23時 ●定休日: 月曜 ●予算: 200～800円(500円前後が多く、季節メニューの鰻だけ1,500円) ●アクセス: 南北線地下鉄・すすきの駅2番出口を出て、モスバーガー角の信号を左折。ノルベサ前を通り、資生館小学校を過ぎ、コンフォートホテルの看板が見える南西の角。南北線地下鉄・すすきの駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク: 資生館小学校、コンフォートホテル、シアターキノ ●おすすめポイント: 元和食料理人が作る関西風創作おでん

串揚げ かつら



ススキノのビルの中にある小さな串揚げ店。店内はコの字型のカウンター10席のみで、どちらかというと居酒屋のような雰囲気。1人で奮闘する店主は元フレンチのシェフで、皇室・高松宮家の料理人も務めた人物。なので、アラカルトメニューには、「鴨胸肉のロティ」や「仔羊のボワレ」、「牛肉の赤ワイン煮込み」なども見られる。また、「お通し」もフレンチの前菜のような盛りつけで美しい。串揚げは基本的にはお任せで、客がストップと告げるまで次々と揚げられる。

食べたときのサプライズ感を大切にしたいという想いがあるため、食べ終えるまで先入観が入らぬよう素材が何なのかは教えてくれない。串揚げは中央が盛り上がった簾の上にのせられるが、右側にのせられた素材は塩で、左側にのせられた素材はソースやポン酢などお好みで食べるシステム。串揚げは一口サイズで、1本が110円と格安。食べる量を自分で調整できるので、2軒目の店としても使える。素材は肉と魚の他、野菜類が多いのも特徴。最後の締めには、生ハムをま

とったマスカルポーネアイスの串揚げといった変わり種も。コースとは別のデザートも、お通しと同様盛りつけが美しく女性受けしそう。なお、店内は換気があまり良くないので、油臭くなくても良いような格好で出かけよう。

●住所:中央区南4条西5丁目 第4藤井ビル2階 ●電話番号:011-242-8295 ●定休日:日曜 ●営業時間:17時～翌0時半 ●予算:一串110円、お通し300円、デザート500円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、「すすらんビル」を過ぎ、サックス側へ信号を渡る。更に進むと「F-45ビル」があるので、その隣のビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:F-45ビル ●お勧めポイント:元フレンチシェフが作る創作串揚げの店



おいしい
串揚げ

こだわりとんかつ かつ徳



北見に本拠地を構える「北一食品グループ」が多店舗展開するトンカツ専門店。「多店舗展開しているような大規模店に美味しいところなし」というのが僕の持論だが、この店と名古屋の「まるや本店」だけは、これが当てはまらなかった。北見店も含めて全店を食べ比べてみたが、どの店も揚げ方はほとんど変わらない。何の油を使用しているのだろうか？油ぎれがとても良く、軽めに仕上がっている。なので、札幌では珍しく、塩でも食べられるようなカツなのである。

火の通し方も良いので、シーフードのカツも美味しい。味噌汁は「季節の具材の味噌汁」と「豚汁」から選べるが、「季節の具材の味噌汁」の方がお勧め。最近の他のトンカツ店同様、御飯、味噌汁(豚汁)、キャベツのお代わりは自由なので、最初に「豚汁」、そしてお代わりは「季節の具材の味噌汁」といったことも出来る。エビフライなどのシーフード類は、ソースではなく、まずテーブルのミルで塩をまぶし、その上にタルタルソース(お代わり可)を塗って食べるのがお勧め。ヒレカツも塩に辛子といった食べ方でも美味しい。まずは、小さなすり鉢に煎りゴマを入れてテーブルにあるスリコギで擦り、そしてソースを入れて準備完了。キャベツは3種類のドレッシングがソースで食べれるが、「和風ごまドレッシング」が僕の好み。カツの一押しは「かつ徳御膳」。うっすらとピンク色に揚げられた熟成ヒレ肉とエビフライのコンビネーションが最高で、塩とソースの両方で食べられるのもいい。もしも、ロースが好きなら、蔵王香草豚の「熟成極上とろロースかつ」がお勧めだ。250gものボリュームがあり、サシが入った肉と脂身が甘くとろける。脂身はちょっとと言う方には、一切れ一切れ揚げられた蔵王香草豚の「熟成ヒレカツ」の方が、サッパリと旨味があって美味しい。それにしても、チェーン店でありながら、塩でも食べられるほどのレベルの高いカツに加え、御飯や味噌汁まで美味しい店なんて、日本全国捜してもなかなかないと思う。

【豊平店】●住所:豊平区豊平4条6丁目1-15 ●電話番号:011-816-2222 ●定休日:無休 ●営業時間:11時～21時半 ●予算:かつ徳膳1,380円、熟成極上とろロースかつ定食1,630円、オホーツク御膳1,480円 ●アクセス:薄野から36号線を通って北広島方向へ向かう。豊平川を渡って「ルネッサンスサッポロホテル」を過ぎ、600mほど進むと右側。薄野より車で5分 ●最寄りのランドマーク:ルネッサンスサッポロホテル、ネットヨタ道都 ●お勧めポイント:塩でも食べられる美味しいトンカツ

【平岸店】●住所:豊平区平岸2条15丁目4-18 ●電話番号:011-825-0070 ●定休日:無休 ●営業時間:11時～21時半 ●予算:かつ徳御膳1,380円、熟成極上とろロースかつ定食1,630円、オホーツク御膳1,480円 ●アクセス:地下鉄南北線・南平岸駅の西出口を出て、「マックスバリュ」、「北央信用組合」のある通りへ右折する。300mほど進むと、平岸通に出るので歩道橋の見える方向に左折する。平岸小学校と歩道橋を過ぎて進むと三叉路に出るので、斜めの道を進むとすぐ右側にある。南平岸駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:マックスバリュ、平岸小学校 ●お勧めポイント:塩でも食べられる美味しいトンカツ

エスニック料理、 ハラル料理、 その他

2017年
10月14日

ラブラドーラ Labradora

深夜

学会



現在の地に移転してキャバが広くなり、1階の他に2階にも客席ができたため、20名くらいの団体客にも対応できるようになった。また、2階には3〜8人まで入れるガラス張りの個室もできた。僕は着席して先ず定番の白の「サングリア」を注文する。冷たく爽やかな白のサングリアは、暑い夏にはピッタリの飲み物。サングリアは赤ワインに果物やシナモンなどの香辛料を加えて作った飲み物で、スペイン語で血を意味する「サングレ sangre」に由来する。このため、サングリアと言えば通常は「赤」のことを指し、白ワインで作った物は、正式には「サングリア・ブランカ」と言うのだそう。しかし、この店のサングリアは白赤ともサングリアと呼ばれ、ジュースが混ざられているのでは？と思えるほど飲みやすく女性受けしそうな味である。料理はどれも相変わらず塩味がピシッと決まっていて美味しい。まずはこの店の鉄板メニュー「蛸のガリシア風」を注文。続いて赤のサングリアと「鶏レバーのパテとイペリコ豚のペースト」を注文。最近では減点作ってないようだが、もしも可能なら、予約時に「ムール貝のシェリー蒸し」と「焼いたピーマンと季節の魚のコカ」もリクエストしたい。また、「十勝牛のロースト」などの肉料理も美味しい。また、この店の定番のパエリアは、実は「カルドソ」というカタルーニャ地方を代表するリゾットのような米料理。特に「イカ墨のパエリア(カルドソ)」にはコクのあるガーリックマヨネーズがかけられていて、リゾットとはまた違った美味しさ。表面がカリッとしたオーソドックスな「季節のパエリア(この日は、道東の昆布森産カキとキノコのパエリア)」もあるが、この店ではカルドソがお勧めだ。デザートも一通りあり、ナチュラルチーズも4種類ある。また、1人飯の客にはハーフサイズを用意してくれていて、とても親切である。

●住所: 中央区南2条西7丁目1-5 2・7ビル ●電話番号: 050-5799-3601 ●営業時間: 17時半〜24時 ●定休日: 日曜、第2月曜 ●予算: 蛸のガリシア風800円、イカ墨のパエリア(カルドソ)2,000円、サングリア500円、ボトルワインは2,600円〜14,700円 ●アクセス: 地下鉄大通駅10番出口を出て南方向へ。「4丁目プラザ」の信号を渡り、「ビヴォ」の角を右折して、南2条の東向き一方通行を西へ進む。「サンルートホテル」と「アバホテル」の間の北東角にある。地下鉄・大通駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 4丁目プラザ、ビヴォ、サンルートホテル、アバホテル ●お勧めポイント: パールのように気軽に美味しいスペイン料理とワインを楽しむ

2017年
10月14日

トルコ・ビストロ タファ tafa

深夜

学会



薄野に近い飲食店ビルの3階にあるトルコ料理店。今年で4周年を迎えるこの店は、実は東京青山にあった有名トルコ料理店「ハレム」が、移転してオープンした店なのである。店内はトルコ料理店とは思えないくらいシックな雰囲気、この種の店にしては珍しくカウンター席もある。先ずは水を加えると白く濁ることで有名なトルコ焼酎「ラク(ラキ)YENI RAKI」を注文。この酒は



“ライオンのミルク”とも呼ばれ、アニスの香りがする蒸留酒である。どこかしら中国の「白酒」やギリシアの「ウーゾ Ouzo」にも似てクセがあるが、慣れてくると結構いける。料理は総じてどれも美味しく本格的なものである。特に、茄子を使った料理がトロトロといて美味しい。前菜のお勧めは、トルコ風ディップの「エズメ」。素材によって7種類のエズメがあり、胡麻入りのパン「エキメキ」にのせて食べると美味しい。中でも「ホウレン草ヨーグルト」と「ニンジンヨーグルト」、「空豆」のエズメがいい。その他のお勧め前菜は、茄子とトマトで作ったケーキのように美しい「キュベオール」や、まるでイタリア料理のような「パトリジャンサラダ」など。メインでは、茄子とチーズの温かいペーストにローストしたマグロや肉などをトッピングした「ベエンディ」が最高である。特に、「中トロの炙りのベエンディ」や「ラムのベエンディ（ヒュンキヤル）」は、どちらも甲乙がつけがたい美味しさ。肉料理のメインは、串焼きの「ミックス・シシケバプ」か、今回試せなかったビーフとラムのチーズ入りハンバーグ「ウズガラ・キョフテ」が良いだろう。デザートのお勧めは定番のトルコアイス「ドンドルマ」ではなく、トルコ風ライスプディング「ストラッチ」。ちなみに、隔週の水曜日にペリーダグスショーも行っているの、問い合わせの上、予約して行くことをお勧めする。さらに、ハラル料理にも対応してくれるので、イスラム圏の方にもお勧めである。

●住所: 中央区南3条西3-5-1 もりにビル3階 ●電話番号: 011-251-0222 ●定休日: 日曜(月曜が祝日の場合は日曜営業で、火曜休み) ●営業時間: 17時~23時 ●予算: パトリジャンサラダ750円、中トロの炙りのベエンディ1,400円(ハーフ900円)、ラムのベエンディ(ヒュンキヤル)1,350円(ハーフ880円)、コース料理は3,500円、4,500円、5,500円(1,500円で90~100分の飲み放題) ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がる。30mくらいで右側に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク: 川中スポーツ ●お勧めポイント: ハラルにも対応した北海道ナンバーワンのトルコ料理店

アガリコ サユール



北海道大学病院のすぐ近くにある、女性に人気の創作エスニック料理の店。本店は東京の池袋にあるらしく、こちらも女性に大人気という。その秘密は、とにかくワインの値付けが安いことだろう。単に安いだけではなく、ニューワールドを中心としたボトル2,800円のワインセレクトも悪くない。さらに、こんな小さなカジュアル店であるにも関わらず、高級シャンパンの代名詞である「ドンペリニオン(19,500円)」や有名カリフォルニアワインである「ケンゾーエステイト紫鈴Rindo(12,000円)」まであるのだ。そして、2時間の飲み放題は何と1,280円(ハイネケンの生が付いた飲み放題は1,980円)と超格安。しかも、料理もそれなりに美味しいのだ。メニューを見ると、中華料理やタイ料理、ベトナム料理などアジア系料理を中心に魅力的な格安メニューが多数。店主は中華料理の経験があるのだろうか? メニューの中の中華料理も意外に美味しかった。

●住所: 北区北15条西4丁目1-30 ●電話番号: 050-5890-8160 ●定休日: 不定休 ●営業時間: 18時~翌4時、(日祝は17時~0時) ●予算: 空心菜の炒め690円、牛スジ肉の8時間煮込み480円 ●アクセス: 地下鉄南北線・



北18条駅2番出入口2を出て右へ進む。セブンイレブン、公園(広場)を過ぎ、「北海道ファッション専門学校」を過ぎるとすぐ右側にある(北大病院前の環状通手前)。北18条駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:北海道大学病院、環状通 ●お勧めポイント:深夜まで営業している人気の創作エスニック料理店

札幌
グルメ
バイブル

ダワット カフェ DAWAT CAFE



“ハラル”とはイスラム教の教えに基づき、「合法的なもの」あるいは「許されたもの」という意味のアラビア語らしい。イスラム教では豚やアルコール(アルコール成分を含む日本のみりんなども)などが禁止されているため、食品の場合はこれら禁止されている物を含まないものが“ハラル(フード)”となるのだ(ウェブから一部引用)。ハラルレストランには大きく分けて2タイプがあり、完全なハラルと呼ぶべきレストランと、日本の実情に合わせて既存メニューにハラルメニューを提供できる「ローカルハラル」を含む不完全なハラルレストランがある。例えば、札幌グルメバイブルで紹介しているトルコ料理の「トルコ・ビストロ タファ tafa(→ハラル料理の125頁を参照)」では、アルコール飲料を提供しているので、不完全なハラルレストランと言える。また、この他にローカルハラルを提供している各地の「ルスツリゾート」や札幌のインド料理店「タージ マハール」も同様である。この「ダワット カフェ」は、ハラル認証の食材を使用し、アルコールを提供しないだけでなく、アルコールに触れたり豚に触れたような食器や調理器具を一切使用しない真のハラルレストランである。もちろん、店主もイスラム教徒である。この店はインドカレー専門店であり、特に表示はしていないが、サラッとしたルーの特徴や本格的なビリヤニなどがあるところを見ると、南インド系料理店に分類されるのかも知れない。客席は僅か8席しかなく、店主一人でやっている小さな店である。カレーは「チキン」、「マトン」、「ベジタブル」の3種類があり、どれも辛さやホールスパイスが感じられて良い。但し、マトンやチキンなどの肉類は冷凍肉ハラルなので、肉そのものの美味しさは感じられない。それでもどちらかと言えば、「チキンカレー」の方がお勧めである。辛さは何も言わなければ辛口くらいの辛さとなるが、これは調節してもらえる。また、カレーには通常の日本米が付くが、店が混んでいないときにはチャパティに変更することができる。本格的なインド料理を希望する方は、ぜひ追加料金を払って「バスマティライス」か「クミン入りバスマティライス」で食べることをお勧めしたい。“バスマティ”とは香りの女王というヒンディー語に由来し、独特の香りがする長粒米で、パラパラとした食感とサラッとしたルーが絶妙にマッチする。このバスマティライスを使った「(チキン)ビリヤニ」も、「ジャドプール(→カレーの53頁を参照)」ほど本格的ではないが、スパイシーで美味しいビリヤニである。しかしながら、手間のかかるビリヤニは、火曜と木曜、日曜の限定品である(売り切れ次第終了)。ドリンク類では自家製ヨーグルトを使用した「ブレーンラッシー」が美味しい。グアバやマンゴーラッシーなどもあるが、ブレーンに比べると甘くなるので、やはりブレーンがおすすめ。さらに、生姜が効いた「チャイ」も悪くなかった。ちなみに、この店ではハラルの冷凍肉などの他、バスマティライスやスパイスなどの食品も販売している。

●住所:北17条西4丁目1-11 ニューエルム1階 ●電話番号:070-5288-9703 ●定休日:土曜 ●営業時間:12時~20時(金曜のみ13時半~20時) ●予算:チキンカレー650円、バスマティライスへの変更+200円、クミン入りバスマティライスへの変更+300円 ●アクセス:地下鉄南北線・北18条駅2番出口を出て左へ進む。すぐに、北海道大学前郵便局のある信号を左折し、西5丁目樽川通(通称:北大通)を進むと、大塚眼科病院の手前になる。北18条駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:大塚眼科病院 ●お勧めポイント:完全ハラルのインドレストラン

B級グルメ、
ランチB級グルメ
ランチ 手羽家

店の人に聞くと、向いにある同じ手羽先が名物の「やきとりキーン」の姉妹店ではないというが、基本メニューや値段はほぼ同じである。古くから通っている客の話によると、両店はどうやら関係があるらしい。メニューは一般の居酒屋で見かけるごく簡単なメニューだけしかなく、それほど種類もない。中でもお勧めなのは、「手羽先」と「ザンギ」である。名物の「手羽先」は、「やきとりキーン」に比べると、焼き方がコンガリしていて、塩味も抑えめである。また、「やきとり

キーン」に比べるとスパイシーさがそれほどではなく、大人しい感じだ。「やきとりキーン」の方は味がハッキリしていて、「ケンタッキーフライドチキン」のように味が濃くて分かりやすい。なので、若者向きなのは「やきとりキーン」で、年配者向きなのはこの「手羽家」と言える。「ザンギ」は鶏のモモを使用し、皮側を内側に、肉側を外側にしてチューリップ様になっている。皿に載せられた姿は2段になっていて、洋辛子風味の甘醤油味のタレに浸っている。これが独特で、オリジナリティがあって結構美味しい。余った「手羽先」はお土産として持ち帰ることも出来る。ちなみに、店独自のルールとして、食べ物をご安で提供しているため、1人1,000円以上飲み物を飲んでもらうというルールがメニューに表示してある。

●住所: 中央区南1条西5丁目プレジデント松井ビルB1F ●電話番号: 011-271-8008 ●営業時間: 17時~23時
●定休日: 土曜、日曜、祝日 ●予算: 手羽先(1kg、17本前後)840円、ザンギ840円 ●アクセス: 地下鉄大通駅10番出口を出て、「4丁目プラザ」の信号を西へ右折。「藤井スポーツ」の信号を過ぎたらすぐ右のビル(「やきとりキーン」とは向かい合っている)。地下鉄大通駅から徒歩数分 ●最寄りのランドマーク: 4丁目プラザ、藤井スポーツ
●お勧めポイント: 「手羽先」と「ザンギ」が美味しい店

B級グルメ
ランチ やきとり・キーン

店内はいつも多くの客でごった返しており、何故かタバコを吸う客が多くて煙たい。入り口側にはカウンター席とテーブル席が、奥には小上がりがある。「手羽家」同様、店のの人に聞くと、向いにある同じ手羽先が名物の「手羽家」の姉妹店ではないというが、基本メニューや値段はほぼ同じである。メニューは一般の居酒屋で見かけるごく簡単なメニューだけしかなく、それほど種類もない。中でもお勧めは、「手羽先」である。名物の「手羽先」は、「手羽家」に比べると、焼き方がジューシーで良い。しかし、「ケンタッキーフライドチキン」のように味が濃いの

で、若者向きと言える。しかしながら、この濃さがビールと絶妙な相性を見せるのである。かなりの

ボリュームがあるので1人0.5人前の計算で十分だと思う。ちなみに、「手羽先」は注文して最短30分以上はかかるので、その間に食べる何かも注文しなければならない。「手羽家」同様「イカ刺し」が店のお勧めらしいが、正直「手羽先」以外はあまりお勧めではない。敢えて注文するなら「ザンギ」であるが、「手羽家」ほど手が込んでいなく完成度が低い。また、余った「手羽先」はお土産として持ち帰ることが出来る。この店は基本相席で、従業員のサービスが上から目線なのはご容赦願いたい。

●住所:中央区南1条西5丁目敷島南1条ビルB1F ●電話番号:011-251-4539 ●営業時間:17時半~23時半 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:手羽先(16~18本)840円、ザンギ10個840円 ●アクセス:地下鉄大通駅10番出口を出て、「4丁目プラザ」の信号を西へ右折。「藤井スポーツ」の信号を過ぎたらすぐ左のビル(「手羽屋」とは向かい合っている)。地下鉄大通駅から徒歩数分 ●最寄りのランドマーク:4丁目プラザ、藤井スポーツ ●お勧めポイント:味の濃い手羽先が美味しい

札幌グルメ
バイブル

またたび餃子



小笠原さん率いる「オガコーポレーション」が経営している店。彼の店は実に個性的で、深夜にパフェが食べられる「バーラー・ペンギン堂(スイーツ、カフェの133頁を参照)」や、立ち飲み居酒屋「立ち呑み・ちゃぼ」など、どの店も思わず行ってみたくなるようなコンセプトで作られている。しかも、この周辺には同グループのほとんどの店が集まっているので、短時間にハシゴすることも可能。中でも、このグループのお勧めはこの「またたび餃子」。席に着いたら、まずはベルギービール「ヒューガルデン・ホワイト」と、三元豚入り「焼き餃子」、「水餃子(豚)」、「蒸し鶏ねぎ塩だれ」などを注文。さらに、「メンチカツ」や「コロッケ」、「串カツ」などの揚げ物も追加しよう。なぜなら、自由に使っていい各地の地ソースが、カウンターに所狭しと並べられ、ついつい試してみたくなる衝動に駆られてしまうからだ。しかし、開けてからかなり経っているようなソースもある。開封後店内で常温保存するのはまずいのでは?とは思いつつも、酔っているとあまり気にならなくなって、かけてしまうから不思議。締めのお勧めは、何と言っても数量限定の「食べるカレー」。これは、恐らく藤野の「カラバトカレー」にインスパイアされたものだろうが、良くできている。名前の通りライスがついていないので、別途ライスを注文してライスと一緒に食べるのがお勧め。もしも売り切れになっていたなら、普通の「油そば」を頼もう。「極太油そば」や「バリカタ油そば」、「水餃子(鶏)」、「手作り杏仁豆腐」などはお勧めではない。

●住所:中央区南4条西1丁目 酒井ビル2階(同グループ「たべごと屋さざる」の2階) ●電話番号:011-261-7028 ●営業時間:月曜~土曜18時~翌5時半、祝日18時~23時半 ●定休日:日曜 ●予算:焼き餃子(6個)560円、水餃子(豚)500円、コロッケ200円、串カツ(2本)380円、油そば560円、食べるカレー380円+ライス180円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口の階段を上り、出たら「ケンタッキーフライドチキン」とは反対方向にある薄野交差点へ向かう。薄野交差点を左折して直進し、「かに將軍」を過ぎ、次の信号を左折すると「スガイビル(東豊線・すすきの駅1番出口)」が見える。「スガイビル」の手前にある小路を右折するとすぐ。南北線・すすきの駅から徒歩2分。東豊線・すすきの駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:スガイビル ●お勧めポイント:深夜に美味しい餃子とドライカレーが食べられる

B級グルメ
ランチ

Mar's Café



北大生からハンバーグが美味しいと教えてもらった店。何の店？とついつい想像したくなってしまおうような黄色い目立つ外観。予想に反して、この店はパスタ中心のイタリアン・ダイニングカフェなのである。店内は喫茶店のように狭く、右側にカウンター席が6席、左側には4人用テーブル席が3つあり、奥には12名まで入れる個室もある。BGMにジャズヴォーカルが流れ、ウッディでダークブラウンのインテリアがとてもシックである。ランチのお勧めは実はパスタではなく、「ハンバーグプレート」。大きな皿の上にハンバーグとライス、ショートパスタ、大根サラダ、味噌汁などがのっており、しかもコーヒードリンクも付いている。ハンバーグは見えないくらいソースがタプタプと入っていてグツグツと沸騰しており、ブラックペッパーがピリッと効いていて、柔らかくジューシー。ソースは赤ワイン入りのデミグラスソースで、深めの容器にたっぷりソースが入っている。なので、ハンバーグを食べるというよりも、まずはライスをスプーンにのせ、更にハンバーグとソースをすくってスープカレーの様にすると、もう最高なのである！ライスもパスタもサラダも美味しいが、何故か味噌汁だけは美味しくない。ランチタイムにはプラス200円で、デザートも盛り合わせも頂ける。夜はまだ行っていないが、1,500円くらいからコースがあるそうで、こちらもコストパフォーマンス抜群とのこと。

●住所: 北区北12条西2丁目 ●電話番号: 011-758-0141 ●営業時間: 11時半～14時、17時半～22時半 ●定休日: 日曜 ●予算: ハンバーグプレート880円(数量限定) ●アクセス: 地下鉄南北線・北12条駅2番出口を出て北に進み、「秀岳荘」の角を(東へ)右折。次の角に黄色い建物が見えるのでそこ。北12条駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: 秀岳荘 ●お勧めポイント: ハンバーグが美味しいイタリアンカフェ

B級グルメ
ランチ

米風亭



食べて、飲んで、歌った2～3次会後の締めに行くのが、この店のうちの医局員の使い方が、実はこの店は昼間から営業している。店内は、アイリッシュバーというよりアメリカンバーに近い雰囲気。まず、僕らが注文するのは生ビール。とは言っても、生ビールは外国産が4種、日本産が5種と「ハーフアンドハーフ」がある。この店の「ハーフアンドハーフ」は、サッポロクラシックとエビスの黒というサッポロビールのツートップを使っている、いつも迷って、結局「ハーフ・アンド・ハーフ」を注文してしまう。数えたことがないが、世界の瓶ビールを含めた数は相当数あるようだ。メニューにはいろいろ美味しそうなおつまみがあるが、あくまでもB級パブなので、それほど期待しないでもいい。僕らの鉄板メニューは、ロースハムのような豚の塩漬「カスラー」。マスタードやラー油をちょいとつけて、ビールをグイッと流し込むと絶妙な相性を見せる。以前はもっとシットリとしていて美味しかったが、最近はロースハムのようにちょっと微妙である。そして、この店が1つ星である最大の理由は、締め食べる「油そば」である。まずは混ぜてそのまま食べ、次にラー油をかけて香りを味わい、最後に酢を少し垂らして食べると、油そばの3重奏を楽しめる。「西山ラーメン」の麺を使用していて、コシも丁度良い。すぐ並びのビルに、油そば専門の姉妹店「油そば 米風亭(011-596-7269)」もあるので、油そばだけを

食べたい場合にはそちらを利用してよい。ちなみに、姉妹店の方には「汁なし担々麺」なる面白いものもある。

●住所:中央区南3条西1丁目2-4 和田ビル1階 ●電話番号:011-271-7397 ●営業時間:11時半～翌3時半 ●定休日:無休 ●予算:油そば700円、カスラー850円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がる。郵便局の前と通って信号を渡り、「串鳥」の前を通ってもう一つ信号を渡ると右側に見えるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:川中スポーツ、串鳥 ●お勧めポイント:飲んだ後の締め油そばとビールが美味しい店

6倍グルメ
ランチ

佐世保バーガー LOG KIT 札幌狸小路店



長崎県・佐世保市のトップ3に入る人気のハンバーガー店。店名のログハウス風の造りは本店と同じで、これはアメリカンカントリーをイメージしたものなのだろうか。縦に細長い店内には、小さなテーブル席が並んでいる。奥にはキッチンがあり、カウンターで注文すると番号札を渡され、ドリンク類はセルフサービスとなっている。ハンバーガーの他にもサンド類やホットドッグなどいろいろとあり、この札幌狸小路店オリジナルメニューもある。しかしながら、この

店の名物は、何と言っても佐世保バーガーを代表する「スペシャルバーガー」であろう。イメージ的にはファーストキッチンの「ベーコンエッグバーガー」のような感じ。しかし、レギュラーサイズでも通常サイズの倍くらいはありそうな、直径16cm、500gというビッグサイズなのである。以前は、手で圧縮しなければ口に入らないくらいビッグなこの「スペシャルバーガー」を好んで食べていたが、最近ではスモールサイズで十分になってしまった。「スペシャルバーガー」の特徴は、まずカリッとトーストのように焼かれたパンズ。そして、黄味を混ぜて玉子焼きのようになった目玉焼きと厚めのカリカリベーコンである。具材は牛肉100%のパティの他、レタス、ベーコン、トマト、オニオン、チーズなどが全部入った豪華なバーガーである。ちなみに、ケチャップとオリジナルマヨネーズを使った少し甘めの味付けなので、この甘みが気になる人には向かない。

●住所:中央区南3条西1丁目12 狸小路1丁目南3条西1-12 ●電話番号:011-219-0402 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時～21時 ●予算:スペシャルバーガー880円(スモール580円) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、「ケンタッキーフライドチキン」、「餃子の王将」を過ぎ、「ドンキホーテ」のある狸小路を右折する。狸小路が終わる創成川通の手前にある。すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:狸小路1丁目 ●お勧めポイント:北海道で唯一長崎県の佐世保バーガーが味わえる

バー、 ワインバー

バー
ワインバー

イタリアンパール カンティネッタ サリュ

深夜

学会



レストラン「マガリー」でソムリエをしていた福島さんの店。彼女はイタリアワインの専門家で、ワインスクールの講師もしている。「ゆファイ」と同様に、イタリアワインの品揃えが素晴らしく、グラッパなどはマニアックなものがある。この店の凄いところは、パールと名のっているにもかかわらず、食べ物のメニューが豊富で美味しいこと。パスタやナポリ風ピザはもとより、手作りジェラート（アフォガードがお勧め）に至るまで、パールとは思えないくらいのレベル。

特に、この店の夏のスペシャルティ「利尻産塩水ウニの冷製スパゲティ」や「厚岸産ムール貝のワイン蒸し」などはお勧め。レギュラーメニューは、前菜が200円～700円、ピザが800円～1300円、パスタが800円～1000円と、パールとしては比較のお手頃な価格。レギュラーメニューも悪くないが、季節メニューの方が魅力的でお勧め。この日のグラスワインは11種で、イタリアビールも6種類。もしも、ラムレーズンなどのシンプルなジェラートを注文した時には、Berta（ベルタ）のグラッパも一緒に注文してほしい。食べた後のジェラートカップに注いで飲むと、ジェラートの風味と甘みとグラッパの香りが複雑に絡み合い、最高の食後酒となること請け合い。この店は通路を挟むようにカウンター席とテーブル席があり、奥に個室がある。いつも思うのだが、カウンターの特注椅子が何とも座り心地がよく、海外のパールにいるような喧噪感もない。個室以外は全て禁煙で、タバコを吸わない人にとっても快適なパールである。

●住所：中央区南3条西3丁目2番地 G DINING SAPPORO1階 ●電話番号：011-222-9003 ●営業時間：16時～24時 ●定休日：日曜 ●予算：ノーチャージ、サバの燻製550円、厚岸産ムール貝のワイン蒸し700円、利尻産塩水ウニの冷製スパゲティ1,500円、グラスワイン500円～900円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンを過ぎ、「川中スポーツ」の角を右に曲がる。30mくらいで右側に見えるビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：川中スポーツ ●お勧めポイント：カウンターの居心地が良く料理も美味しいイタリアンパール

バー
ワインバー

ブラン

深夜

学会



ススキノにあるフレンチダイニングバー。メニューにはイタリアンのリゾットやカレーなどもあるが、それはご愛敬。「ブランBlanc（フランス語で白）」という名の通り、店内は白を基調としたインテリアで、ガラス張りのワインカーブが右奥に鎮座している。入り口近くには半個室とカウンター席が、そして奥にはテーブル席がある。ワインはブルゴーニュを中心とした品揃えで、中には数十万円もするク

リュック「クロ・ダンボネ」のような高級シャンパンもある。最近ではボルドーやイタリアワインなども充実してきた。また、飲めるか飲めないかは不明だが、かなり古いオールドヴィンテージワインもある。ソムリエールの三上さんの微笑みのサービスも素敵だし、シェフの山内さんの料理もとてもダイニングバーとは思えない高いレベル。さらに料理だけでなく、デザートも美味しい。ワインと料理のバランスがとれたとても良い店なので、一次会からでも使えそう。

●住所：中央区南6条西4丁目 ホワイトビル1階(ススキノ新宿通り) ●電話番号：011-513-4060(要予約) ●営業時間：18時～翌2時(日曜・祝日は翌1時まで) ●定休日：月曜 ●予算：5,000円～ ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て反対方向の薄野交差点側へ向かう。交差点を右折して駅前通りを南方向に向かい、「レイク」の看板が見える1つ目の信号を渡り、「味の羊ヶ丘」の角を右折するとそこが新宿通り。新宿通りの少し奥の左側にあるビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩4分 ●最寄りのランドマーク：ススキノ新宿通り ●お勧めポイント：フランスワインとフレンチメニューが充実したダイニングバー

バー ウィンダー バラー ペンギン堂



グルメバイブルでも紹介した「またたび餃子」など、個性的な店舗を展開するオガコーポレーションの店。店名の「バーラー」とは誤植ではなく、「バー」と「ラー」を掛け合わせた造語である。お酒を飲む人とパフェを食べる人が一緒に楽しんでほしいという新しいコンセプトの店なのである。昼間は「アイスクリーム・ペンギン堂」としてソフトクリームとジェラートのテイクアウト店、そして夜は「バーラーペンギン堂」という2つの顔を持つ。入り口にはカウンター席があり、雰囲気は本当のバーのよう。客のほとんどは女性客かカップルで、深夜でもほぼ全員がパフェを食べており、2軒目、3軒目を回った「締めのパフェ」としてこの店を利用しているのである。パフェのベースとなっているのが、厳選された良質な道産ミルクで作ったソフトクリームと自家製ジェラート。ジェラートは季節によって変わり、アイスクリームと果物を使ったソルベがある。どちらも甘さが控えめで、特に「ほうじ茶」と「メイプル」のアイスが美味しい。トッピングとしてチョコ、キャラメル、マンゴーなどのソースも追加できる。ソフトクリーム自体は濃厚な生乳の味がするので、ソフトクリーム単体として食べるよりも、昼間は「ソフトクリームとアイスのコンビ」を注文してジェラートと一緒に食べるか、夜なら「パルフエ」として食べることをお勧めする。「パルフエ」は「グレープフルーツとメイプルのパルフエ」や「マンゴーとヨーグルトのパルフエ」などが美味しい。飲み物はウイスキーやブランデー、カルバドス、グラーパなどの蒸留酒の品揃えが良く、パフェと飲み物のセット「パルフエのセット」で注文すればお得。お勧めの食べ方は、まずはパフェをそのまま半分くらい食し、残りのソフトクリームをスプーンにすくい、様々な蒸留酒を少しずつ垂らして食べると、ラムレーズンアイスのような味に変化し、この店の素晴らしさを余すことなく堪能できる。

●住所：中央区南4条西1丁目 ●電話番号：011-261-2320 ●定休日：日曜 ●営業時間：12時半～16時45分、19時～翌2時半 ●予算：【昼】ソフトクリームとアイスのコンビ400円、【夜】パルフエのセット1,360円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅1番出口の階段を上り、出たら「ケンタッキーフライドチキン」とは反対方向の薄野交差点側へ向かう。薄野交差点を左折して直進し、「かに将軍」を過ぎ、次の信号を過ぎると左に「スガイビル(東豊線すすきの駅1番出口)」が見える。信号を渡ってさらに進み、次の小路を左折するとすぐ左側。南北線・すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：南北線・すすきの駅1番出口、スガイビル ●お勧めポイント：深夜まで美味しいパフェが食べられる

バー
ワインバー

φ(ファイ)

深夜

学芸



薄暗い怪しい小路に面した古びた一軒家。冬には小路の路面が凍り、屋根からは落雪の恐れも。しかしそれでも、薄野周辺エリアでクオリティの高いイタリアワインが飲みたいと思ったら、真っ先に思い浮かべてほしいダイニングバーである。大人の隠れ家のようなひっそりとしたシックな雰囲気の人気で、イタリアワインの品揃えは北海道ナンバーワン。この冊子が出る頃には佐藤シェフが独立した後なので、食べ物の評価は差し控えたいが、彼が就任する前からある店の名物「モッツアレラのフライ」は、ワインのつまみとしては最高である。また、この店では、小樽近郊の忍路にある超人気ブーランジェリー「Aigues Vives」のパンも食べられる。「Aigues Vives」のパンは、休日は開店と共にすぐにソールドアウトとなってしまうほどパンマニア垂涎の逸品なので、こちらも是非ワインと共に頂きたい。

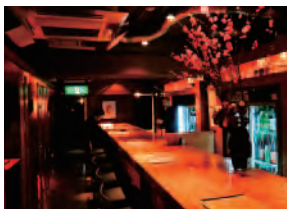
●住所：中央区南2条西5丁目30-1 ●電話番号：011-219-8244(要予約) ●営業時間：18時～翌1時 ●定休日：水曜 ●予算：軽くスモークしたクチグロ鱈(サクラマス)とアボカドのインサラータ1,250円、モッツアレラのフライ700円、牛トリッパと3種の豆の辛いトマト煮1,000円 ●アクセス：地下鉄南北線・東西線・東豊線・大通駅の「4丁目プラザ」出口を出て、南(薄野)側へ向かう。「4丁目プラザ」と「PIVOT」の間の通りを西に進み、「ホテル RESOL」を過ぎ、「コムシェモア」と「もっきりや」の間の小路を左折すると右側にある。地下鉄南北線・大通駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：4丁目プラザ、PIVOT、ホテル RESOL ●お勧めポイント：大人のイタリアンダイニングバー

バー
ワインバー

もろはく

深夜

学芸



札幌では珍しい日本酒バー。僕の知る限り、札幌では居酒屋「味百仙」に次いで日本酒の品揃えが良いと思う。いや、大吟醸酒だけに言えば、こちらの方が揃っているかもしれない。店内はバーとは思えないくらい広く、長いカウンターの他、左側には大人数にも対応できるテーブル席もある。日本酒バーと聞けば、居酒屋のようなイメージのバーを思い浮かべてしまうが、この店はオーセンティックバーのような雰囲気。雰囲気だけで言えば、「バー リュトン」や「竹内」などとともな雰囲気の良い店だ。しかし、フードメニューは本当に酒のあてのようなものしかないで、決して1軒目から行くような店ではなく、2軒目、3軒目で使うことをお勧めする。

●住所：中央区南3条西6丁目1 インフィニ桂和22ビル6階 ●電話番号：011-232-0689 ●定休日：日曜、月1回不定休 ●営業時間：6時～翌2時 ●予算：チャージ1,000円、阿波紅豆腐800円 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、「すすらんビル」を過ぎ、サンクス側へ信号を渡る。更に進むと「F-45ビル」と「第4藤井ビル」があるので、信号を右折すると左のビル。すすきの駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：F-45ビル ●お勧めポイント：大吟醸の品揃えが素晴らしい日本酒バー

バー インバーザ



ビルの7階の奥にある小さなオーセンティックバーである。この店のバーテンダーは同じビルの「バー ブルーフ」と同様「バー やまざき」出身者らしい。スタンダードカクテルはかなりのハイレベルで、とても美味しい。それだけでなく、定番カクテルを少しアレンジしたカクテルや、おもしろ素材を使った創作カクテルがいろいろあり、これが意外と美味しいのである。例えば「江丹別の青いチーズを使ったカクテル」や「ハチミツとシナモンのカクテル」、「ほうじ茶を

使ったカクテル」、「三石昆布を使ったマティーニ」など、思わずどんな味？と頼んでみたくなるカクテルなのである。もちろん、フルーツカクテルも美味しく、この日頼んだ「苺をたっぷり使ったカクテル」が良かった。また、フードメニューもかなり面白く、特に北海道産のチーズの品揃えは凄い。

●住所:中央区南3条西3丁目 都ビル7階 ●電話番号:011-231-2688 ●定休日:日曜(連休の場合には最終日のみ定休) ●営業時間:月曜～木曜17時～翌2時、金曜・土曜17時～翌2時半 ●予算:チャージ700円(20時までにはノーチャージ) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンの角を右折するとすぐ左のビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:川中スポーツ ●お勧めポイント:「バー やまざき」系でありながら創作系カクテルも楽しめるオーセンティックバー

バー インバーやまざき



古いビルの4階にあるオーセンティックバー。今年で創業55周年を迎える同店は、札幌のバーの歴史を作ってきたといっても過言でない有名店である。93才になる店主の山崎さんは、「東京會館スタイル」を受け継ぐバーテンダーであり、第一線を退いた現在もたまに店に出ているという。昭和の香り漂う重厚感のある店内は横長で、左にカウンター席が、右にテーブル席がある。この日は山崎さんは出ておらず、3人のバーテンダーがいたが、その内の1名は女性

バーテンダーであった。スタンダードカクテルは、どれもキレがあって美味しい。もちろん、フルーツカクテルも同様。山崎さんがいなくても、そのスピリットが受け継がれた素晴らしいバーである。

●住所:中央区南3条西3丁目 克美ビル4階 ●電話番号:011-221-7363 ●定休日:日曜 ●営業時間:18時～24時 ●予算:チャージ1,000円、サービス料10%、ギムレット1,400円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンの角を右折するとすぐ左のビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:川中スポーツ ●お勧めポイント:札幌のバーの歴史を語る上で欠かせないオーセンティックバー

バー
ワインバー

バー プルーフ



木の扉を開けると、そこはカウンター9席と4人用テーブル席が2つだけのこじんまりとしたオーセンティックバー。店主は「バー やまざき」出身の方らしい。スタンダードなカクテルはどれも外れなく高水準で美味しい。特にフルーツカクテルがいい。さらに、ウイスキーなどの蒸留酒の品揃えも悪くない。

●住所:中央区南3条西3丁目 都ビル5階 ●電話番号:011-231-5999 ●定休日:日曜 ●営業時間:平日18時～翌1時半、祝日19時～23時 ●予算:チャージ1,100円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンの角を右折するとすぐ左のビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:川中スポーツ ●お勧めポイント:「バー やまざき」系のオーセンティックバー

バー
ワインバー

バー リュトン



薄野の飲食店ビルの中にあるバー。入り口を抜けると、左側にL字型のカウンター席が、右側にオーセンティックバーとしては広めのスペースのテーブル席がある。カウンター内にはJBLのスピーカーがあり、そこから流れるジャズピアノの調べが居心地良い。札幌にある街場のオーセンティックバーとしては、ずば抜けて素晴らしい雰囲気。専任の料理人がいるこの店を、オーセンティックバーとして評価するか? ダイニングバーとして評価するか? は難しい

が、今回はオーセンティックバーとしての評価である。基本的にカクテルを作るバーテンダーは2人いるが、最近は若手の方が担当しているようだ。この日も若手バーテンダーが担当していたが、スタンダードカクテルは中の中といった感じ。それに比して、季節のフルーツを使ったフルーツカクテルはかなり美味しい。この店の特筆すべき点は蒸留酒。特にウイスキーが良く、日本のウイスキーの品揃えが素晴らしい。また、オーセンティックバーとしては珍しく食べ物の種類が豊富。前菜からメインやデザートまでであるが、味はごく普通なので残念ながら1軒目の店としては使えない。

●住所:中央区南5条西4丁目 Nセンタービル8階 ●電話番号:011-513-3335 ●営業時間:平日18時～翌3時(フード翌2時、ドリンク翌2時半)、祝日・祭日18時～翌1時(フード翌0時、ドリンク翌0時半) ●定休日:日曜 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅5番出口を出て右へ進む。緑の「レイク」の看板や「東宝公衆会館」が見える最初の信号を渡って右折すると4つ目のビル。地下鉄南北線・すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:東宝公衆会館 ●お勧めポイント:札幌にある街場のオーセンティックバーとしては、ずば抜けて素晴らしい雰囲気

Bar 竹内



北大正門近くにあるオーセンティックバー。階段を下り、地下のドアを開けると、シックで落ち着いた雰囲気のカウンター席が目の前に広がる。カウンター席は9席あり、その他に4人用テーブル席が3つと2人用テーブル席が1つある。オーセンティックバーとしてはかなり広めで、大人の隠れ家のような空間がいい。店内には静かにジャズが流れ、ゆったりとして快適。客の大半は学生や教員など北大関係者のようで、この種の店にしては若い客が目立つ。マスターの竹内さんの他にもう1人女性バーテンダーがおり、2人とも数々のコンテストでの入賞経験があるようだ。しかしながら、カクテルの味にはもう一つキレがなく、入賞カクテルはどれも甘めだ。その一方、ウイスキーなどの蒸留酒の品揃えが良く、客の多くは蒸留酒を飲んでいた。また、場所柄がフレッシュフルーツの種類が少なかったが、苺のフローズンカクテルは美味しかった。日曜日も営業しており、もしも、JR札幌駅より北側で飲む時には、最もお勧めできるオーセンティックバーである。並びにある「アゴヒゲ AGO-HIGE」に行った後の2次会にも使える。

●住所: 北区北8条西4丁目20-1 パロンドール地下1階 ●電話番号: 011-726-6600 ●定休日: 月曜 ●営業時間: 6時～翌1時 ●予算: ギムレット800円、ニッカ竹鶴21年1,500円、サントリー響17年1,500円 ●アクセス: JR札幌駅北口を出てサックス前の信号を渡り北へ進む。さらに、「docomoショップ」、「北洋銀行」を過ぎて信号を渡る。「四谷学院札幌校」を過ぎ、「いただきコッコちゃん」の信号を左折するとすぐ左側。JR札幌駅北口より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 北海道大学正門、北洋銀行、いただきコッコちゃん ●お勧めポイント: JR札幌駅より北側で飲む時には、最もお勧めできるオーセンティックバー

Bar 円山 バル・クロ



かつてこの店はフレンチ(フレンチ焼肉)の店「クロ」として、その後は「バル・クロ」として営業してきたが、いずれもグルメバイブルの掲載には至らず、実は今回が初めての掲載。今回掲載された最大の理由は、函館出身の奥村シェフを迎え、イタリアンバルとしてリニューアルオープンしたからである。店名は以前の「バル」のままであるが、今回の店はバーとは思えないほど食事が美味しく充実している。メニューを見ると、それは「オステリア」あるいは「リストラネ」と呼べるくらいのラインナップ。さらに、バルと名乗っているだけあって、フランスワインだけでなくイタリアワインの充実ぶりが凄い。オールドヴィンテージはもちろん、その価格が驚きで、中には現在の楽天価格と同じかそれよりも安いワインも見受けられる。料理は全てが美味しいというわけではないが、デザート以外はかなり美味しくレベルは高い。特にこの日頂いて美味しかったのは、臭みがなくトロトロのギアラ(牛の内臓)「ランブラドットのフィレンツェ屋台風」と「松前ヤリイカと季節野菜の温製サラダ」。ワインの品揃えや値段を考えると、ワインバーとしては3つ星にしても良いが、最終的に2つ星のイタリアンダイニングバーと評価した。食事をとりながらワインをといった使い方もできるし、2次会や3次会でワインだけを飲みたいときにも使える。また、客席は1階だけでなく2階にもあり、2階は25人まで収容が可能。なので、貸し切りのパーティーや結婚式後の2次会としても使えそうだ。マネージャーであるシニアソ

ムリエの森さんのサービスも素晴らしく、円山エリアで美味しい食事とワインを飲みたいくなったときには、是非憶えておきたい一軒である。

●住所：中央区大通西27丁目1-12 ケンタッキーフライドチキンの隣 ●電話番号：011-613-9600 ●定休日：火曜 ●営業時間：17時半～翌0時半(土日・祝日はランチ営業あり12時～14時) ●予算：ランプラドットのフィレンツェ屋台風1,200円、松前ヤリイカと季節野菜の温製サラダ1,200円、おまかせコース4,000円、5,000円(前日予約のみで8,000円もある) ●アクセス：地下鉄東西線・円山公園駅3番出口を出て、ケンタッキーフライドチキンの前の角を右折するとすぐ右側。円山公園駅より徒歩1分。 ●最寄りのランドマーク：ケンタッキーフライドチキン、大通、円山公園 ●お勧めポイント：円山エリアで美味しいワインと食事をというときには是非憶えておきたい一軒

バー
ワインバー

ランコントル Rencontre



先輩の小竹先生に教えて頂いたワインバー。薄野の飲食店ビルの6階にあり、今年で9年目を迎えるそうである。店内に入ると、左にカウンター席、右に広いテーブル席があり、シックでとても落ち着いた雰囲気。ワインは他店よりも若干価格設定が高めであるが、比較的良質なワインを揃えている。メニューに載せていないワインも結構あるので、まずはソムリエの松尾さんに相談してみよう。しかし、これだけならグルメバイブルで取り上げられなかったかもしれない

が、この店はワインバーでありながら、ダイニングバーのような食事とれるのである。しかも、バーとは思えないくらいどれも美味しい。アラカルト以外にも前日の予約限定でコース料理も用意されている。チーズも一通り揃っており、食事美味しく、雰囲気良いという三拍子揃ったワインバーである。テーブル席は最大12～15名まで、カウンター席を含めると最大20名までの人数に対応ができ、15名以上になると貸し切りにもできるそうだ。

●住所：中央区南5条西5丁目 ジャパンランドビル6階 ●電話番号：011-511-7789 ●定休日：日曜・祝日 ●営業時間：18時～翌1時15分 ●予算：グラスシャンパン1,000円～、グラスワイン700円～、チャージ500円、サービス料10%、コースは3,500円～要相談 ●アクセス：地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て「ラフィラ」と「札幌東急REI(旧札幌東急イン)」の間の通りを左折。1つ目の信号を右折して50mほど進むと左角のビル。地下鉄南北線・すすきの駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク：ラフィラ、札幌東急REI(旧札幌東急イン) ●お勧めポイント：ワインを飲んで美味しい食事やチーズ頂けるワインバー

バー
ワインバー

ライブシュパイゼ



「小樽ビール」は、「びっくりドンキー」で有名な「株式会社アレフ」が経営する本格ドイツビールのクラフトビール(地ビール)会社である。「小樽ビール」は、アンテナショップとして直営のビアパブも運営しており、現在、この札幌の「ライブシュパイゼ」と小樽の「小樽倉庫 No.1」、そして東京赤坂に「ビアホーン赤坂」の3店舗を展開している。店名となっている「ライブシュパイゼ」とは、ドイツ語で好きな食べ物という意味。その名の通り、つまみとなる食べ物もこの

種のビアホールとしてはとても美味しいのである。例えば、ソーセージなどはドイツのソーセージ職人が作った物を使用しており、ドイツで流行っている「カリーブースト」まであった。特に、

ビールとよく合うのは薄いピザのような「トスターダ」。メキシカン、イタリアン、メキシカン辛辛苦としたファヒター、シシリアンの4種類があるが、モッツアレラチーズとアンチョビが入った「シシリアン」が良かった。じっくりと焼き上げられた名物の「ロテサリーチキン」は、ドイツ風に仕上げるために、隠し味に小樽ビール「ドンケル」をかけているそうだ。また、未だ食べていないが、柔らかな「ブレッツェル」もとてもビールに合うという。この店で飲める樽生ビールは「ビルスナー」、「ドンケル」、「ヴァイス」、「季節のビール」の計4種類。この他に2種類のノンアルコールビールもある。ビールのサイズは小(300ml・480円)、中(500ml・630円)、大(1000ml・1,260円)で、値段はちょっと高めだ。なので、よほどお酒が弱い限りお勧めは2,000円の2時間飲み放題である。どのビールもドイツ人のブラウマイスターであるヨハネス・ブラウン氏が造っている本物のドイツビール。他の地域のクラフトビールと違って味に全くブレがなく、輪郭がくっきりとした香りが素晴らしい。「小樽ビール」には、小樽ビールファンの会である「小樽ビール倶楽部(毎月第4金曜と翌週金曜の18時半～22時半)」があり、ビールが1,800円で飲むことができる。また、「小樽ビール」では札幌エリアへの無料宅配をっており、「小樽ビール倶楽部」の会員になると、特別割引価格で購入できる。ちなみに、この「小樽ビール」の樽生は、ジンギスカンの「結び亭(→ジンギスカンの99頁を参照)」でも飲むことができる。

<http://otarubeer.com/jp/>

●住所:中央区南2条西3丁目パレードビル3階 ●電話番号:011-252-5807 ●定休日:無休 ●営業時間:【月～金】17時～23時半、【土日】12時～23時半 ●予算:トスターダ・シシリアン580円 ●アクセス:地下鉄大通駅で下車し、地下道を通って「札幌三越」あるいは「札幌バルコ」を目指す。外に出て「札幌バルコ」の南裏の細い通りにあるビル。大通駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:札幌バルコ ●お勧めポイント:小樽ビールと美味しいドイツ料理が味わえる

スイーツ、 カフェ、パン

スイーツ
カフェ、パン

HOKKAIDOミルク村(ミルク村SAPPORO本店)

深夜

学会



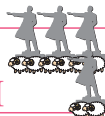
アイスクリーム(ソフトクリーム)とお酒のマリアージュをコンセプトにした店である。かつて銀座にも支店があったが、現在は閉店してしまったので、もうここ薄野でしか味わえなくなった。ソフトクリームは凄く美味しいと言うほどのものではないが、とてもサッパリしていて、どこかしら「札幌 新倉屋 本店」のソフトに似てなくもない。しかし、このサッパリ感が食べて飲んだ後に丁度良いのである。僕のお勧めは「Bセット シェルトワ」で、カップに入ったソフトクリームにお酒(蒸留酒やリキュール)が3種とコーヒー、クッキーが付いてくる。ソフトクリームは1杯までお代わり可能で、お酒の中でも高価なものは追加料金を支払わなければならない。ソフトクリームに合わせるお酒は約100種類あり、追加料金を支払うお酒の中には「ヘネシー・リシャル」や「レミーマルタン・ルイ13世」といった目が飛び出るほど高価なコニャックも。お勧めのお酒は「どんぐり」や「テキーラ」、「ブラックベリー」などであるが、サービスで付いてくる「紅茶」のリキュールが最も美味しい。食べ方はスプーンでソフトクリームをすくい、そこに小さなスプーンですくったお酒をかけて食べる。お酒によって次々と味が変化するため、つつい食べて気がつくソフトをお代わりしているのである。ちなみに、昼から、そして日曜日も営業している。行列が出来るほどの人気店なので、必ず電話で予約して行くことをお勧めする。

●住所:中央区南4条西3丁目7-1 ニュー北星ビル6階 ●電話番号:011-219-6455 ●定休日:月曜 ●営業時間:火曜・木曜～日曜13時～23時、水曜17時～23時 ●予算:Aセット・ダルジャン1,390円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口の階段を上り、出たら「ケンタッキーフライドチキン」とは反対方向の薄野交差点へ向かう。薄野交差点を左折すると「すすきざんまい」が見えるので、その隣のビル。南北線・すすきの駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口、北海道すすきざんまい ●お勧めポイント:お酒とソフトクリームのマリアージュが楽しめる店

スイーツ
カフェ、パン

パティスリー YOSHI

西野のアイスクリーム屋さんYOSHI YOSHI



札幌郊外にある人気のスイーツ店。2013年度版に比べて変わった点は、ジェラート店「西野のアイスクリーム屋さんYOSHI YOSHI」が同じ建物に移転してきたこと。なので、「パティスリーYOSHI」の建物が少し広くなり、2テーブルだけではあるがイトインコーナーも併設された。「西野のアイスクリーム屋さんYOSHI YOSHI」では、アイスクリームを最大5種盛りまでできるが、5フレーバーになると量が多過ぎて、1人で食べるのは困難となるので要注意。どのジェラートも滑らかで甘さも控えめで悪くないが、近くにある「ジェラテリア ジェリーム(→スイーツ、カフェ、パンの145頁を参照)」ほどの美味しさではない。「パティスリー YOSHI」のケーキ



は、ケーキにとどまらず、デニッシュなどのパンからフィナンシエなどの焼き菓子に至るまでどれもが美味しい。特に、クロワッサンやデニッシュ類がお勧めで、この店の最も素朴な焼き菓子「シューレット」を食べればその実力が分かる。ケーキでは、夏にお目見えする「マンゴープリン」が僕のイチ押し。僕の考える世界最高峰マンゴープリン「ザ・ベニンシュラ東京のブティック&カフェ」ものにかかなり近い感じだ。その他のお勧めは、シットリとしたチョコスポンジとコーヒースポンジに、サクサクとしたチョコがコーティングされた「ロッシュ」、チョコスポンジとチョコクリームの上に木苺のジャムが塗られた「アメリ」、ミルク&ビターチョコの美味しさが溢れる「ガーナ」や「クレームショコラ」、サプライズなチョコケーキ「タルトショコラ・サントノール」、バターの香り高い「ミルフィーユ」などがいい。

- 住所: 西区西野10条8丁目2-23 ●電話番号: 011-666-7467 ●営業時間: 11時～19時 ●予算: マンゴープリン380円(ゴールデンウィークあたりから9月くらいまで) ●定休日: 火曜(4月30日～8月31日までは無休)
- アクセス: 北1条宮の沢通を西へ向かい、西野4-2の信号(びっくりドンキー、COSMO石油GS)を左折。途中、「JAさっぽろ西野」のあるY字路を、右のセブンイレブンが見える手稲右股通へ進む。左前に「東光ストア」が見える信号を右折し、西野通の次の信号を左折して右側角 ●最寄りのランドマーク: JAさっぽろ西野、東光ストア、西野通 ●お勧めポイント: ケーキにとどまらず、デニッシュなどのパンからフィナンシエなどの焼き菓子に至るまでどれもが美味しい

スイーツ
カフェ

ロータスM



地下鉄南郷7丁目駅からほど近いところにあるスイーツ店。全てのお菓子を女性パティシエ1人が作っているため、種類や品数はそれほど多くない。なので、休日の昼頃には売り切れになってしまうケーキも。ケーキの他に、中に詰め物をした一口サイズのチョコレート「ボンボンショコラ」や焼き菓子なども販売している。店内にはカフェが併設されていて禁煙である。この店の焼き菓子は、マカロンを含めて正直イマイチだが、ムース系ケーキとチョコレート(ボンボンショコラ)は北海道トップクラスの美味しさである。中でも、この店の名前を冠したケーキ「ロータスエム」が1番のお勧め。このケーキはエクアドル産高級チョコを使用した重層感のあるチョコレートムースケーキで、紅茶のムースとチョコレートムースのハーモニーも、シットリとした瑞々しさもいい。これでさらに滑らかなになればパーフェクトである。スポンジ系のお勧めは「クラシック」と「ショートケーキ」。「クラシック」はカカオの苦みと甘さのバランスが良く、シットリとした食感もいい。「ショートケーキ」のスポンジは焼き菓子同様イマイチだが、甘さ控えめな生クリームは最高に美味しい。この他にイトイン限定の「本日のデザートセット(飲み物付き)」もある。小菓子との盛り合わせになっており、この日は「ホワイトチョコのムース」。シットリときめ細やかなホワイトチョコムースにフランボワーズの酸味が絶妙に絡み、こちらもお勧め。「ロータスエム」と共に是非購入してほしいのが、ベルギー産とフランス産チョコレートを使用した「ボンボンショコラ」。全部で10種類あり、中でも「バニラ」やキャラメル「バニラ」、「スイート」などがいい。銀座グルメバイブルでも紹介した「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のボンボンショコラを彷彿させるような、中がトロツと濃厚でキレがあるチョコだ。かなりハイレベルな逸品なので、チョコレート好きなら是非一度購入すべきである。

●住所:豊平区月寒東5条8丁目1-5 ●電話番号:011-853-5837 ●定休日:火曜、水曜 ●営業時間:11時～19時 ●予算:ロータスエム580円、チョコレート(ボンボンショコラ)5個1,350円、本日のデザート(飲み物付き)1,250円 ●アクセス:地下鉄東西線・南郷7丁目駅4番出口を出て左へ。水源地通りを南へ進み、「旭川信用金庫」のある信号を過ぎたらすぐ左側。南郷7丁目駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:旭川信用金庫・東北通支店 ●お勧めポイント:チョコレートとケーキが美味しいスイーツ店

スイーツ
カフェ/パ

バーラー ペンギン堂



バー、ワインバーの133頁を参照

スイーツ
カフェ/パ

クィーンズ ソフトクリームカフェ



エスタの最上階にあるソフトクリーム店。この店のソフトは、小樽の近くの赤井川村にある「山中牧場」の牛乳を使用したもの。山中牧場のミルクを使用したソフトクリームは、後述の「札幌ミルクハウス本店」が有名であるが、この店のソフトもそれに負けないくらい美味しい。最もシンプルな「ソフトクリーム」がお勧めであるが、コーヒールを入れた「エスプレッソソフト」や小豆をトッピングした「あずきソフト」なども美味しい。さらに、山中牧場の牛乳も風味が良く

濃厚で美味しい。しかしながら、「牧場プリン」は食感が悪くお勧めできない。もしも、同じ階にある「四川飯店」や「ら〜めん共和国」で食事を取った後に、デザートを食べたくなったら是非寄ってみよう。

●住所:中央区北5条西2丁目 エスタ10階 ●電話番号:011-213-2603 ●定休日:無休(エスタに準ずる) ●営業時間:11時～22時 ●予算:ソフトクリーム270円(コーン、カップ)、山中牧場牛乳130円 ●アクセス:JR札幌駅直結 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅 ●お勧めポイント:赤井川の山中牧場のソフトクリームが味わる

スイーツ
カフェ/パ

ミッシュハウスとPARFAIT TERRACE



札幌の藻岩山麓通にあるアイスクリーム店。JRの車内販売でこの店の「季節のアイスクリーム」が販売されているので、僕はいつも食べている。(3月現在は「さくらアイス」)。建物1階にアイスクリームショップ、2階には手作りパフェの専門店「PARFAIT TERRACE」がある。アイスクリームは1階のショップでわざわざ食べるほどではなく、お持ち帰り用や下記インターネットショップから購入出来るカップアイスでも十分美味しい。その中には「ご当地アイスグランプリ2012」で最高金賞を受賞したナッツの風味のアイス「ひまわり」や甘じょっぱい「かに」などといった変わり種のアイスもある。僕のお勧めは、「PARFAIT TERRACE」で食べるこの店のアイスクリームとソフトクリームを使ったパフェ。パフェはレギュラーメニューの「アールグレイバフェ」、「抹茶バフェ」、「ホイチゴのヨーグルトバフェ」、「カカオバフェ」と、月替わり(抹

茶ティラミスパフェ)と期間限定(この日はレアチーズパフェ)のパフェがある。アイスクリームは含気率が低くとても滑らかで、甘さも絶妙。特に、「抹茶アイス」は抹茶の香りが高く、文句のつけようもないくらい美味しい。「アールグレイパフェ」は、上に乗っているアールグレイアイスの香りが心地よく、その下にソフトクリームとゼリーが入っている。パフェのベースとなっているソフトクリームがピュアでサッパリとして美味しいだけに、どのパフェも美味しい。週末には限定の「伏見の森プレート」が登場し、アイスクリーム1種のミニパフェと手作りケーキ(この日はサクラロールケーキ)、焼き菓子、ムースやゼリーなど2〜3種類が盛り合わせとなる。平日はかなり空いているが、週末はカップルや家族連れで賑わう。また、大通の丸井今井百貨店の地下にも支店があり、こちらでもパフェと同じようなアイスクリームとソフトの盛り合わせが頂ける。
<http://www.missu-house.com/>

●住所:中央区伏見2-2-20 ●電話番号:011-552-5531 ●定休日:月曜(祝日の場合には翌日休み) ●営業時間:夏期11時~18時半、冬期11時~18時 ●予算:アールグレイパフェ850円、伏見の森プレート1,000円(土日限定不定期) ●アクセス:札幌中心部から旭ヶ丘、そして藻岩山麓を通り、「もいわ山ロープウェイ」を目指して行くと右側にある ●最寄りのランドマーク:藻岩山麓通、もいわ山ロープウェイ ●お勧めポイント:アイスクリームとソフトクリームが美味しいパフェ専門店

スエーデン
の
名産品

千歳鶴 酒ミュージアムの「酒粕ソフトクリーム」



「千歳鶴」は札幌唯一の地酒。この蔵を代表する最高峰の「大吟醸 吉翔」は、僕の日本酒ベスト30に入るくらい好きなお酒。この千歳鶴の「酒ミュージアム」内で販売されている「酒粕ソフトクリーム」がまた美味しい。酒粕と言えば、どうしても甘酒を連想してしまい、ソフトクリームとしてはミスマッチなように思えるが、この店の酒粕ソフトは酒粕が入ることでむしろ味に深みが出ている。アイスミルクと言っても良いほど乳脂肪分が少なく、ジェラートのように瑞々

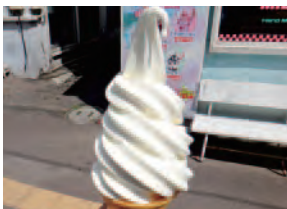
しく甘さも絶妙なのである。酒粕ソフトはその場でしか食べることができないが、お土産品として「酒粕アイス」もある。これは酒粕ソフトクリームを冷凍したものではなく、レシピが若干異なり、やや甘めで含気率も高い。しかし、室温で少し放置し、押して柔らかくなるタイミングで食べると結構美味しく、お土産としては僕のお勧め品である。この酒ミュージアムでしか入手できない日本酒は、「大吟醸原酒 興次右衛門」や9年熟成古酒「越冬酒」など。店内の試飲コーナーではこれら日本酒も試飲できるので、試してから購入するのがお勧め(有料と無料のものがある)。この他に「千歳鶴大吟醸 新酒粕」や寿みその「塩こうじの素」などのレアアイテムもある。また、入り口では千歳鶴の仕込み水を飲むことができる。

●住所:中央区南3条東5丁目1 ●電話番号:011-221-7570 ●営業時間:10時~18時 ●定休日:無休 ●予算:酒粕ソフトクリーム300円(入場無料) ●アクセス:地下鉄南北線、東西線、東豊線・大通駅1番出口(大通バスセンター)を出て創成川通を左(南)へ。2つ目の信号(二条市場手前の信号)を左折。400mほど進むと右角。大通駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:二条市場 ●おすすめポイント:酒粕を使った完成度の高いソフトクリーム

スイーツ
カフェ、パン

札幌ミルクハウス本店

学会



小樽近郊の赤井川村にある山中牧場の牛乳を使ったソフトクリームが味わえる店。僕のお勧めは定番の「バニラソフト」。バニラソフトは天然バニラを使用しているそうだが、バニラの香りはほとんどせず、フレッシュな牛乳そのものの味わいである。それもそのはず、この店のソフトは牛乳100%で、水を一滴も加えていないのである。その他のお勧めは、バニラソフトにマンゴーソースを加えた「マンゴーサンデー」や、チョコソースをかけた「チョコサンデー」。もしも、その場で食べずにテイクアウトしたい場合には、冷凍ソフトがお勧め。冷凍ソフトには「バニラ」、「カフェオレ」、「チョコサンデー」、「イチゴサンデー」の4種類(下記通販ではこの他に「白いチーズ」も)がある。「プレミアムアイスクリーム」なるものも販売しているが、サッパリとしたミルク感のある冷凍ソフトの方が圧倒的にいい。お土産として、あるいは道外へのお中元ギフトとしても最適である。但し、冷凍して長期保存すると粒子が粗くなって舌触りが悪くなるので、到着後早めに食べるのがお勧め。また、食べ方は冷蔵庫で30~40分解凍するか、室温で溶かし、容器を押して柔らかくなったのを確認してから食べよう。息子さんがやっているインターヴィレッジ内の「札幌ミルクハウス大曲店」もあるので、恵庭や北広島近郊の方はそちらが便利。本店では山中牧場の瓶牛乳も販売しており、値段は張るがこちらもお勧めである。

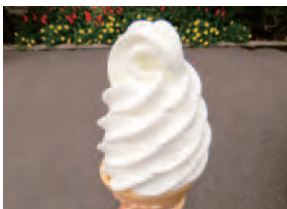
<http://www.sapporomilkhouse.com/?mode=cate&cbid=1157867&csid=0>

●住所:中央区大通西17丁目2-38 ●電話番号:011-642-2264 ●営業時間:11時半~18時 ●定休日:月曜(祝日の場合は火曜日) ●予算:バニラレギュラー280円、バニラワッフル330円、マンゴーサンデー400円、冷凍ソフトクリーム(バニラ)280円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅4番出口を出て右へ。信号を右折するとすぐ右側。西18丁目駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄西18丁目駅 ●お勧めポイント:赤井川村にある山中牧場の牛乳を使ったソフトクリームが味わえる店

スイーツ
カフェ、パン

BARNES

学会



「BARNES」は女性店主が営む小さなカフェ。円山テニスコート向かいの住宅街にある。店内にはイートインスペースがあり、コーヒーなどの飲み物も頂けるが、お勧めはテイクアウトもできる「濃厚ミルクソフトクリーム」。まるでショートケーキのクリームのように滑らかでコクがあり、デル・レイ銀座店の「クレーム・ド・ショコラ」を彷彿させる味わい。それでいて後味もくどくなく、僅かに塩分を感じる。恐らく、使用している材料をよほど厳選しているのだろう。

北海道のソフトクリームはどちらかというと、ミルク味を前面に押し出したサッパリ系のものが多いだけに、この店のオリジナリティは際立っている。ソフトクリームはレギュラーの「濃厚ミルク」と「季節のソフト」の2種類があり、コーンの種類(カップとサクサクコーンは320円、シュガーコーンは340円、KINGソフトクリームは420円)によって値段が異なる。

●住所:中央区宮の森1条11丁目1-14 ●電話番号:011-621-2580 ●営業時間:10時~19時(18時40分~テイクアウトのみ) ●定休日:夏季は火曜、冬季は火曜と金曜(※臨時休業あり) ●予算:濃厚ミルクソフトクリーム320円(通常のコーン) ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅3番出口を出て、西28丁目の環状通を右折。北1条宮



の沢通の信号を左折して西に向かい、「宮の森1-11」の信号を左折して円山競技場方面に向かうと、グリーンベルトを挟んだテニスコート場の向かい。地下鉄東西線・円山公園駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:円山テニスコート ●お勧めポイント:限りなく滑らかな濃厚系ソフトクリーム

スイーツ
カフェ/パ

ジェラテリア ジェリーム GELATERIA Geream



塩担々麺で有名な「担担」へ行く途中、偶然見つけた本格的なイタリアンジェラートの店。店内に入ると、イートインスペースとして4人掛けテーブルが2つある。この店は基本的にはジェラート店であるが、シュークリームやロールケーキ、プリンなども販売している。シュークリームはその場でクリームを詰めてくれ、シュー生地はビスケットのようにカリカリ。カスタードクリームには蟹の甲羅や鮭などに含まれる抗酸化作用を持つ天然色素・アスタキサンチンが入っているので、オレンジ色をしている。カスタードクリームはとても美味しいが、シュー生地は僕好みではなく、オレンジ色をしているプリンは普通に美味しい。僕のお勧めは、やはり、12種類ある日替わりのジェラート。特に、滑らかで甘さ控えめなアイスクリームが美味しい。その秘密は、北海道中標津産「養老牛放牧牛乳」を使用しているため。中でもシャキシャキした冷凍苺が入った「いちごミルク」やミルクとラムレーズンの深みがマッチした「ラムレーズン」、ミルキーな抹茶の香りがいい「抹茶」などが僕の一押し。この他、キャラメルでコーティングしたカリカリのアーモンドの食感が面白い「アーモンドブラリネ」やシンプルでフレッシュな「ミルクミルク」などもいい。変わり種は和風テイストの「きなこ」。ちなみに、季節のフルーツを使ったシャーベットは、それほどお勧めではない。失礼ながら、これほどの本格的なジェラート店が、札幌郊外の西野にあるのが不思議なくらい。街の中心部にあればかなりの人気店になるはず。しかし、これだけの実力店にも関わらず、それほど客が入っていないのがとても残念。これでフルーツを使ったシャーベットが美味しければ、3つ星のパーフェクトである。

●住所:西区西野3条7丁目5番11-3 ●電話番号:011-661-0395 ●定休日:不定休 ●営業時間:11時~21時 終了 ●予算:カップorコーン:シングル320円、ダブル390円、トリプル450円(ワッフルコーンは20円増し) ●アクセス:中心部から北1条宮の沢通を西に向かい、びっくりドンキー、ダイソーを過ぎて3つ目の信号の右角。ホームマーク手前 ●最寄りのランドマーク:びっくりドンキー、ダイソー、ホームマーク ●お勧めポイント:札幌トップレベルのイタリアンジェラート店

スイーツ
カフェ/パ

ショコラティエ・マサール

学会



この店のケーキはどれもかなりのハイレベルで、2007年度版でなぜ載せなかったのか?と思ったほど。僕がスイーツ店を選ぶ基準として、店の商品の半分以上が美味しければ合格としているが、今回食べたケーキのうち、実に2/3以上が美味しかった。最高級チョコレートを使ったビターな「マリアテレサ」、フランボワーズのジュレとピスタチオのクリームの「フレボワ」、日高産フレッシュチーズとフランボワーズが爽やかな「フロマージュ」、アールグレイのブリュレの「マリー」、サクサクな食感のチョコが美味しい「F.ポワン」などがお勧め。お土産として

お勧めなのが、チョコとクルミの食感が何とも言えない美味しさの「ブラウニー」、そして電子レンジで温めて食べる冷凍フォンダンショコラ「ショコラショー」など。もしもお土産を買うなら、JR札幌駅のパセオ店が便利。また、この店のデニッシュも標準以上のレベルでお勧め。なお、本店にはカフェが併設されており、JR札幌駅パセオと札幌三越には支店がある。

- 住所：中央区南11条西18丁目1-30 ●電話番号：011-551-7001 ●営業時間：10時～20時 ●定休日：火曜 ●アクセス：地下鉄東西線・西18丁目駅の1番出口を出て、西20丁目の交差点をホナム矯正歯科の方に渡る。西20丁目通りを南に向かい、南11条角のMITSUIガソリンスタンドが見えたら、その手前左側にある。西18丁目駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：西20丁目通り、南11条のMITSUIガソリンスタンド ●お勧めポイント：ハイレベルで美しいケーキ

スイーツ
カフェ、パン

ル・プティブーレ ショコラティエ サッポロ



北1条通のSTV前にあるスイーツ店。店名に「ショコラティエ」とあるように、チョコレートがメインの店である。チョコレートは中がトロツとした「チョコレートボンボン」や「トリュフ」などいろいろあるが、これらは残念ながら僕のお勧めではない。どうしても購入してみたい方は、キャラメル味のトリュフ「トリュフ・プティブーレ」がいい。この他にも焼き菓子やケーキなどいろいろあるが、僕のお勧めはズバリ！ケーキである。ケーキはどれもチョコレートが濃厚でありながら絶妙なバランスが保たれており、とても洗練された味である。お勧めは、チョコレートムースとコーヒースポンジが層状になった「ブラジリアン」、サクサククランチのエクレア「エクレール・クリスティアン」、メレンゲ生地にチョコクリームと生クリームがのったチョコモンブラン「モンノワール」、洋酒風味のパナナムースとチョコムースのスポンジケーキ「パイア」、焼きチョコカスタードタルト「フランショコラ」、サクサクの生地に栗ペーストと生クリームがのったモンブラン「ボワールマロン」など。ちなみに、店内には狭いが4名までのイトインコーナーもある。

- 住所：中央区北1条西8丁目2-7 ホサカビル1階 ●電話番号：011-207-5808 ●定休日：日曜、第2月曜 ●営業時間：11時～20時（土曜、祝日は19時まで） ●予算：エクレール・クリスティアン350円、フランショコラ300円 ●アクセス：地下鉄南北線・東西線・大通駅5番出口を出て、駅前通りをJR札幌駅側に進む。「りそな銀行」を左折して北1条宮の沢通を西に進む。「中央警察署」を過ぎ、「札幌トヨタ」を過ぎると右に「STV札幌テレビ放送」、「ヤマダ電機デックランド」が見える。「STV札幌テレビ放送」の左側の向かいにあるビル。地下鉄大通駅から徒歩10分。ロイトン札幌から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク：STV札幌テレビ放送、ヤマダ電機デックランド札幌本店 ●お勧めポイント：最高レベルのチョコレートケーキが味わえる

スイーツ
カフェ、パン

ププリエ



北区にある老舗の洋菓子店。店内にはカフェが併設されており、4人用のテーブル席が3つある。カウンターもあるが配膳用に使用しているため、基本的には使っていないようだ。ケーキは毎日20種類くらい作られ、店内でケーキを食べると飲み物が100円引きとなる。この店の名物は「チョコレートケーキ」。フワツとしていて濃厚ながら、甘さ控えめなビターテイストで後味もサッパリしている。シットリとしたチョコクリームとスポンジの重層感が何とも言えない。この他のお勧めは、滅多に作られない「キャラメルフォレストケーキ」や定番の「チョコバナナ」な



ど。また、「チョコブリュレ」はアールグレイの風味のマスカ
ルポーネクリームとチョコが絶妙。「ピスタチオ・チョコ・ア
プリコットオレンジのシュークリーム」は、一口サイズのピ
スタチオクリーム・エクレーアで、ラム酒漬けのブラックチェ
リーの食感がいい。上にオレンジが、中に細かく切ったアプ
リコットとレーズンが入っていて複雑な味である。「レア
チーズケーキ」は、酸味のあるクリームチーズがフワッとし
て滑らか。店内は狭く、お世辞にも雰囲気が良いとは言えな
いが、ケーキはどれもハズレがなく美味しい。

●住所：北区北12条西2丁目 ●電話番号：011-736-0079 ●定休日：月曜、第3火曜 ●営業時間：11時～20時
●予算：チョコレートケーキ400円、チョコバナナ390円、チョコブリュレ440円 ●アクセス：地下鉄南北線・北12条駅1番出口を出てすぐ右角を右折する。「100 YEN SHOP」を過ぎ、信号を1つ渡ると左側にある黄色い建物。北12条駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク：北12条駅 ●お勧めポイント：北区にあるハイレベルなおしゃれな老舗洋菓子店

スイーツ
カフェ・バ

パティスリーSHIYA



ショコラティエ・マサール出身のパティシエ椎谷さんの店。店内にはタルトや焼き菓子がたくさん並んでいるのでそちらに目が行ってしまいがちだが、ムース系ケーキが秀でている。とくにフレッシュなムースの中に苺を閉じ込めた「フロマージュブラン」、アプリコットを閉じ込めた「ポテ・ダブリコ」がお勧め。他にティラミス風の「ドウスル」、バニラピーンズとココナッツ風味の「フランボワジェ」、チョコ系の「タルトショコラフォンダン」もいい。カフェも併設されているので、その場で頂くことも出来る。また、店内には様々な自家製ジャムも販売されている。

●住所：中央区北5条西21丁目1-15 ●電話番号：011-611-7003 ●営業時間：10時～20時 ●定休日：水曜、第3木曜 ●アクセス：地下鉄東西線・西18丁目駅の1番出口を出て、西20丁目通りを北に向かい、北5条通り交差点（マクドナルド）を左折。そして、次の交差点を北に右折してすぐ左側。西18丁目駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：マクドナルド ●お勧めポイント：ムース系のケーキが美味しい

スイーツ
カフェ・バ

スウィングキッチン



東区の人気女性パティシエ松浦さんが作る「昭和天皇の愛した幻の苺ババロア」は、カスタードクリーム？と思えるほどのクリーミーさと苺のフレッシュ感がとても良い。この他に、フワッときめ細かな「キャラメルシフォンケーキ」やしっとりとはる苦い「キャラメル2000」などもお勧め。また、アンパンマンなどのキャラクターケーキも制作してくれるので、子供の誕生日ケーキにオーダーすれば喜ばれるかも。



●住所:東区北21条東2丁目2-21 ●電話番号:011-743-5825 ●営業時間:10時半～19時 ●定休日:日曜、月曜不定休(祝日の場合には営業) ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅3番出口を出て南へ進む。セブンイレブンの信号を過ぎ、次の信号を左折。創成川通を渡り、東3南向き一方通行の交差点を右折してすぐ。北24条駅より徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:東3南向き一方通行沿い ●お勧めポイント:昭和天皇の愛した幻の母ババロアが食べられる

スイーツ
カフェ/パン

パティスリー プティ・ショコラ



「ショコラティエ・マサール」、「パティスリー-SHIIYA」と並ぶ中央区の人気スイーツ店だが、ここはケーキだけでなくデニッシュなどのパン類も美味しい。中でもクイニアマンがおすすめ。ケーキの一押しは「サンバ」で、そのしっとりとした重層感、チョコレートケーキの最高峰・東京京橋「イデミ・スギノ」のアンブロワジーを彷彿させる。他にも「クレームショコラ」、「白いチーズケーキ」、「クレームブリュレ」、夏の間だけ登場する「マンゴープリン」などがおすすめ。カフェは併設されていないが、二階の「石渡紅茶」で紅茶と共に頂くことができる。

●住所:中央区大通西14丁目3-17 デラファーストビル1F ●電話番号:011-271-3239 ●営業時間:11時～20時 ●定休日:月曜 ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅1番出口を出て、大通公園を西へ向かう。大通公園の西端にある「札幌資料館」の西裏。西11丁目駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌資料館 ●お勧めポイント:夏の間だけ登場するマンゴープリンとサンバが絶品

スイーツ
カフェ/パン

アンシャルロットの「生成ロール」



この店の唯一のお勧めは「生成ロール」。最近のロールケーキブームで、どのスイーツ店にも必ずロールケーキがおかれるようになった。しかし、札幌のロールケーキ専門店も含めて生成ロールを越えたのは、大阪「堂島ロール」だけ。フレッシュな生クリームとカスタードクリームのダブルクリーム、しっとり卵の香りを感じるきめ細かいスポンジ、このシンプルなバランスがいい感じにまとまっている。名古屋や京都を取材したときにも有名ロールケーキを幾つも食べ比べてみたが、生成ロールを超えるものはなかった。現時点で僕の北海道ナンバーワンロールケーキだけに、いつかは堂島ロールのような売り切れ必至の人気アイテムになってほしい。

●住所:北区北35条西10丁目3-15 ●電話番号:011-738-8088 ●営業時間:10時～19時半 ●定休日:不定休 ●予算:生成ロール1,092円 ●アクセス:地下鉄南北線・麻生駅の8番出口を出て、左にあるローソンの交差点を右折し、斜め通りを北西に進む。琴似栄町通りとの交差点を左折し、「GEO」を過ぎたらすぐ左側にある2階建て煉瓦色の建物。麻生駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:GEO ●お勧めポイント:生クリームとカスタードクリームのダブルクリームのロールケーキが美味しい

スイーツ
が
カ
ワ
イ
ル

パティスリーモンシェール 札幌円山店

学会



札幌で美味しいロールケーキと言えば、真っ先に思い浮かぶのが「アンシャルロット」の「生成ロール」。この地元ロールケーキと双璧を成すのが、全国的にも知られた大阪「モンシェール」の「堂島ロール」。以前は大阪や東京、名古屋などに出張した際、わざわざお土産として購入していたが、嬉しいことに札幌でも買えるようになった。「堂島ロール」は、何と言っても香り豊かで甘さ控えめなクリームが美味しい。他にも「プリンスロール」や「プリンセスロール」などのロールケーキもあるが、シンプルな「堂島ロール」が最もバランスが良くお勧め。また、クリームチーズが入った北海道限定の「酪農の恵みロール」も悪くない。「堂島ロール」は円山店の他、大丸札幌デパートの地下食品売り場でも購入できる。

●住所: 中央区南4条西22丁目2-20 ●電話番号: 011-211-4851 ●営業時間: 10時半～18時 ●定休日: 不定休 ●予算: 堂島ロール1,380円 ●アクセス: 地下鉄東西線・円山公園駅の5番出口を出て東へ向かう。「居酒屋 古船帆来」の西23丁目の信号を右折して南へ向かう。しばらく歩くと左側に見える。円山公園駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク: 居酒屋 古船帆来 ●お勧めポイント: 絶品の生クリームが入ったロールケーキが美味しい

スイーツ
が
カ
ワ
イ
ル

フルーツケーキファクトリー 総本店

学会



札幌に11店舗を展開するフルーツタルトの専門店。静岡から全国展開するフルーツタルトの専門店「キルフェボン」にスタイルが似ており、大きな違いと言えばタルト生地くらい。この総本店の奥にはカフェが併設されており、店内でタルトを味わうことが出来る。フルーツタルトの値段は高めだが、店内で飲み物とセットにすれば安い。タルト1つと飲み物で720円、タルト2つと飲み物で1,030円なのである。飲み物では温かい「ロイヤルミルクティー」がお勧めで、

決して紅茶に深みがあるわけではないが、上にのっているホイップクリームとの組み合わせが美味しい。まずは入り口近くのショーケースでタルトを選び、奥のレジで会計する。タルトはフルーツによってカスタードクリームや生クリーム、パイ生地やタルト生地を使い分けている。特に、「チョコバナナ」や「日向夏とヨーグルトのタルト」などの季節のフルーツタルトは、レギュラータルトよりも味に変化があって美味しい。なので、もしもレギュラータルトの1番人気「いちごのタルト」を食べるなら、春限定の「福岡産あまおうのタルト」の方を選ぼう。ちなみに、レギュラータルトの中では、「ブルーベリーのタルト」がお勧めできない。全体的に甘さを抑えたクリームは美味しいが、タルト生地の香りや風味がイマイチなので、総評価としてはぎりぎり1つ星といった感じである。

●住所: 中央区南1条西4丁目 ●電話番号: 011-251-0311 ●定休日: 無休 ●営業時間: 10時半～21時 ●予算: ケーキ1つと飲み物のセット720円、ケーキ2つと飲み物のセット1,030円 ●アクセス: 地下鉄・大通駅10番出口を出て反対方向の「4丁目プラザ」と「TSUTAYA」のある交差点へ向かう。「TSUTAYA」交差点を右折するとすぐ右側。地下鉄・大通駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: 4丁目プラザ、TSUTAYA ●お勧めポイント: 季節のフレッシュフルーツを使ったタルトが美味しい

スイーツ
カフェ、パン

アルトラーチェ ARTLACZÉ



野幌森林公園ほど近いコンクリートづくりの瀟洒なジェラート店。ジェラートの他、焼き菓子やプリン、シュークリームなども販売している。店内にはイトインスペースもあり、2人用のテーブル席が4つある。この店のジェラートは、とにかくきめ細やかで驚くほど滑らか。使っている素材が厳選されているのに加え、含気率と温度管理が絶妙なのである。この店のジェラートは常時10〜12種類くらいあり、毎日少しずつ入れ替わる。どのジェラートもお勧めで

あるが、特に、杏仁の香りの「杏仁豆腐」やしっとりラムが香る「ラムレーズン」、バナナの旨味タップリの「キャラメルバナナ」や「チョコバナナ」、フレッシュなミルクの香りがする「江別小林牧場ノンホモミルク」、濃厚なピスタチオの味がする「ピスタチオ」、リッチなキャラメルが印象的な「塩キャラメル」とそれをサッパリとさせた「ミルクキャラメル」、エスプレッソが香る「アフォガード」、サクサクしたパイの食感が何とも言えない「ストロベリーミルフィーユ」などが特に良い。通常のジェラートの価格は全て同じであるが、イタリアから輸入している「ピスタチオ」だけは50円増しとなる。ちなみに、店内ではテイクアウト用の冷凍アイスも250円で販売しているが、冷凍アイスは脂肪分がざらつき食感が良くない。

●住所：北広島市西の里798-5 Farm SALLUZA ●電話番号：011-374-3636 ●定休日：月曜、火曜 ●営業時間：11時〜18時 ●予算：シングル320円、ダブル400円、スーパーファイブ630円 ●アクセス：地下鉄東西線・大谷地駅あるいは新さっぽろ駅（JR新札幌駅）から車で、平和通り（274号線）をJR上野幌駅方面へ向かう。「新札幌自動車学園」手前の信号（西の里東4）を左折し、「止まれ」表示のある西の里中学校道を右折して600mほど走るとすぐ左側。大谷地駅あるいは新さっぽろ駅から約5km。●最寄りのランドマーク：新札幌自動車学園、立命館慶祥高校、北広島西高校、野幌森林公園 ●お勧めポイント：北海道ナンバーワンのジェラート店

スイーツ
カフェ、パン

佐藤珈琲



ウッディで大人の雰囲気漂う素敵な店内。自家焙煎されたコーヒーは、どれも香り高く美味しい。特に、深入りのストロングタイプコーヒー「胡桃」は、複雑な香りが心地よくお勧め。しかし、僕がこの店に惹かれるのは、珈琲だけでなく、デザートが他のカフェとは比較にならないくらい美味しい点だ。特に、ラズベリーソースがかかった「レアチーズケーキ」は、デザート専門店と間違えうくらいの美味しさ。他に、ブラウニーやティラミスなどもいい。

●住所：中央区宮の森1条6丁目5-15 宮の森ビル1階 ●電話番号：011-688-6697 ●営業時間：10時〜19時（土日・祝日は10時〜21時） ●定休日：不定休 ●予算：胡桃550円、レアチーズ（飲み物+）280円 ●アクセス：地下鉄東西線・西28丁目駅2番出口を出て左（西）方向へ。右に「東光ストア」、左に「セイコマート」を見ながら進み、しばらく行くと、道がやや右側にカーブし、Y字路の信号が見えるので、その角、西28丁目駅駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク：東光ストア ●お勧めポイント：コーヒーもスイーツも美味しい

スイーツ
が主

森彦、アトリエモリヒコ、D×M

学会



札幌のカフェの中でも今や屈指の有名店となった「森彦」は、現在5店舗からなる。円山公園近くの本店「森彦」は、古民家を利用した独特の雰囲気。雑貨店が併設された南一条電車通り沿いの2号店「アトリエモリヒコ」は、スタイリッシュでアクセスの良さが魅力。これら2店舗とコンセプトが異なるサッポロファクトリー前の3号店「D×M」は、ドーナツの香りが立ちこめるカフェプレス式コーヒー（エスプレッソやカフェラテなど）がメインのロフト風カフェ。

「D×M」以外のホットコーヒーは基本的にネルドリップで供され、特に深煎りのブレンド「フレンチ」は、香り、コク、苦み、酸味のバランスが際立っていて美味しい。浅煎りブレンドの「マイルド」や人気の「深モカ」よりもお勧めだ。ケーキなどのデザート類は「D×M」のパティシエが作っているとのことだが、中でもチーズケーキ「ガトーフロマージュ」は、甘さが抑えられてコーヒーとの相性がいい。3店舗の中でも、4台の駐車場がある「アトリエモリヒコ」は比較的空いていて便利。「D×M」のドーナツは、パンタイプとケーキタイプの2種類があり、ミスタードーナツよりも生地の密度が高い。お勧めは、アマンダ、マメ、ベリー、マラケシュ。

【森彦 本店】●住所：中央区南2条西26丁目2-18 ●電話番号：011-622-8880 ●営業時間：平日・祝日11時～21時、土曜・日曜10時～21時半 ●定休日：無休 ●予算：ブレンド（フレンチ：カップ）550円、ガトーフロマージュ400円（ケーキとセットでコーヒーは50円引きとなるが、土日祝日にセットにすると、コーヒーはフレンチとマイルドの2種しか選べない） ●アクセス：地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て、南の裏参道側へ進む。少し右へずれながら南へ向かう道を進み、T字路を過ぎると正面にマンションが見え、一見行き止まりに思える交差点を右折。細い道を進むと右側に見える赤い屋根の白い軒屋。地下鉄東西線円山公園駅から徒歩5分

【アトリエモリヒコ】●住所：中央区南1条西12丁目4-182 ASビル1階 ●電話番号：011-231-4883 ●営業時間：11時～21時半 ●定休日：無休 ●予算：ブレンド（フレンチ：カップ）550円、（フレンチ：ポット）680円、ガトーフロマージュ400円（ケーキとセットでコーヒーは50円引き） ●アクセス：地下鉄東西線西11丁目駅2番出口を出て右（南向き）に進み、南1条の電車通りを右折して100m先の右側。地下鉄東西線西11丁目駅から徒歩3分

【D×M】●住所：中央区北3条東6丁目356 ●電話番号：011-211-0034 ●営業時間：11時～21時半 ●定休日：無休 ●予算：アマンダ200円、マメ230円 ●アクセス：北3条通りの「サッポロファクトリー」前の北2東4交差点を北側へ曲がる。次の信号を東側に右折し、そのまま直進すると右側（北海道ガス向かい）の赤いOPENランプのところが

スイーツ
が主

Plantation



中心部から少し離れた苗穂にある「森彦（→スイーツ、カフェ、パンの151頁を参照）」の4番目の店舗。ちなみに、この店のすぐ並びにはコーヒーとカレーで有名な「リファインド」がある。この店は倉庫をリノベーションしたのだろうか？倉庫風の外観からはとてもカフェと想像できないが、駐車場横の壁に「Found Good Coffee?」というキャッチコピーの横断幕があるので、すぐにそれと分かる。入り口の前にはオシャレなクラシックカーがさりげなく置かれ、

店内に入ると階段横に巨大なロースターと何故か手洗い場？がある。吹き抜けになった階段で2階に上がると、2階は木の床板のオシャレなロフト風カフェになっている。照明は暗めでとても落ち着いた雰囲気。どこかしら、「札幌ファクトリー」の近くにあるドーナツメインの店舗「D&M（→スイーツ、カフェ、パンの151頁を参照）」にも似ている。円山の本店も含めて、「森



彦」の店舗は寂しく目立たない通りにあるが、どの店も流行っているのが不思議。特にこの店舗は、森彦の中でも最もフードに力を入れているようだ。フードメニューはパスタやリゾットなどがあり、まるでイタリアンカフェのよう。また、メニューには焼き菓子やデザートなども。スイーツのお勧めは「ティラミス」で、ビターなコーヒーが浸ったスポンジケーキと甘さ控えめのマスカルポーネチーズムースがシットリしていて美味しい。一方、アイスクリームは温度管理が悪いせいかザラついてダメである。もちろん、「森彦」の各店舗で共通のスイーツ「ベイクドチーズケーキ」は悪くない。肝心のコーヒーであるが、「森彦」や「アトリエモリヒコ」とは異なり、ネルドリップではなくペーパーフィルターによるドリップのせいか、味は申し分ないものの若干香りが弱いような気がする。「カプチーノ」は今流行の様子が描かれたアーティスティックなものでなく、クラシックタイプである。味が薄く香り立たないので、「D&M」のカプチーノ同様お勧めできない。「森彦」はドリップコーヒーが美味しいにもかかわらず、カフェプレス式のスチームタイプのコーヒーのノウハウやテクニックに欠けるようだ。ちなみに、この店の最大の欠点は、客や店員が歩いたときの床の振動がモロに椅子に伝わり、それが不快であること。これがなければ、もっと評価を上げて良い店なのだが。

●住所：白石区菊水8条2-1-32(札幌流通倉庫の北向かい) ●電話番号：011-827-8868 ●定休日：なし ●営業時間：11時～21時半 ●予算：Morihiroブレンド(フレンチ)550円、ティラミス800円 ●アクセス：札幌中心部から車で10分 ●最寄りのランドマーク：札幌東高校、札幌流通倉庫 ●お勧めポイント：森彦が展開するロフト風の素敵なカフェ

スイーツ
カフェ

coffee square do



薄野のはずれにひっそりと佇むコーヒー店。やや暗めで落ち着いた雰囲気の内店は、この辺りの店とは思えないくらいいい感じ。豆は自家焙煎でなく、「宮越屋」の豆を使用している。僕の好みはストロングタイプの「フレンチブレンド」だが、ネルドリップで抽出される日替わりのストレートコーヒーも香り高く美味しい。何より、自家製ケーキが充実している点がいい。敢えて欠点を言えば、タバコを吸う客が多いのと換気が悪いことで、できれば禁煙にしてほしいもの。

●住所：中央区南8条西1丁目3-28 ハビタイトビル1階 ●電話番号：011-521-4225 ●営業時間：11時～23時 ●定休日：無休(年始を除く) ●予算：フレンチブレンド550円 ●アクセス：地下鉄南北線・中島公園駅1番出口を出て、ローソン側へ信号を渡る。渡ったら右方向へ進み、「アートホテル」前の信号をホテル側へ渡ってホテル奥の通りへ左折すると次の角。地下鉄南北線・中島公園駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク：アートホテル ●お勧めポイント：自家製ケーキが充実している喫茶店

スイーツ
カフェ

リトルジュースバー LITTLE JUICE BAR



古い蔵をリノベーションしたカフェ。この店の面白いところは、ベジタブル&フルーツマイスターの店主が作るフレッシュジュースが味わえること。まずは1階のカウンターで注文し、料金を支払う。細くて急な階段を上ると2階にはカフェがあり、地味な蔵の雰囲気と対照的に家具はポップで明るい色調である。フレッシュジュースは定番のものから季節のフルーツを使った季節限定のものまでいろいろ。7～8月は「北海道マンゴー」、「石垣パイナップル」、「北海道厚真産けんた



ろういちご」、「熊本産グレープフルーツ」などであるが、中でも「けんたろういちご」と「北海道マンゴー」がお勧め。定番のお勧めは「いちごミックス」。この店のジュースは作ってから氷を入れるのではなく、氷と一緒にミキシングするので、スムージーのように冷たくトロツとしている。この店を一躍有名にしたのは「イチゴけずり」。文字通り苺を冷凍にして削ったもので、シャキシャキとしていて食感はかなり粗い。そのまま食べるのではなく、フワツとした「練乳ムース」をトッピングしてから混ぜて食べる。冷凍苺自体に酸味があるので、練乳ムースはできるだけ多めにかけることをお勧めする。ちなみに、練乳ムースは客がストップと言うまでかけてもらえる。苺のフレッシュな香りがとても爽やかで、暑い夏にお勧めのフロゼンスイーツである。その他のメニューとして、2種のパンケーキやサラダのプレートとジュースやイチゴけずりなどがセットになった「TEA TIME SET」もあり、この「フレッシュフルーツのパンケーキ」と「けんたろういちごのジュース」の組み合わせが僕のベストチョイス。フワリとしたパンケーキは塩が効いていて、添えられるクリームは絹のように滑らか。ジャムを選ぶが、夏なら北海道マンゴーのジャムが最高！ちなみに、「フレッシュジュース」や「イチゴけずり」などのメニューはテイクアウトも可能で、「東京新丸ビル」の地下1階には、テイクアウト専門の支店もある。

●住所：中央区南4条東3丁目11-1 ●電話番号：011-213-5616 ●定休日：水曜 ●営業時間：【4月～9月】11時～19時半、【10月～3月】11時～18時半 ●予算：イチゴけずり500円、「フレッシュフルーツのパンケーキ」と「けんたろういちごのジュース」のTEA TIME SET 990円 ●アクセス：地下鉄東豊線・豊水すすきの駅1番出口を出て、「スガイディノス」を過ぎた信号を右折する。「札幌東武ホテル」、「サンシャインスポーツクラブ」を過ぎ、100mほど進むと右側にある。 ●最寄りのランドマーク：札幌東武ホテル ●お勧めポイント：リノベーションした蔵の中で味わえるフレッシュジュース専門店

スイーツ
カフェ

イズカフェ ease cafe



札幌駅近くの創成川沿いにある小さなカフェ。女子学生会館の1階にあるこの場所は、かつてインド料理店などいくつか店が入れ替わった場所である。現在はカフェとなっており、この店のパンケーキが美味しいという評判を聞きつけ、早速訪れてみた。店内は明るい白を基調とした可愛いらしい雰囲気、小さめの木の椅子や机を配したインテリアは女性受けしそうだ。この店の店主は、UCCコーヒーマスターズの2012年大会・札幌地区の「エスプレッソ部門」で優勝経験もあるバリスタである。なので、飲み物はエスプレッソを使った「カプチーノ」や「カフェラテ」がお勧めである。「カプチーノ」は、上を覆うフォームミルクがきめ細やかで口当たりがとても滑らか。これでもう少し香り高ければパーフェクトだ。メニューを見ると、パンケーキは「アップルシナモンパンケーキ」と「生チョコとバナナのパンケーキ」の2つが人気のようだ。この他に、「オレンジレアチーズパンケーキ」や「ミックスベリーレアチーズパンケーキ」、「塩キャラメルとローストナッツパンケーキ」、「ティラミスパンケーキ」などもある。どのパンケーキもシットリ・フワリとしていて美味しく、適度な甘さの生クリームが軽くて後味爽やか。特に、「アップルシナモンパンケーキ」は、煮リンゴと生リンゴの両方の食感がアクセントとなっており、シナモンの香りが苦手でない限りお勧めである。「生チョコとバナナのパンケーキ」は、生ク

リームとチョコクリームのWホイップクリームと、生チョコやバナナの相性が抜群である。全体的な印象としては、ハワイの有名パンケーキ店よりも美味しいのではないかなと思う。パンケーキタイムは14時～17時であるが、11時半からのランチタイムでも食事と一緒にセットでオーダーすると、一回り小さいミディアムサイズのパンケーキが590円で食べることができる。但し、パンケーキを焼くには30分ほどの時間がかかるため、時間に余裕をもって出かけた方がいい。この店で待たないで食べるコツとしては、平日なら開店時の11時半に行くか、2回観目となる12時半以降に行くのがお勧めだ。また、土日・祝日なら開店10分前の11時20分に行くのがいい。この店を3つ星にしたもう一つの理由は、食事メニューも美味しいことである。「かにクリームドリア」は、ベシャメルソースがあっさりとしており、それに香ばしく濃厚な焼きチーズが加わることで、絶妙なバランスとなっている。この店1番人気の「チキングラニール」は、炒められたバターライスにほぐしチキン入りのデミグラスソースがかけられたハヤシライスのようなもの。これが鉄板で供されるため、火傷しそうなくらい熱々で美味しい。「ふんわり卵のオムライス」は、オーソドックスなケチャップ味のオムライスであるが、オムレツのようにキメが細かいフワリ玉子で包まれている。ペーコンやタマネギ、ピーマンなどの具材の香りにケチャップ味が上手くマッチしている。ボリューム的には少なめだが、全体としての完成度は高い。ちなみに、この建物の横に「TRUST PARK」という駐車場があり、この店で1,000円以上食べれば2時間無料となる。

<http://ameblo.jp/ease-cafe/>

●住所:東区北9条東1丁目1-8 札幌共和女子学生会館1階 ●電話番号:011-731-9102 ●定休日:月曜、第1火曜 ●営業時間:11時半～17時 ●予算:カプチーノ500円、パンケーキとドリンクのセット1,100円 ●アクセス:JR札幌駅北口を出て右(東)へ進む。「札幌中央郵便局」のある広い創成川通へ出たら左(北)へ進む。「北九条小学校」が見えたら、創成川通を挟んで東向かい側にある。JR札幌駅北口より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌中央郵便局、北九条小学校 ●お勧めポイント:パンケーキだけでなく、カプチーノや食事も美味しいブティカフェ

スイーツ
カフェ、
パン

やきいも工藤



開店して15年を迎える「やきいも工藤」は、南区にある焼き芋専門店である。以前から石山通を通る度に真っ赤な看板が気になっていたものの、暑い季節には食べる気にならず、今回初めての訪問。一軒家の店内に入ると、焼き芋や大学芋、スイートポテト、干し芋の他、生の各種サツマイモが販売されている。この日の焼き芋は、九州産「べにはるか」、種子島産「安納紅」、徳島産「なると金時・里むすめ」、鹿児島産「紫いも」の計4種類が販売されていたが、この店では年間を通して10種類以上の焼き芋が売られているという。焼き芋は量り売りで、全て135円/100gとリーズナブルな価格である。焼き芋の1番のお勧めは「べにはるか」。ズングリとした外観のサツマイモで、中は黄色い。この日食べた4種類中最も甘く、テクスチャーはとてもシルキー。糖度も高く、まるで入念に練り込まれた和菓子のように美味しかった。また、「安納紅」は鮮やかなオレンジ色をした芋で、とても水分が多くシットリとしている。今まで食べたことのない食感で、ほのかな甘さも丁度良く、これもお勧め。「なると金時・里むすめ」は、想像通りのオーソドックスなサツマイモで、水分が少なめで優しい甘さ。皮が白っぽく中が紫色した「紫いも」は、芋の風味がしっかりとしていてジャガイモに近い感じ。糖度が劣り、ボソボソとした食感でお勧めできない。「スイートポテト」はシットリと滑らかなポテトで、キャラメルやバニラのような風味がする。「焼きいもの干いも」は、珍しい焼き芋を使った干し芋で、通常の茨城県産干し芋と比べるとかなり硬

く、電子レンジで温めて食べることをお勧めする。「焼いも風味 だいがか芋」は、予想に反して外がカリッとしたタイプではなく、シットリとしたソフトタイプの大学芋である。ごまの風味に加え、甘さも丁度良いが、これらは残念ながら何れもお勧めというほどのレベルではなかった。

●住所:南区川沿12条2-2-4 ●電話番号:011-572-2591 ●定休日:第2・第4火曜 ●営業時間:9時~18時半 ●予算:焼き芋135円/100g ●アクセス:札幌中心部から石山通を定山溪方向へ向かう。「イオン札幌藻岩店」、「ラッキー川沿店」を過ぎるとすぐ右側 ●最寄りのランドマーク:イオン札幌藻岩店、ラッキー川沿店 ●お勧めポイント:北海道では珍しい焼き芋専門店

スイーツ カフェ/バ たいやき札幌柳屋(やなぎや)



屯田の住宅街の小さな通りにある行列が絶えない超人気の鯛焼き店。店舗は、ほぼ建築現場にあるようなプレハブの建物で、とても狭い。中では店主と奥さんが、阿吽の呼吸で淀みなく鯛焼きを作っている。店主は30年前に日本橋の「柳屋」から独立して現在の場所に店を開いたという。この店の鯛焼きは驚くほど強火のガスで一気に焼き上げる。作り方が15秒に1個と非常にスピーディーかつリズミカルに焼き上げる。そのため、見ていると、焼き方はかなり雑で、焦げや皮の欠損、尻尾が折れることもしばしば。尻尾が折れると商品にならないため、奥さんが皮を捨て中の餡を戻すといった具合。また、焦げた部分やほみ出した部分は、奥さんがハサミで切って整えた後、包んでくれる。しかし意外なことに、食べてみると皮が極薄で香ばしく、ピシリと入った粒餡の甘さがシットリとして美味しい。餡の小豆も香り、140円という値段もリーズナブルで買いやすい。車に乗ってわざわざ買いに行くほどのものではないが、近くを通ったときにはまたは是非購入してみたいと思う鯛焼きである。

●住所:東区北46条東4丁目3-1 ●電話番号:011-721-6567 ●定休日:水曜、木曜 ●営業時間:14時~18時(餡がなくなり次第終了) ●予算:鯛焼き140円 ●アクセス:JR新琴似駅から直線距離で1kmくらい ●最寄りのランドマーク:ジェイアール生鮮市場北45条店 ●お勧めポイント:極薄の皮と粒餡が絶妙に美味しい

スイーツ カフェ/バ コロン coron(本店)



マンションの1階にあるスタイリッシュなベーカリーショップ。この店は東京・世田谷の「シニフィアン・シニフィエ」が経営する店である。若きシェフ・ブーランジェである高崎氏は、「ユーハイム」が経営している銀座・赤坂「ペルティエ」、銀座・日本橋の「フォートナム・アンド・メイソン」、丸ビルの「ユーハイム・ディー・マイスター」で経験を重ね、その後「ユーハイム」時代に彼の師匠であった志賀勝栄氏が立ち上げた「シニフィアン・シニフィエ」に参加し、この店をオープンさせた。この店のパンを一言で表現するなら、非常に洗練されているということ。甘み、塩味、小麦の香り、全てが絶妙なバランスなのである。また、北海道素材にもこだわっており、もちろん小麦も北海道産小麦を100%使用している。さらに、自然酵母を使用し、低温で長時間発酵させて作られている。店内には目移りするくらい多くのパンが綺麗に並べられており、半分に



上がハード系のパンで、多くは小ぶりのスモールサイズ。今回は8月に販売されていたほとんどのパンを試食したので、その中から僕のお勧めの商品をご紹介しますと、まず、甘いパンの一押しは、クリームが円やかな「山中牛乳クリームパン」とブランドが香るドーナツのような「ほろ酔いサヴァラン」。その他に、アーモンドのサクサク感が何とも言えない「クロワッサン・ノワゼット」とオレンジピールがアクセントになっている「メロンパン」、さらにバターの香りがリッチなブリオッシュ生地の「シュクルカスター」などいい。また、パンではないが、デニッシュ生地の中にキャラメルカスターが入った「シュー coron」もお土産として最高の逸品でお勧め。それ以外のお勧めは、「もちりゅスティック」というモチッとしたパンで、具材はオリーブ、(函館産)枝豆、インカの目覚め(8月にはなかった)などがいい。極めつけのお勧めはレーズンやクルミ、クリームチーズが入った「カンパーニュ・フリユイ」で、「もちりゅスティック」と共にワインのお供にはピッタリ。さらに、外がカリッとした「焼きカレーパン」や「2種のオリーブパン」なども悪くない。ちなみに、札幌駅前通の赤れんがテラスに支店ができた。

【コロン coron(本店)】●住所:中央区北2条東3丁目2-4 prod.23 1階 ●電話番号:011-221-5566 ●定休日:火曜、年末年始 ●営業時間:9時~18時半 ●予算:シューcoron 200円、カンパーニュ・フリユイ840円(スライスした小パッケージ270円) ●アクセス:JR札幌駅南口・地下鉄さっぽろ駅を出て(手稲)北5条通を東へ進む。「東急百貨店」、「ペガサス」、「札幌ホテル モントレ」、「アメリカ屋漁具」を過ぎた次の信号(南へ的一方通行)を右折し、3つ目の信号の北東角。JR札幌駅南口・地下鉄さっぽろ駅から徒歩12分。 ●最寄りのランドマーク:東急百貨店、ペガサス、札幌ホテル モントレ、アメリカ屋漁具 ●お勧めポイント:クリームパンやメロンパンなどの甘いパンからワインにピッタリパンまでバラエティに富んだいろいろなパンが揃っている

【コロン coron(赤れんが テラス店)】●住所:中央区北2条西4-1 赤れんがテラス 1F ●電話番号:011-211-8811 ●定休日:不定休 ●営業時間:8時~20時 ●アクセス:地下鉄南北線「さっぽろ」駅 徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線さっぽろ駅

スイーツ
カフェ、パン

パンの店 アンジュ



電車通りから少し入ったところにあるかわいらしいパン屋さん。この店のはかつて札幌グルメバイブルに3つ星で掲載されていた店であるが、その後の改訂で取材する機会がなく、そのまま未掲載でいた店である。この店の人気はハード系パンで、とりわけ「バゲット」が人気である。以前取材したときには、外がカリッと香ばしい小麦の香りがして、中がシットリとモチモチした「バゲット」という風に表現した。しかし、今回改めて何度か食してみると、小麦粉を変えたのか? まず小麦が以前ほど香らず、モチッとした感じもそれ感じられなかった。オープンで温めてみても同様で、少しガッカリ。とは言っても一定レベル以上の美味しいパンであることには変わらない。僕のお勧めは「バタール」と全粒粉を使った小さめの「スコーン」。「バタール」と「バゲット」は基本的に同じハード系パンだが、「バゲット」は細く長いため、外のカリカリとした食感と小麦の香りを楽しみたい方向け。ズングリとした「バタール」は、モチモチした食感を楽しみたい方向けである。「スコーン」は、「プレーンスコーン」と「チョコスコーン」の2種類があるが、「プレーンスコーン」の方がお勧め。外がカリッと中がサクリシットリしていて、粒々の全粒粉の香りが感じられる。甘さも丁度良く、このレベルのスコーンには中々出会えない。「クロワッサン」もカリッとしてバターの香り豊かで美味しい。「パン・オ・オレンジ」は、クロワッサン生地の上にクッキー生地が載せられ、バターの香りとクッキー生地の歯ごたえが何ともいい。「ヌボーゲン」はギザギザの奇妙な形をしたパンで、「パン・オ・オレンジ」より更に多くのクッキー

生地が載っており、クロワッサン生地にヘーゼルナッツペーストが入っていてとても美味しい。2種類ある「リュスティック」は、どちらもカリッと香ばしくて深い味わいがある。「バターロール・レザン」は、まさにバターロールの王道を行くシットリ感とソフトタッチが何とも言えない。しかしながら、ネットで評判のアルザス地方のリング状パン「クグロフ」は普通で、特にコメントするほどのものではない。ちなみに、この店の最大の欠点は、店主1人で焼いているためか、全ての商品が一同に揃う時間帯がないことである。つまり、時間帯を選んで行かないと希望のパンを買えないのである。店員によると、人気の「バタール」や「バゲット」は、15時半〜16時頃に焼き上がるので、購入したい方は電話予約して夕方に来店すれば良いとのこと。また、ネット情報によると、午前中にクロワッサンやスコーン、昼過ぎに食パン、タルトなど、夕方に惣菜パンやバゲットやバタールが焼き上がるそうである。

●住所: 中央区南19条西14-2-7 仲通り南向き ●電話番号: 011-563-0083 ●定休日: 日曜・祝日 ●営業時間: 10時〜19時頃(売切れ次第閉店) ●予算: バタール270円、バゲット270円、プレーンスコーン108円 ●アクセス: 市電・ロープウェイ入口電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: 市電・ロープウェイ入口電停 ●お勧めポイント: ハード系パンが人気の有名店

スイーツ
カフェ

ブーランジェリー カキザワ



STVの近くにある小さなパン屋で、以前は「リヨンドールカキザワ」と名乗っていた店である。先月、「メルキュールホテル札幌」で食事をしたときに、出されたパンがとても美味しかったので「自家製ですか?」と尋ねてみると、実はこの店から購入しているとのこと。早速伺ってみると、失礼ながら、外観や店内の様子からは決して本格的で美味しいパン屋とは思えないような雰囲気。また、調理パンなども揃っていて、商店街などにありがちなパン屋なのである。しかしな

が実際に食してみると、特に天然酵母と道産小麦を使ったハード系パンの出来が素晴らしく、それぞれが実に個性的な味わいなのである。例えば、昔風の呼び名で表示されている「フランスパン(バゲット)」は、天然酵母に由来する酸味がほんのりとあり、実に小麦らしい心地よい香りがする。食べる前に軽くトースターで温め、バターを塗って食べると美味しい。中でも僕のイチ押しは「フロマージュ ブロード」と「ベーコン エピ」、「クルミ・レーズン・チーズ」、「スモークチーズ」など。「フロマージュ ブロード」はドライレーズンとカマンベールチーズが入った楕円形のハード系パンで、とても濃厚な味。「ベーコン エピ」は6つのポーションが繋がったハード系パンで、ベーコンとコショウの香りが食欲をそそり、噛めば噛むほど旨味が増す美味しさ。「クルミ・レーズン・チーズ」は四角い小ぶりのパンで、中の生地がフワッと柔らかくクリーミーなチーズとよく合う。「スモークチーズ」は香ばしいチーズの香りのハード系パンで、後からジンワリと美味しさがこみ上げてくる。調理パンは特に際立って美味しいものはないが、「ムントースト」だけはかなりお勧めだ。食パンに目玉焼きをのせて焼いたありそうでなかった調理パンで、耳の部分がカリッとしていてマヨネーズ風味もベストマッチ。更に追加するとすれば、オレンジピールの香りがいい「オレンジピール・克蘭ベリーとチーズパン」や焼きチーズの香りが良いハード系パン「チーズフランス」など。また、変わり種では、中に道産黒豆と餅が入った「塩豆大福」やマヨネーズゴボウが入った「ゴボウサラダチーズ」などもある。これらに対し、黒パンなどのライ麦系パンやシフォンケーキなどはイマイチで、お勧めできない。見た目や雰囲気はともかく、価格も良心的で、コストパフォーマンスに優れた素晴らしいパン屋である。しかも、平日の朝は8

時から営業している点もマルである。それにしても、マスコミへの露出がないせいなのか見た目の雰囲気が良いか否かは不明だが、店はいつも閑散としている。この店のポテンシャルを考えると、もっと評価されても良い店である。

●住所:中央区北1条西10丁目 フラッツ北1条1階 ●電話番号:011-261-4741 ●定休日:日曜・祝日 ●営業時間:8時~18時半(土曜は8時半~18時) ●予算:フロマージュ ブロード252円、ベーコン エビ210円、ムントースト157円 ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅4番出口を出て右へ進む。「ロイトン札幌」や「合同庁舎」のある北1条宮の沢通を右折。「一番堂」を過ぎた信号を左折するとすぐ左側。西11丁目駅から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:ロイトン札幌、合同庁舎 ●お勧めポイント:コストパフォーマンスが抜群な街中の美味しいパン屋

スイーツ
カフェ、パン

ブランジェリー ラ・フォンティヌ・ドゥ・ルルド



宮の森の高級住宅街にひっそりと店を構える小さなパン店。天然酵母「ルヴァン」を使用したフレンチスタイルにこだわって作っているという。この店の女性店主と「ブランジェリー ジン(→ウェブ版その他北海道の旨い店・道央版を参照)」の店主・神さんは、共にザ・ウィンザーホテル洞爺の「オテル・ド・カイザー」で一緒に働いていたらしい。「オテル・ド・カイザー」と言えば、クロワッサンが有名な店である。この店のクロワッサンは、通常のものと同粒粉の2種類がある。

しかし、何れもサクッと感やバターの香りに欠け、僕のお勧めではない。むしろ、僕がおすすめるのは「フィグ」、「ノア・レザン」、「セモリナ」、「イタリアン」、「プリオッシュ・ブレッサン」、「クランベリー・ヘーゼルナッツ」、「パン・ドゥ・ミ」、「ドゥ・ミ・バゲット」など。特に、「フィグ」はトルコ産イチジクを使ったハード系パンで、1番のお勧め。「ノア・レザン」は、クルミとレーズン入りのハード系パンで、これも香りと甘さのバランスが良かった。「セモリナ」は中が黄色のパンで、シットリとした中に小麦の旨味がある。「イタリアン」は外がビスケットのようにカリッとしていて、何とも言えないシットリとした食感が味わえる。「プリオッシュ・ブレッサン」はフワッサクッとされていてバターの香りが口一杯に広がる。これに洋梨がのった「プリオッシュ・ポワール」もちろん美味しい。「クランベリー・ヘーゼルナッツ」は甘みと酸味、カリッとした食感が絶妙なハーモニーを醸し出す。「パン・ドゥ・ミ」はいわゆる食パンであるが、通常のものと同粒粉で作られたものの2種類がある。お勧めは通常の方で、外がかなりカリッと焼かれているため、切ったときのザクとした感覚が何とも言えない。また、中もフックラとしていて美味しい。「ドゥ・ミ・バゲット」は外の皮がパリッと香ばしく風味が豊か。また、この店ではアルザスで修行した真狩村在住の有名コンフィチュール(ジャムのこと)職人・MASAKOさんのコンフィチュールも販売している。季節によって種類が入れ替わり、この日販売されていた「ぶどう・ナイアガラ」と「りんごとバナナ」を購入してみたが、両品ともフルーツの凝縮感が半端なく凄かった。「ぶどうのナイアガラ」は、ぶどうのジュレをそのまま食べているような瑞々しさがある。「りんごとバナナ」は甘みと酸味が程良く、シャリシャリとしたリンゴの果肉の食感が残されている。いずれもどちらかと言えば少し甘めなので好みが分かれるかもしれないが、是非一度パンと共に味わってみてはいかがだろうか。

●住所:中央区宮の森4条12丁目10-1 ●電話番号:011-616-2320 ●定休日:火曜と水曜 ●営業時間:平日10時~18時、土日・祝日8時半~18時 ●予算:フィグ230円、ノア・レザン240円、プリオッシュ180円 ●アクセス:中心部から宮の森「札幌彫刻美術館」を目指し、その先を真っ直ぐ大倉山ジャンプエ方向に坂を上る。「札幌彫刻美術館」より車で2分 ●最寄りのランドマーク:札幌彫刻美術館 ●お勧めポイント:ハード系パンが美味しい

スイーツ
カフェ

ぱん吉



北大正門前の通りにある小さなパン屋さん。実はこの店、後輩の新明先生から教えてもらった店。小さくて目立たず、あまりマスコミにも登場しないため、知る人ぞ知る店なのである。かつての札幌グルメバイブルに掲載されたこともあったが、継続的な追加取材が出来なかったため、その後の新しい札幌グルメバイブルでの掲載がペンディングとなっていた。今回、ある日にこの店で販売していたパンのほとんどを試食する機会があったので、その中から美味しかったものを厳選して紹介したい。

この店は何と言ってもデニッシュ類とキッシュなどを含む調理パンが美味しい。まず、1番のお勧めはフルーツを使ったデニッシュ。果物のフレッシュな美味しさとサクとしたパイ生地が絶妙で、まさにベストマリッジな美味しさ。中でも「デニッシュ・ベリーベリー」は必食の逸品。また、「クリームコルネ」もバターが香り、サクとした生地の中にタププリのカスタードクリームが詰まっていて、こちらも期待を裏切らない美味しさ。「キッシュ」は通常2〜3種類くらいあるが(この日は「海の幸のキッシュ」と「きのこのキッシュ」)、どれも個性的で美味しく、ワインと合わせて食べても美味しい。また、ハード系パンの中では「フィグ・ノア」が良く、クルミの塩味が効いて風味も豊か。また、「カンパーニュ」は外がカリッと香ばしく、中はシットリとライ麦の香りがしてなかなかの出来だ。「カマンベール」は、フランスパンの中にカマンベールチーズとコロボックル村のベーコンが入っていて美味しい。

●住所: 北区北8条西4丁目18 ●電話番号: 011-756-6230 ●定休日: 日曜・祝日 ●営業時間: 9時~19時
●予算: デニッシュ・ベリーベリー230円、キッシュ280円 ●アクセス: JR札幌駅北口を出てサックス前の信号を渡り北へ進む。さらに、「docomoショップ」、「北洋銀行」を過ぎて信号を渡る。「四谷学院札幌校」を過ぎ、「いただきコッコちゃん」の信号を左折するとすぐ左側。JR札幌駅北口より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 北海道大学正門、北洋銀行、いただきコッコちゃん ●お勧めポイント: デニッシュと調理パンが美味しいパン屋さん

お土産、 ショッピング

お土産
ショッピング

YOSHIMIの「カリカリまだある？」と 「札幌おかきOh!焼とうきび」



イタリアンレストランである「YOSHIMI」は、スープカレーやオムライスの店なども経営している。本業のレストラン自体は特にグルメバイブルで取り上げられるような店はないが、とにかく店主の勝山さんの才能が凄い。特にこのお土産菓子の分野に関しては、他のものとは全く違ったコンセプトのものを作り上げている。例えば、「札幌カリせんべい カリカリまだある？」は、ネーミングもさることながら、味がスパイシーで子供は食べられないのでは？と思う大人の味なのである。カレー味の商品をこれまでいろいろと食べてきたが、このようなテイストのお菓子は初めて。どこかしら和風テイストを感じるビールにピッタリのお菓子なのである(お勧め！)。特に、最近発売された「札幌おかきOh!焼とうきび」がこれまた美味しく、僕の一押しである。「札幌カリせんべい カリカリまだある？」とは対照的に、誰もが大好きなコーンクリームスープのような味で、食感も軽く出来ているため、いくらでも食べられる感じなのである。もう一つの新商品「Colletコレット」は、粒状のドライコーンが入ったほんのり甘いクリームサンドで、外の全粒粉のビスケットはラングドシャのような独特の食感。これも悪くないが、お勧めと言うほどのものではない。これらの商品は、駅や空港のお土産品店で購入が可能である。

● 予算: カリカリまだある?(8袋入り)648円、札幌おかきOh!焼とうきび(6袋入り)648円

お土産
ショッピング

ゴロンタ トマトジュース



以前紹介した「フーズバラエティ すぎはら」を訪れた時に目に留まり、思わず購入したトマトジュース。ラベルの表示を見ると、「パラダイスファーム大井健太郎」と書かれてある。ネットで調べてみると、旭山動物園からほど近い東旭川にある農園らしい。「ゴロンタ」という珍しい名前は、この農家の知人が粘土質であるパラダイスファームの畑をトラクターで耕したとき、「ゴロンタゴロンタした土地だ」と口にしたことから名付けられたという。使用するトマトは大玉と中玉の2種。真っ赤に熟してから収穫し、その日のうちに搾って瓶詰めするという。完熟したトマトを使用するため、トマトに含まれるグルタミン酸の旨味がストレートに伝わってくる。コップに注ぐと、瓶やコップにくっつくくらいドロツとしている。色は鮮やかなトマト

レッドで、口に含むと、まずは爽やかな甘さを感じ、続いてコクと旨味を感じる。それでいながらアフターがスッパリとしている。トマト特有の青臭さなど一切ない洗練されたトマトジュースだ。このトマトジュースを飲むと、トマトが野菜ではなくフルーツであることを実感できる。このトマトジュースは農業や化学肥料を一切使用せず、塩も使っていない。塩を使わないことがトマト本来の美味しさや風味を際立たせており、トマトジュースに本当に塩は必要？というつもを感じていた僕の疑問を見事に解決してくれた。価格は少し高めだが、飲んで納得の旨さである。まさに、太陽の恵みをギュッと凝縮したような美味しさで、北海道産トマトジュースのレベルの高さを体感できる。購入方法は、電話かファックス、またはメールで注文する通販システムとなっている。実売価格の3倍強の値段ではあるが、このジュースの特別バージョンが下記「贈る一休」のサイトから購入できる。さらに、下記サイトからは、このジュースができるまでの工程が見ることができる。

<http://www.goronta.net/tomaju/goro-tomaju.html>

http://www.f-sugihara.com/ippin_juice1.htm

●住所：東旭川町東桜岡50-1 ●電話：0166-36-5458 ●電話受付時間：12時～17時 ●定休日：不定休 ●Eメールアドレス：mail@goronta.net ●予算：1本1,050円 ●お勧めポイント：トマトがフルーツであることを実感できるジュース

お土産 ジョウメイ 銘酒の裕多加(ゆたか)



美瑛の「酒正 土井商店」とともに、北海道を代表する日本酒の販売店である。店内にはゆったりと商品が配置され、酒屋とは思えないくらいセンスが良い。焼酎やワインも扱っているが、特に、扱っている日本酒のクオリティと、梅酒・柚子酒など果実系リキュール類の充実ぶりが素晴らしい。北海道の地酒ブランドも数多く取り扱っており、熟成した古酒の品揃えもいい。また、たくさん飲めない人用に、大吟醸などの高級酒を小さく小分けした瓶も販売している。さらに、

お酒以外にも、酒の“あて”としてのおつまみや、日本酒や焼酎を頂くための酒器なども販売している。日本酒のお勧めは、日本ではこと東区の「マルミ北栄商店」の2店でしか販売されていない「北世界 大吟醸生原酒」。その他のお勧めは、「美味しかった！・・・1万円未満の激旨ワイン・日本酒(グルメバイブル・ウェブ版を参照)」のコーナーでも紹介した和山県・平和酒造の「鶴梅ゆず」や、山口県・旭酒造の「瀬祭 発泡にごり酒50」など。数多くのアイテムの中でも、長野の「大信州」や福井の「梵(ぼん)」、新潟の「久保田」などの品揃えはピカイチ。そして、日本酒に精通したアメリカ人の娘婿・カリンさんもいるので、英語を話せる外国人客にも対応でき、下記ホームページには英語版もある。店頭には出ていない隠れ商品もあるので、足繁く通って店員さんと仲良くなれば、もしかするとティープなレアアイテムに出会えるかも。

<http://www.yutaka1.com/>

●住所：北区北25条西15丁目4-13 ●電話番号：011-716-5174 ●定休日：無休 ●営業時間：月曜～土曜10時～20時、日・祝日10時～19時 ●予算：北世界3,675円(720ml)、7,350円(1800ml)、鶴梅ゆず1,575円(720ml) ●アクセス：札幌中心部から新川通を通過って北に向かい、「北24条西16」の信号を過ぎたT字路を右折すると左に「長生会病院」が見えるのでその向かい(右側)。JOYの手前。地下鉄南1線・北24条駅から車で5分 ●最寄りのランドマーク：長生会病院、JOY ●お勧めポイント：北海道ナンバーワンのクオリティを誇る日本酒販売店

お土産
ショッピング

フーズバラエティ すぎはら

学会



北1条宮の沢通の北海道神宮前から少し入った小路にあるスーパー。この近くに20年以上住んでいるが、実は全国ネットのテレビ番組を見るまで、この店の存在を全く知らなかった。外観はよくある田舎のスーパーといった冴えない感じであるが、全国的に知られた知る人ぞ知るスーパーなのである。店内に入ると、次々と興味をそそる品々が目に付く。特に、野菜類の品揃えが素晴らしく、食べ物に詳しい僕でも初めて目にする野菜もあった。7月～8月には、様々な北海道

産トマトやミニトマトがラインナップされる。特に、夏野菜のほとんどが北海道産で、甘みの強い「紫ニンジン」や「ホワイト茄子(鷹茄子)」、レタスの王様「ブーケレタス」、食用の「フルーツほおずき」の他、山形県産「殿様だちや豆」や桃にマンゴーを足したような味の「黄金桃」などもまた、野菜の他にも、十勝帯広ら一めんの「棒ら一めん」や沖縄製粉の「サーターアンドギーミックス」、小豆島の「オリーブサイダー」、スコートには欠かせない英国の「ダブルデボンクリーム」などといったマニアックなもの。さらに、北海道恵庭市寺田牧場「みるくのアトリエ」のモッツァレラチーズや大分県湯布院温泉の有名旅館「山荘 無量塔(むらた)」の粒マスタードなどといった食材などがあるところが凄。特に、「みるくのアトリエ」のモッツァレラチーズは、モチモチとした食感が面白く、塩コショウにエクストラバージン・オリーブオイルをかけて食べたらもう最高。いつもと違う素材を入手したいと思っているこだわりの方には、是非お勧めしたいスーパーマーケットである。なお、全国宅配は午後2時までの受付で、札幌4区(中央区、西区、手稲区、豊平区)への即日配達なども行っている。また、取り寄せてほしいものの、リクエストオーダーも可能である。
<http://www.f-sugihara.com/>

●住所:中央区宮の森1条9丁目3-13 ●電話番号:011-642-7937 ●営業時間:10時～19時半 ●定休日:日曜(祝日不定休) ●予算:「みるくのアトリエ」のモッツァレラチーズ699円、「山荘 無量塔(むらた)」の粒マスタード1,080円 ●最寄りのランドマーク:北海道神宮 ●アクセス:中心部から北1条宮の沢通を西へ進む。左に北海道神宮の鳥居がある階段が見えたら、カーブにさしかかる手前向かい側に黄土色のマンションが見えるので、斜め右に曲がるとすぐ右側 ●お勧めポイント:全国的にも知られたスーパーマーケット

お土産
ショッピング

ファットリア・ビオ北海道Fattoria Bio Hokkaido



以前、東京の人気イタリアン「エリオ ロガンダ イタリアナ」を訪れた時に、とても美味しいフレッシュ・イタリアチーズを味わう機会があった。まさに灯台もと暗し。聞くとところによると、そのチーズは本場イタリアのチーズ職人が北海道の牛乳を使い、札幌で作っているという。早速ネットで調べてみると、「Fattoria Bio Hokkaido」という会社であった。下記オンラインショップでの販売も行っているものの、僕が食べて美味しいと思った「ブッラータ」は、人気があるために飲食

店向けのみの販売が、直接販売の場合には予約による販売しか現在のところ行っていないという。なので、ある日、人気の焼き鳥店「焼き鳥&ワイン しろ(→肉料理、お好み焼きの107頁を参照)」の店主・石川さんにお願いして取り寄せてもらった。皿にイベリコ豚の生ハムを切ったのせ、そして真ん中に「ブッラータ」のをのせる。食べるときにナイフである程度細かく切り、フルーティーなエク

ストラバージンオイル(フルーティーなオリーブオイルでなければ、かえってかけない方が美味しい)とブラックペッパー、塩を軽くふり、塩分の強い生ハムとともに頂く。もうそれは、チーズを超えた至高の美味しさであった。この時、切ったときに出るチーズのミルク成分とチーズをよく絡めることが重要である。石川さんによると、ある程度の人数で事前に予約して頂き、もしもチーズが入手できれば、「焼き鳥&ワイン しる」でも提供できるという。もう一つのお勧めは「リコッタ・フレスカ」これまでは僕は、ボソボソと脱水したようなリコッタチーズを一度も美味しいと感じたことがなかったが、この会社の「リコッタ・フレスカ」は初めて美味しいと思った。「ブッラータ」と同じくらいフレッシュなミルクの風味が強く、ボソボソ感が全く気にならない。美味しいと思った食べ方は、半分に切って種を取り出したピーマンに詰め、オープンもしくはオーブントースターで、ピーマンに軽く火が通るくらい炙るという方法。そして、食べる直前に塩コショウをして、フルーティーなエクストラバージンオイルをかけて食べると最高である。また、蜂蜜やメイプルシロップをかけてそのままデザートのように食しても良い。さらに、もう一つお勧めするなら「カチョカパッロ・シラーノ」がいい。これをスライスしてフライパンでキツネ色に焼くと、ネットリと餅のような食感となる。塩分も抑えられており、日持ちもするため、何もないときのワインのアテとしてお勧めである。ちなみに、人気の「モッツアレラチーズ」は、僕的にはそれほどお勧めではない。ちなみに、現在のところショップを持っていないが、夏までに工場の空き地に販売店をオープンさせる予定とのこと。

●住所:白石区平和通12丁目北5番20号 ●電話番号:011-376-5260 ●定休日:日曜(月曜、水曜、金曜に製造するので前日の夜までに注文) ●営業時間:現在販売店がないので不明(工場で直接購入する場合は、電話してから行くが望ましい) ●予算:ブッラータ1,500円、リコッタ・フレスカ1,200円 ●アクセス:JR白石駅から2km ●最寄りのランドマーク:平和通13南交差点、丸金佐藤水産・白石工場 ●お勧めポイント:北海道で作られたフレッシュイタリアンチーズ

 お土産
ショップ

白いブラックサンダー



「ブラックサンダー」は、東京都小平市にある「有楽製菓」が作るチョコバーのようなチョコレート菓子。現在は愛知県豊橋市にある工場で製造されている。体操の内村航平選手の大好物としても知られ、彼がロンドンオリンピック体操個人総会で優勝した際にも、母親が花束の代わりに「ブラックサンダー」を贈ったことが話題となった。さらに、その勢いは留まることを知らず、今や台湾などの海外でも人気という。今回紹介する「白いブラックサンダー」はその北海道限定バージョンであり、地元北海道の札幌工場で作られている。箱詰めされた通常サイズと、袋詰めのミニサイズの2種類が販売されている。ミニサイズ「白いブラックサンダー」は、コンビニなどで販売されているミルクチョコ味の「ちびサンダー」とビターチョコ味の「ブラックサンダー」の中間サイズである。「ブラックサンダー」よりも厚めの白いホワイトチョコでコーティングされたココアクッキーの断面を見ると、クッキーの中にコロコロとしたクッキーの塊が見える。この異なる形状のクッキーがクランチのような独特のサクとした食感を生み出しているようだ。しかし、ホワイトチョコを含めた全体の甘さは、今時には少し甘過ぎだ。なので、通常サイズよりも一口サイズのミニの方が丁度良く、これでさらに甘さが抑えられていれば、コスト的にもお土産としてもっと評価を高くしても良いかも。ちなみに、北海道各地のお土産店の他、新千歳空港のゲート通過後の売店でも販売されている。

●予算:白いブラックサンダー・ミニ(袋詰め)360円 ●お勧めポイント:人気のブラックサンダーのホワイトチョコバージョン

お土産
ショッピング

「じゃがポックル」と「いもまめ」



かつて、「じゃがポックル」を2005年度版札幌グルメバイブルで紹介したときには、ブレイクしそうな予感があったが、果たして、今では誰もが知るお土産アイテムとなった。「じゃがポックル」は「じゃがりこ」と同様にスティック状のジャガイモ菓子である。「じゃがりこ」に比べると歯触りが独特で、皮付きのジャガイモを使用しているためか、ジャガイモの香りがより強く感じられる。例えて言うならば、フライドポテトをフリーズドライにしたような感じで、食感が軽く、

オホーツクの焼き塩の塩加減も絶妙である。あまりの人気ぶりに現在でも生産が追いつかず、購入制限を設けているお土産品店も多い。北海道限定品であるため、全道のどこのお土産品店でも購入が可能。しかし、新千歳空港2階にある直営店「Calbee(→新千歳空港の174頁を参照)」では、「じゃがポックル」の限定三色芋バージョン「いも小町」を販売しているため、「じゃがポックル」は販売されていない。「いもまめ」は、北海道産ジャガイモのポテトチップスと北海道産枝豆をミックスさせたお菓子。ポテトチップスは堅揚げの醤油味なので、サクッと味が濃くて美味しい。枝豆とポテトを同時に頬べると、ジャガイモと枝豆の香りが混じり合い、ビールのつまみとして最高である。この他に、「いも子とこぶ太郎」や「とうもりこ」、「ぼてコタン」、「ジャガ」などの面白そうなCalbee製品もあるが、これらはいずれもイマイチで、お勧めするほどのものではない。

●住所:新千歳空港ターミナル2階 ●予算:じゃがポックル(6袋入り)540円、(10袋入り)864円 ●お勧めポイント:北海道産ジャガイモを使った人気のジャガイモ菓子

お土産
ショッピング

徳光珈琲 TOKUMITSU COFFEE

学会



「徳光珈琲」は石狩市にある有名コーヒー店。しかしながら、石狩市の住宅街にあるので非常に分かりにくく、札幌からのアクセスも悪い。なので、今回は札幌市内にある「大通店」と「円山店」の2店を紹介する。「大通店」は真新しい「大通ビッセ」ビルの2階にあり、併設されたカフェは天井が高くシンプルなインテリア。「円山店」はワインで有名な「エノテカ」のすぐ隣にあり、カフェは若干狭めだ。両店には「さっぽろビッセブレンド」や「円山オーガニック」、「円山ビター」など、その

店でしか買えないスペシャルブレンドがある。全体的にこの店の豆は、どれも半端なくレベルが高い。恐らく、北海道ナンバーワンのコーヒー豆販売店であろう。また、北海道の名だたるシェフたちにも認められ、様々なレストランで使用されている。今回は9月から10月にかけて販売されていた両店のコーヒー豆を全てテイastingしたので、その中から選りすぐりの豆をお勧め順に紹介したい。「エチオピア イルガチエフェ村 ナチュラル シティーロースト」は、桃やトロピカルフルーツにも似た複雑なフルーツ香と酸味が鼻腔に広がる。その何とも言えない華やかな香りが心地よい。「エチオピア イルガチエフェ村 ウォッシュ シティーロースト」も似てはいるが、同じエチオピアでもこうも違うのかと思わせる味と香り。圧倒的に重厚感があり、カカオの風味が前面に押し出している。酸味やフルーツ香もほどほどあり、バランスの良いこちらの方が万人受けすること間違いなし。「チョコ深ブレンド フレンチロースト」は、口に含むと深い香りと甘い香りが交叉



するように鼻腔に広がる。確かにビターチョコのようなカカオのニュアンスも感じられ、酸味も抑えられていてバランスが絶妙。期間限定だった「プレミアムブレンド ハイロースト」は、パナマ・ゲイシャ種を贅沢にブレンドしたもの。ゲイシャ特有の華やかな柑橘系の酸味を感じ、フルーツ香やアフターも十分。これでもう少し値段が安ければ最高ののだが、期間限定にせず、また販売してほしい逸品である。「インドネシア フレンチロースト」は、口に含むと柔らかなプラムのようなフルーツ香と柔らかな酸が…。何て繊細な香りなのだろう!! インパクトこそないが素晴らしいフレーバーだ。「ケニア フレンチロースト」は、華やかな花の香りと柔らかな酸味。フレンチローストだからこそ引き出した美味しさである。「はなやかブレンド シティロースト」は、フルーツ香というよりも花に近い妖艶な香りがする。苦みや酸味が少なく実にバランスいい。遠方にお住まいでは是非購入してみたいという方は、ネットからも宅配購入できるので、是非試してみてください。

【大通店】●住所:中央区大通西3丁目 大通ビッセ2階 ●電話番号:011-281-1100 ●定休日:年中無休(年末年始のみ休み) ●営業時間:10時~20時 ●予算:チョコ深ブレンド(200g)1,080円 ●アクセス:地下鉄大通駅直結 ●最寄りのランドマーク:札幌グランドホテル ●お勧めポイント:香り豊かな素晴らしいコーヒー豆を購入できる
【円山店】●住所:中央区大通西25丁目2 ハートランド円山ビル1階 ●電話番号:011-699-6278 ●定休日:年中無休(年末年始のみ休み) ●営業時間:10時~20時 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅5番出口横 ●最寄りのランドマーク:マルヤマクラス

お土産
ショップ

丸美珈琲店 大通本店

学会



2009年にドイツのケルンで開かれた「ワールドカップティスティングチャンピオンシップ」で第3位となった後藤さんがオーナーのコーヒー店。店内は右側にカフェが、そして左側にはコーヒー豆や器具、焼き菓子などを販売するショップがある。店内は天井が高く開放感があり、純喫茶店のようなクラシックな趣のインテリア。今回、数ヶ月間かけて冬~春に販売されていたコーヒー豆のほとんど(コンテスト入賞豆などの特別な豆を除く)を試してみた。その結果、僕が一押ししたのコーヒー豆は5つ。まずは、この店を代表する「丸美ブレンド」。グアテマラ、ホンジュラス、エルサルバドルを用いたブレンドである。ブルーマウンテンのような適度な酸味と果実香のハーモニーが素晴らしく、アフターも十分感じられる。「ホンジュラス・サンティアゴ プリングラ・ラ・サバナ農園」は、口に含むとフルーティーな香りが口いっぱいに広がる。そのため、しっかりとした酸味さほど気にならず、むしろ甘みさえ感じられる。完璧とまでは言えないが僕好みの味である。「エルサルバドル・アラドナ農園」は、口に含むと柔らかな酸味とフルーツ香が一気に広がる。カカオ香も感じられるが、全体的にはスッキリとしていてアフターはそれほど強くなく、酸味が好きな方にはかなりお勧めである。「エクアドル・セルピオ パルド」は、柔らかな酸味とフルーツ香が特徴。突出したところがないものの、ブルーマウンテンのような絶妙なバランス。ベストパナマ2012年ナチュラル部門第4位の「パナマ・ロス ラホネス農園」は、これまで味わったことのないような複雑な香りがする。ほんのりと品のある酸に、パンや桃、トロピカルフルーツ、ナッツ、カカオなどの香りが重なり合うように感じられる逸品。さらに一押しではないが、比較のお勧めできるのは3つある。「ケニア」は初めにスッキリとした酸味を感じ、アフターは短いものの、桃や柑橘系のような香りが広がる。「マンデリン・ゲガラン農協」は、溢れるフルーツ香とカカオの風味が特徴で、スッキリと柔らかな酸味が感じられる。「コロンビア・バレスティナ」は、力強い香りと程よい酸味、フルーツ香などが感じられ、強烈なインパクトこそないがバランスが良くていい。この店では焼き菓子も販売し

ており、これもなかなか悪くない。人気の「カナダ産メープルシロップのフィナンシェ」は、シットリとしていてメープルシロップとバターの香りがいい。表面のアーモンドとメープルシュガーパナラのカリッとした食感が何とも言えない。しかしながら、僕の1番のお勧めは「メープルシュガーのガレット」である。パイのような香ばしさと、甘さ控えめな生地とカーシュナツのホロッと崩れる食感が何とも言えない。この本店では「工房 横井珈琲(→お土産の167頁を参照)」同様に、スタッフによる珈琲教室(受講料1,500円)も開催している。「丸井今井 札幌本店」の地下食料品売り場にも販売店があり、こちらの方がコンテスト豆などを含めた豆の種類が本店よりも多い。ちなみに、専門学校講師などで多忙な店主の後藤さんは、いつも店にいないわけではないようだ。

●住所:中央区南1条西1丁目2番地 松崎ビル1階 ●電話番号:011-207-1103 ●定休日:無休(年末年始) ●営業時間:【月曜~土曜】8時~20時、【日曜・祝日】10時~19時 ●予算:丸美ブレンド(100g)594円 ●アクセス:地下鉄大通駅・32番出口を出て左折する。すぐに南1条通りの交差点を左折し、「緑」を過ぎたらすぐ左側。大通駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:札幌丸井今井本店・大通別館 ●お勧めポイント:世界大会入賞経験を持つ店主が営むコーヒー店

お土産
ショッピング

北の和菓子 四代 嘉心



円山にある人気の和菓子店。この店の一番のお勧めは、何と言っても「づくめ団子」。蓋を開けると一瞬何?と思うようなビジュアルがいい。摺った黒ゴマと和三盆の粒で満たされた真っ黒な粒の中を掘り起こすと、中から串に刺さった団子が5本出てくる。通常の黒胡麻ペーストの団子とは異なり、煎った黒胡麻の香りとザラッとした粒々の食感が格別だ。また、和三盆を使用しているため、甘さも度度良く品のある甘さである。食べた後にはかなりの胡麻粉が残るので、それを料理で利用できるようレシピも添えられている。さらに、通年で売られているもう一つのお勧めは「くるみゆべし」である。これは“きび団子”の中にクルミが入ったような餅で、ほんのりと感じられる醤油風味と良く合う。医局秘書の小野江さんのお勧めは「大島饅頭」。ネットリとした黒糖生地、食感には魅力的ではあるが、僕的には漉し餡の小豆の風味が物足りないと感じられ、「雪舞」の方が良かった。ちなみに、「上生菓子」や「きんつば」、味噌風味の「北辰月」、生キャラメルのようなミルク餡の「酪遊菓」、胡麻餡の「胡麻小鼓」などはいずれも僕の好みではなかった。また、季節限定の菓子では、春の「わらび餅」は食感、きな粉の風味とともに良くなかったが、冬季限定の「冬のぶりん」は酒粕風味なので好みはかなり分かれると思うが、滑らかな食感も良く、もしも和食店のデザートとして出てきたら、かなり客受けする味であろう。

●住所:中央区南2条西20丁目2-20 ●電話番号:011-623-0185 ●定休日:月曜、第2火曜(定休日が祝日と重なる場合には変更になることも) ●営業時間:10時~18時 ●予算:づくめ団子650円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅1番出口を出て大通を西へ(右へ)進む。「ASPIREビル」、「ホンマ矯正歯科」のある西20丁目の交差点を左折して、さらに次の信号を右折して南1条通(裏参道)を進む。2本目のT字路を左折するとすぐ左側 ●最寄りのランドマーク:ASPIREビル、ホンマ矯正歯科 ●お勧めポイント:名物の「づくめ団子」が美味しい和菓子店

おま
しゃん

ジャッキーペッパー 旭ヶ丘店



旭ヶ丘の「西友」前にある昭和の香り漂うステーキ店。この店のステーキは値段の割には美味しいが、僕のお勧めはステーキやハンバーグなどの料理メニューではなく、実はテイクアウト用の「ドレッシング」と「ステーキソース」である。オレンジ色をしたドレッシングは、フレッシュな擦り玉葱がタップリと入ったもの。日持ちはそれほどしないものの、冷やしてパリッとさせた生野菜にかけて食べると最高に美味しい。それほど野菜好きでない方でも、今まで以上に

美味しく生野菜を食べることが出来るはず。ステーキソースはガーリック味の醤油ベースの和風ソースで、どんな肉にもマッチするベストアイテムである。恐らく、現在札幌で入手可能なステーキソースの中でもトップレベルの美味しさで、医局バーベキューや御用納めパーティーなどの際にも好評を博している。もちろん、我が家の冷凍庫にも常備されており、焼きたての牛肉をこのソースにつけて食べると、我が家のステーキもたちまちプロの味に変身する。

●住所:中央区南7条西24丁目5-12 ●電話番号:011-563-9441 ●定休日:水曜 ●営業時間:11時半~22時 ●予算:ドレッシング400円、ステーキソース350円 ●アクセス:地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て右、大通を進み、西25丁目の信号を右折して南へ向かう。「愛育病院」、「信広寺」を過ぎると、「SEIYU」や「ツルハドラッグ」の看板が見えてくるが、その手前「北洋銀行」隣の角にある。地下鉄東西線円山公園駅より20分 ●最寄りのランドマーク:西友旭ヶ丘店、北洋銀行 ●お勧めポイント:お土産用のドレッシングとステーキソースが最高に美味しい

おま
しゃん

工房 横井珈琲



寒寒の裏通りにある小さなコーヒー店。今年で開店18年目を迎えるこの店はカフェがなく、主に中南米のコーヒー豆を販売する専門店である。ドアを開けると手前にコーヒー器具の棚とレジカウンターが、そして奥には大きなロースターが置かれている。また、右側の窓に沿って細長い立ちの飲みテーブルがあるが、これは豆を買うとその日のお勧めコーヒーを1杯(コーヒー、エスプレッソ、カプチーノのいずれかで)試飲できるテイスティングカウンターである。この店の特筆すべき点は、郊外の

小さなコーヒー店であるにもかかわらず、コーヒーマニアの心をくすぐるような素晴らしい農園の豆が揃っていること。例えば、この日限定販売されていたのは「コスタリカ・エスパス」のゲイシャ種とヴィジャサルチ種。ゲイシャ種は口に含むとモモのようなフルーツ香と、ブルゴーニュワインのようなほのりと柔らかな酸味を感じ、一般的に言うモカのようなイメージ。特に、ヴィジャサルチ種は、酸味、苦み、甘み、香りが調和したブルーマウンテンのような珠玉のコーヒーで、売っていたらすぐに購入すべきアイテム。コーヒー豆はバルブが付いた専用のアルミパッケージに入れられ、このパッケージは香りを逃がさず二酸化炭素を排出できる機能を持つようである。今回、1~2月にかけて販売されていた季節限定豆を除く全種類試してみた結果、僕のお勧めは以下の通り。まず、ブレンドでは「いつものにばん」がベスト。この店のブレンドの中では最も中庸で、口に含むとまず甘さを感じ、適度な酸味、苦み、そして深いアロマが駆け巡る。後味もスッキリとしたキレがあり、絶妙なバランスがパーフェクト。もう一つブレンドで選ぶなら、甘さを感じる酸味と妖艶なフルーツ香が一気に口の中を駆け巡るコーヒー爆弾「横井のチ・カ・ラ」くらい。ブレンド以外のシングルでは、「コスタリカ・シ

ン・リミテス」や「エルサルバドル・ラ・カンパヌラ」、「グアテマラ・モンテ・デ・オロ」、「ブラジル・モインニョ」の4つが良かった。「コスタリカ・シン・リミテス」は、何て美味しんだ!というくらい沸き上がるアロマ。すっきりとしたキレの良さ。程良い酸味、甘み、苦み。花の香り、ピーチのようなフルーツ香全てのバランスが完璧。「エルサルバドル・ラ・カンパヌラ」は心地よい控えめの酸、そして苦みや甘み、フルーツ香、心地よいアフターどれをとっても絶妙なバランス。まるでブルーマウンテンのような珠玉のコーヒー。「グアテマラ・モンテ・デ・オロ」は、初めはほんのりとした苦みを、後に柔らかな酸味と微かなカカオ香を感じる。アフターは長くないが、しっかりとした骨格の中にも爽やかな酸味と品のある高貴なアロマがある。「ブラジル・モインニョ」は、甘みや酸味、苦み、フルーツ香、どれもブレンドコーヒーのようにバランスが良くスッキリとしている。但し、ぬるくなってくると酸味が強くなるのが欠点。

●住所:西区寒寒9条11丁目2-11 ●電話番号:011-667-1250 ●定休日:火曜(祝日の場合には営業) ●営業時間:10時~19時 ●予算:コスタリカ・シン・リミテス945円/100g ●アクセス:地下鉄東西線・宮の沢駅4番出口を出て「北洋銀行」側へ渡る。「VICTORIA」を過ぎ、そのまま西野屯田通を進んで高速道路の下を通過して進む。JR線の跨線橋を上らず、左側面の細い通りを進み、2つ目の角を曲がると左角にある。宮の沢駅、JR寒寒駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:イオン寒寒SC ●お勧めポイント:素晴らしいアロマのコーヒー豆を購入できる

お土産
ショッピング

嘉多山珈琲(かたやまこーひー)



新琴似にある自家焙煎のコーヒー専門店。店内にはカフェスペースがあるが、かなり狭めだ。しかしながら、マスター1人だけでやっているものでこのくらいが丁度良いのかも知れない。豆は店主が最適だと思うローストに仕上げているという。実は、この店では僕はもっぱらコーヒー豆を購入するだけで、店内で一度も飲んだことがない。今回は8月~9月にかけて販売していたコーヒー豆全てを試してみたので、その中からお勧めを紹介したい。僕がお勧めするストレート

豆は、「コロンビア」と「エチオピア モカ」、ブレンド豆は「エナブレンド」と「やわらかブレンド」の計4つ。「コロンビア」は、リッチなフルーツ香と酸味。そして南国を思わせる陽性のイメージ。「エチオピア モカ」は、口に含むとまずは酸味が前面に出てくる。そして芳醇なトロピカルフルーツのようなフルーツ香が押し寄せてくる。そして、エレガントで複雑な心地よい余韻が鼻腔に残る。「エナブレンド」は、口に含むと酸味が広がるがそれは心地よい酸味であり、苦みも柔らか。フルーツ香も十分感じられ、全体のバランスも見事。「やわらかブレンド」は、名前の通りソフトな口当たり。酸味、苦み、果実味のバランスが良く、重厚でエレガントな余韻が素晴らしい。その他に比較的良好かったのは、「味わいブレンド」と「マンデリン」、「パプアニューギニア」の3つ。「味わいブレンド」は、柔らかな酸と心地よいロースト香。フルーツ香もほどほどあり、中庸でありながらどこか非平凡さを感じさせる絶妙なブレンド。「マンデリン」は、この店のアイテムの中では深入りの部類だ。酸味、苦み、そして独特の爽やかなフルーツ香とのバランスが良い。個性的であるが誰もが好きそうな味である。「パプアニューギニア」は、ほんのりと豊かな酸と甘さが絶妙なバランスで、芳醇なカカオの香ばしい香りがいい。これでフルーツ香が加わればパーフェクトである。

●住所:北区新琴似1条10丁目8-18 プログレス新琴似1F ●電話番号:011-769-3911 ●定休日:月曜(祝日の場合には営業し、翌火曜日が休みに) ●営業時間:11時~19時 ●予算:エナブレンド、やわらかブレンド各600円/100g ●アクセス:JR新琴似駅から3km ●最寄りのランドマーク:新琴似2条通、新琴似二番通公園 ●お勧めポイント:新琴似で有名な自家焙煎珈琲店



お土産 ショッピング 自家焙煎工房 珈豆(かとう)



「煎りたて新鮮第一主義」を掲げる札幌市郊外の住宅街にある珈琲店。この店は「工房 横井珈琲(→お土産、ショッピングの167頁を参照)」と同様、カフェを持たないコーヒー豆販売に特化した専門店である。店内に入ると気さくな老夫婦が出迎えてくれる。カウンター奥の工房には、店の規模に見合わないくらい大きな焙煎機が置かれている。近郊の方には店主自らが宅配をしているようだ。この店のストレートコーヒーは、中煎りの「シティーロースト」と浅煎りの「メディアムロースト」の2種類であるが、全体的に思っていたイメージのローストよりもやや強めなので、そう思って買って頂きたい。今回、「シティーロースト」のストレート全種類とブレンドコーヒー全てを試してみた結果、お勧めは以下の3つであった。お勧め順に言うと、「モカ」は桃のような華やかなフルーツ香があり、酸味も苦みも絶妙で僕のイチ押し。「マイルドブレンド」は、口を含むとまず酸味が前面に出るが、続いてトロピカルフルーツのような華やかなフルーツ香が押し寄せ、苦みも少なく後味も爽やか。「オリジナルブレンド」は、かなりのローストが強めなのでフルーツ香はあまり感じられないが、ほのかな酸味と苦み、そしてビターチョコのようなカカオ香りが感じられてハイロースト好きの僕好み。特に、濃めに入れると美味しかった。

●住所:手稲区曙2条3丁目5-33 ●電話番号:011-695-1964 ●定休日:水曜(日曜不定休のことがあるので電話確認が必要) ●営業時間:9時頃~19時頃(夏季のみ20時頃まで営業) ●予算:マイルドブレンド400円/100g、モカ・シティーロースト450円/100g ●アクセス:JR函館本線・稲穂駅の海側の出口から出て左へ。JRの車両基地を右に見ながら進み、踏切を渡る。交差点に出たら右折し、送電鉄塔に向かって進む。橋を渡り、3つ目の送電鉄塔から2つ目のT字路(大きなマンションが見える通り)を左折するとマンション向かいの左側にある ●最寄りのランドマーク:JR稲穂駅の車両基地 ●お勧めポイント:手稲区の優良珈琲店

お土産 ショッピング さっぽろ青果館



札幌中央卸売市場の目の前にある札幌青果協同組合が運営する市場である。建物の中には果物や野菜を扱う卸売り業者の店舗が入っている。特に、6月~8月にかけての「夕張メロン」や「北海道産・神内マンゴー」、「仁木のサクランボ・南陽」などが僕のお勧めで、もしもこれらを購入するなら「中野商店」がいい。「夕張メロン」には、特秀、秀、優、良、ランク外(夕張メロンという表示のみのシールが貼られた個撰、規格外のメロン)の5段階の規格および規格外があり、特秀と秀は合わせても1割に満たないが、「中野商店」は「さっぽろ青果館」の中でも群を抜いて夕張メロンの品揃えがいい。また、「さっぽろ青果館」の中でも、北海道産の「神内マンゴー」や「神内パッションフルーツ」を常時取り扱っているのはこの店だけである。「神内マンゴー」には、アップルマンゴーとゴールデンマンゴーの2種類があるが、もちろんお勧めはアップルマンゴー。アップルマンゴーと言えば宮崎や沖縄が有名であるが、この「神内マンゴー」を送った本州の友人たちは、口を揃えてこれらのマンゴーよりも美味しいと絶賛している。さらに、佐藤錦よりも一回りも二回りも大きい仁木の「サクランボ・南陽」も本州に送ると喜ばれる逸品である。また、春と秋の山菜・きのこシーズンもいい。特に、5月~6月の「あずき菜」、「しどけ」、「カタクリ」、「タラの芽」、「ウド」、「セリ」、9月~10月の「コクワ(さるなし)」や「落葉(ハナイグチ)」、「ポリポリ(ナラタケ)」なども外せない美味しさ。

●住所:中央区北12条西23丁目 ●電話番号:中野商店/011-622-7817 ●定休日:日曜・祝日および水曜日は市場の休みに準じる ●営業時間:5時~15時(商品が並ぶのは6時頃から) ●予算:神内マンガー2,000円~3,000円、夕張メロン1,000円~4,000円 ●アクセス:地下鉄東西線・二十四軒駅5番出口を出て左へ。「二十四軒1-4」の交差点信号を左折し、環状通を進み、中央卸売市場手前にある北海道銀行の信号を右折すると右側。二十四軒駅から徒歩10分。 ●最寄りのランドマーク:中央卸売市場、北海道銀行 ●お勧めポイント:札幌で果物や山菜などの野菜を買うならココ

お土産
ショッピング

北菓楼の「ミラノシュー」、「シェフのおやつ」、 「北の夢ドーム」、「夢きらら」、「開拓おかき」、他

新千歳空港の172頁を参照

お土産
ショッピング

きのとやの「プリン」

新千歳空港の176頁を参照

お土産
ショッピング

ロイズの「マカダミアチョコレート」と「抹茶アーモンドチョコ」

新千歳空港の176頁を参照

お土産
ショッピング

千歳鶴 酒ミュージアムの「酒粕アイス」

スイーツ、カフェ、パンの143頁を参照

お土産
ショッピング

すみれ南3条店の「ストレートタイプの味噌ラーメン」

ラーメンの19頁を参照

お土産
ショッピング

札幌ミルクハウスの「冷凍ソフト」

スイーツ、カフェ、パンの144頁を参照

お土産
ショッピング

わらく堂の「おもっちゃず」

新千歳空港の175頁を参照

お土産
ショッピング

ショコラティエ・マサールの「ブラウニー」

スイーツ、カフェ、パンの145頁を参照

お土産
ショッピング

千歳空港スカイショップ小笠原の「サクサクパイ新千歳発」

新千歳空港の173頁を参照



お土産 ショッピング ペイストリー スナッフルズの「メイプルオムレット」

新千歳空港の174頁を参照

お土産 ショッピング シャンティ モンシェール 新千歳空港店の「チョコタルト」

新千歳空港の178頁を参照

お土産 ショッピング 炭火焼 八仙 二号店の「塩ジンギスカン」

肉料理、お好み焼きの103頁を参照

お土産 ショッピング まつじん「味付特上ラム・ジンギスカン」

肉料理、お好み焼きの99頁を参照

お土産 ショッピング 十勝豚丼 いっぴんの「豚丼のタレ」

北海道料理の89頁を参照

お土産 ショッピング 菓子処 梅屋の「エクレア」

札幌で旭川エリアを食すの5頁を参照

お土産 ショッピング もち処 一久 大福堂の「苺大福(粒餡)」

札幌で旭川エリアを食すの5頁を参照

お土産 ショッピング The Sun蔵人の「生チョコサブレ 蔵生」

札幌で旭川エリアを食すの6頁を参照

お土産 ショッピング 壺屋総本店の「き花」

札幌で旭川エリアを食すの8頁を参照

お土産 ショッピング 北かりの「春ゆたか 黒糖」

札幌で旭川エリアを食すの9頁を参照

お土産 ショッピング JAびえい 美瑛選果の「びえいのコーンぱん」、「びえいラスク」、「クラナマ プチ」

札幌で旭川エリアを食すの9頁を参照

新千歳空港

リニューアルされ、映画館や温泉、テーマパークなども作られた。中はまるでデパートかショッピングセンターのようで、広々としてとても買い物しやすい。建物内には北海道を代表する食べ物やお土産が目白押しで、グルメバイブルを読んでから出かけると2倍楽しめること間違いなしである。

新千歳
空港

北菓楼 新千歳空港店



全国的には帯広の「六花亭」が有名であるが、地元北海道では、砂川に本店をおく「北菓楼」の方が人気がある。北菓楼を知らない人でも「ホリHORI」の「夕張メロンピュアゼリー」は知っていると思うが、「北菓楼」は「ホリHORI」がやっている別ブランドで、僕がお土産に押したい商品が目白押しなのである。僕の一押し「ミラノシュー」は、ドーナッツにカスタードクリームが入ったもの。これだけではピンとこないかもしれないが、シットリとしていてとても洗練された新食感のドーナッツなのである。もう一つ生菓子でお勧めなのが「北の夢ドーム」。これは大ぶりのシュークリームで、生クリームとカスタードクリームが入っている。甘さ控えめWクリームはトロトロでとても美味しく、カリッとしたシュー生地とのコントラストも絶妙。これに対し、「北海道ミルクシュー・ダブルシューカスタード」はミニシュークリームで、「北の夢ドーム」に比べるとシュー生地がしっとりとしたノーマルタイプ。同じWクリームであるが、カスタード比率が高い。インパクトも含めて北海道土産としてお勧めなのは、圧倒的に「北の夢ドーム」である。この他、お土産にしても良いと思う餅菓子は「夢きらら」と「おもちのショコラ」で、特に「夢きらら」の方がお勧め。これは中にゴマだれが入った一口餅で、北海道産米「きらら397」を使用している。噛んだ瞬間、注意しなければゴマだれがこぼれて服を汚してしまうのでは？と思うほどトロツとしているので、この餅は一口で食べるのがお勧め。「おもちのショコラ」は小さなチョコレート餅である。濃厚なチョコレートの風味は良いのだが、チョコ餡を包む餅が少し問題。もう少し軟らかくてモチツとしていればパーフェクトである。また、日曜と月曜の朝8時に入荷する大人気の「シェフのおやつ」は、俳優・大泉 滄が大好きな人気のバウムクーヘン「妖精の森」の端の部分の「切り落とし」。帯広柳月のバウムクーヘン「三方六」でも同様の切り落としを販売していて、行列が出来るほどのヒット商品となっている。シットリとしてハチミツが香る層状の部分と、焼かれて砂糖が結晶となった外側のカリカリした部分のバランスが実に良くこれもお勧め。しかも一箱350円と格安！！ちなみに、札幌にある5つの百貨店(大丸、東急、エスタ、三越、丸井今井)では毎朝入荷する。「開拓おかき」はシンプルな揚げおかきであるが、現在6種類の地域バージョンがある。お勧め順に言うと「増毛の甘エビ」、「枝幸の帆立」、「標津の秋鮭」、「松前のいか」、「えりもの昆布」の順である。1番人気の「増毛 甘エビ」だけは通常の大きいサイズの他、小分けされた箱入りのもも販売されている。生菓子以外の菓子は、下記ウェブサイトからも購入出来る。新千歳空港内にはこの直営店の他、「千歳空港スカイショップ小笠原(新千歳空港の173頁を参照)」、「TRICOT by yamasan fujiya」、「スノーショップ(出発店)」、「ANA FESTA」、「BLUE SKY(10-14、16-18ゲート内ショップ)」でも北菓楼製品を取り扱っている。

<http://www.kitakaro.com/category/23/>

●住所:千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2226 ●定休日:無休 ●営業時間:8時～20時 ●予算:開拓おかき(甘エビ小袋3パック)600円、夢きらら630円、北の夢ドーム480円、ミラノシュー(5個)630円

新千歳
空港

千歳空港スカイショップ小笠原の 「サクサクパイ新千歳発」



この店のお勧めは「サクサクパイ新千歳発」。この商品は、「千歳空港スカイショップ小笠原」と帯広「六花亭」とのコラボ商品で、この店の他、富良野にある「カンパーナ六花亭」、「六花亭小樽運河店」の3店でしか食べることができない。ハスカップチーズクリームをホワイトチョコでくるみ、歯通りの良いサクサクパイでサンドしている。ヒンヤリと口溶けの良い冷凍チーズクリームとハスカップの控えめな酸味が上手くマッチし、香り高いサクサクしたパイと実によく合うの

だ。甘さもほどほどで、ハスカップのほのかな酸味が後味爽やかなのである。保冷バックを使えば持ち帰りも出来る。その他のお勧めは、「北菓楼」のジャンボシュークリーム「北の夢ドーム」と六花亭の新品「マルセイキャラメル」。「マルセイキャラメル」は、キャラメルの中にカリッと香ばしいビスケットが入っている。ネットリとしたキャラメルと硬めのビスケットと豆？のコントラストが面白く、甘さも絶妙で後味もいい。キャラメルと言うよりクッキーの「フロランタン」のような感じだと思えばいい。常温保存が可能で日持ちがするので、お土産の1つに加えても良いと思う。

●住所:千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2021 ●定休日:無休 ●営業時間:7時~20時半 ●予算:サクサクパイ新千歳発160円、北の夢ドーム494円、マルセイキャラメル(6袋)500円

新千歳
空港

ジャージーブラウン



新千歳空港ターミナル3階「ロイズチョコレートワールド」前にある乳製品の店。この店は「株式会社味想百盛」という会社がやっているらしく、酪農王国「十勝」の「加藤牧場」の牛乳を使用した製品を販売している。実は、北海道の乳牛のほとんどはホルスタイン牛であるのに対し、この店の乳製品はヨーグルトを除き、濃厚で風味豊かな北海道のジャージー牛のミルクを使用している。ジャージー牛の牛乳の他、アイスクリーム、レアチーズケーキ、フローズンヨーグルト、カステラなどを販売している。僕のお勧めは「ミルキーソフトクリーム」。ミルキーソフト以外にも「メロン風味のソフトクリーム」や「アイスクリーム」などがあるが、あくまでもミルキーソフトクリームがお勧め。「ミルキーソフトクリーム」は含気率がとても低く、まるでアイスマルクのように

サッパリとしている。それでいながら、牛乳の風味をしっかり感じる事ができて美味しい。新千歳空港限定の人気ナンバーワン・ソフトクリーム「うしのつの・あんこ」は、角型の漉し餡入りのパンをコーン代わりにしたソフトクリーム。しかし、パンがかなりパサついているので、コーンに取って代わるほど美味しいとは思えない。やはり、ミルキーソフトにソースをかけたカップのものか、さらにフレッシュベリーをトッピングした「ベリーベリーパフェ」などがお勧めである。カップソフトは、「十勝産」のハスカップ、木苺、カシスなどのフルーツソースや、ジャージーミルクから作られた生キャラメルソースをかけることが出来る。店の前には広めのフリースペースがあり、椅子に座って食べることも出来る。また、「レアチーズケーキ」はヨーグルト風味で甘さ控えめなのは良いが、味はごく普通。「フローズンヨーグルト」は味は悪くないものの、含気率が少な過ぎてかなり硬

く、ヨーグルトをそのまま凍らせたのでは？と思うくらい硬かった。意外なことに、期待していなかった「ジャージー牛乳かすてら」は、試食してみるとカステラとしてはかなり美味しかった。

●住所:千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 ●電話番号:0123-46-2236 ●定休日:無休 ●営業時間:9時~20時 ●予算:ソフトクリーム350円(コーン、カップとも)、ベリーベリーパフェ450円 ●お勧めポイント:アイスマルクのようにサッパリとしていながら、しっかりと牛乳の風味を感じられるソフト

新千歳
空港

Calbee カルビー



ポテトチップスで有名な「Calbee」が展開するアンテナショップ。新千歳空港内のアンテナショップは、新千歳空港2階にあるこの店と、4階の映画館「じゃがポックルシアター」前にあるが、映画館前の店舗は商品の販売しか行っていない。同様なアンテナショップは、東京に3店舗(東京駅、お台場、原宿竹下通り)と沖縄の国際通りにもある。実はこのアンテナショップでは、北海道限定の人気お土産アイテム「じゃがポックル」は販売されていない。しかしその代わり

に、北海道産の芋を使用した「じゃがポックル」の三色芋バージョン「いも小町」を販売している。逆に、通常のお土産品店では、この「いも小町」を更に小さくキューブ状にしたバージョン「じゃがりか」を販売している。さらに、この千歳空港限定アイテムとして、蟹のイラストが描かれた「じゃがりこ」の蓋も販売されている。このショップにはキッチンが設置されていて、揚げたての「ポテトチップス」や「じゃがりこ」のフライドポテトバージョン「ポテりこ」を食べることができる。ポテトチップスには薄切りと厚切りの2種類があるが、店のお勧めは薄切り。さらに、ポテトチップスには「しおバター味」と「2種のチーズ味」の他、試すのも怖い「ロイズチョコ味」や、更にソフトクリームをトッピングした「ロイズのチョコ味+ソフトクリーム」なるものもある。今回は「薄切り・2種のチーズ味」をチョイスしたが、ドロツとしたコクのある液状チーズとの相性もサクツとした食感も良かった。医局員の実香先生によると、揚げたてのじゃがいもの風味を本当に楽しみたいのなら、「塩味」が最も美味しいとのこと。しかしこれはメニューにはないので、バターアレルギーについて店員に尋ねられたときに、その旨を告げればやってもらえるようだ。「ポテりこ」には「サラダ味」と「チーズ味」があるが、外がカリツと中がシットリとした通常のフライドポテトでは味わえない不思議で独特の食感が面白い。もちろん、これらと共に頂くのは北海道限定の生ビール「サッパロ・クラシック」だ。この店ではこの他に、「ロイズ」のソフトクリームや「ポテトコロッケ」なども味わえる。

●住所:千歳市美々 新千歳空港ターミナル2階 ●予算:いも小町850円、ポテトチップス「しおバター味」・「2種のチーズ味」280円、「ロイズチョコ味」300円、「ポテりこ」310円

新千歳
空港

ペイストリー スナッフルズ



「ペイストリー スナッフルズ」は、函館にある有名洋菓子店「ベシェ・ミニヨン」のグループ店。この店を一躍有名にしたキャッチケーキとは、一口サイズのスフレ様のチーズケーキのことで、基本的に「チーズオムレット」と「焼き蒸しショコラ」の2種からなる。この他に、函館限定品として「キャラメルキャッチケーキ」、札幌・千歳限定品として「メイプルオムレット」がある。他社とは異なり、冷凍などは一切していない。僕のお勧めは「メイプルオムレット」。そもそもの商品は、



スナッフルズと東京南麻布の「ラ・プレシユーズ」とのコラボで作られた羽田空港限定の商品。羽田空港では「メイプルフロマージュ」という名前で販売されていた。羽田空港では既に販売終了となってしまったが、千歳・札幌エリアでは購入可能なのだ。メイプル風味のフワリとろける食感が素晴らしく、甘さも控えめでいい。「いちごを食べたきつね」は、サクサクとしたドライストロベリーのメレンゲ菓子で、ホワイトチョコとの相性も抜群。千歳空港店やさっぽろ大通店、さっぽろ清田店の他、JR札幌駅西口の「KIOSK・四季彩館」で購入が可能。なお、「メイプルフロマージュ」以外は、下記ウェブサイトでも購入可能である。

http://www.snaffles.jp/cheese_omelette/

【新千歳空港店】●住所：千歳市美々 新千歳空港ターミナルビル2階 スイーツアベニュー ●電話番号：0123-21-8461 ●営業時間：8時～20時 ●定休日：無休

【さっぽろ大通り店】●住所：中央区大通西3丁目 大通BISSE1階 ●電話番号：011-211-8443 ●営業時間：10時～20時 ●定休日：大通BISSEに準ずる

新千歳
空港

おもっちーず(北海道本舗総合土産店、北海道本舗スイーツショップ)



人気テレビ番組「いきなり黄金伝説!!」の「日本全国絶品スイーツベスト30」で第1位、さらに「北海道知事賞」も獲得した冷凍餅のスイーツ。実はこの製品、あまり知られていないが、白いどら焼き「白どら」で有名な札幌の「わらく堂」が作っている北海道スイーツなのである。ペイクドチーズケーキのように濃厚で香り豊かなチーズ風味と、秋田の「バター餅」を更に軟らかくしたようなネットリのびる絶妙な新食感。甘さも柔らかさも最高にいいのである。このチーズ味の「おもっちーず」の他、チョコレート味の「しょこら」とイチゴ味の「いちご」などもあるが、プレーンの「おもっちーず」が最も美味しい。食べ方は、もしも中途半端に解凍した状態で食べると、このノビノビとした独特の食感は味わえないので、指でつまんでも持ち上げられないくらい柔らかくなるまで解凍して食べるのがお勧め。「おもっちーず」は、新千歳空港内では「北海道本舗総合土産店」が「北海道本舗スイーツショップ」で購入出来るが、持って帰るのがめんどろという方は楽天市場からも購入可能だ。ちなみに、「北海道本舗総合土産店」と「北海道本舗スイーツショップ」では、「ノルディックファーム」の「半熟チーズケーキ シャンティ」や、「シルシルミシルさんデー」で紹介された「札幌みれい菓」の「札幌カタラーナ・ザク盛マンゴー」なども購入できる。

●住所：千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2階 北海道本舗総合土産店、北海道本舗スイーツショップ ●電話番号：0123-46-5352 ●定休日：無休 ●営業時間：7時半～20時半 ●予算：おもっちーず972円 ●お勧めポイント：とても柔らかい新食感冷凍チーズ餅

新千歳
空港

ロイズ チョコレートワールドとロイズ直営ショップ



今や北海道を代表するチョコレート会社となったロイズが、新千歳空港内に展開する2つの直営ショップ。「ロイズ チョコレートワールド」と名付けられた3階の店舗には、ショップの他、チョコレート工場や チョコレートミュージアムなどが併設されている。2階にももう一つの直営ショップがあり、こちらでもほぼ全てのアイテムが購入できる。しかし、「ロイズ チョコレートワールド」のショップには、ここでしか購入出来ないアイテムがいろいろとあるのだ。どちらの店舗でも購

入できるお勧め品は、これまでも札幌グルメバイブルで紹介してきた「マカダミアチョコレート」。以前と違って缶に入ったスタイリッシュなものではないが、中身は変わらない。マカダミアナッツチョコと言えば、ハワイなど海外旅行土産の定番中の定番であるが、それを承知で敢えてお勧めしたいのは、薄くコーティングされたチョコとマカダミアナッツの完璧な黄金比率ゆえ。北海道ミルクを使ったロイズのチョコレートだけでも美味しいのに、そのチョコとマカダミアナッツの完璧なまでの黄金比率。これを考えただけでもパーフェクトなマリッジであろう。そして、「マカダミアチョコレート」のライバルとなりそうなのが、最近新発売された「抹茶アーモンドチョコ」。抹茶の苦みとチョコのバランスがとても良く、オリーブの実のような外観もインパクトがあって外国人客にも受けそう。その他のお勧めとしては、定番の生チョコレート「オーレ」。口溶けが滑らかなミルクチョコレートで、誰もが好きな外さない味だ。これでももう少し甘さが控えめであればパーフェクト。

【ロイズ チョコレートワールド】●住所:新千歳空港ターミナル3階 ●電話番号:0120-612-453 ●定休日:無休 ●営業時間:8時～20時 ●予算:マカダミアチョコレート907円

新千歳
空港

きのとや 新千歳空港店 (KINOTOYA 2)



この店のお勧めは、ショートケーキの生クリームをそのままソフトクリームにしたような「極上牛乳ソフト」。それは「バーズ(スイーツ、カフェ、パンの144頁を参照)」と同じようなミルクィでシルキーなソフトクリームなのである。適度な甘さで後味も良く、パティシエのセンスを感じさせる洗練されたソフトクリーム。カップにするとフランボワーズとチョコレートソースをトッピングすることが可能だが、ソフトクリームが非常に繊細な味であるため、そのま

ま食べることをお勧めしたい。この店のもう一つのお勧めはプリン。「極上牛乳プリン」、「北海道いちごプリン」、「酪農チーズプリン」の3種類があるが、「北海道いちごプリン」が特にお勧め。どの商品もトロトロとしていてそれぞれの風味を感じて美味しい。もう一つの人気商品は「焼きたてチーズタルト」。大丸百貨店の「きのとや」でも大丸限定の似たようなチーズタルトが販売されているが、大丸のものは焼きたてではなく、しかも中にブルーベリーが入っている。タルト生地は硬めのサクサクしたビスケットタイプで、バターの香りに乏しくイマイチだが、上にのっているクリームチーズはほんのり酸味があってトロトロで美味しい。

●住所:千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-29-6161 ●定休日:無休 ●営業時間:8時～20時 ●予算:極上牛乳ソフト388円、北海道いちごプリン367円

新千歳
空港

ルタオ 新千歳空港店



「ドゥーブルフロマージュ」で有名な「ルタオ」は、実は北海道のスイーツ会社ではなく、鳥取県米子市から地域に根ざした菓子ブランドを全国展開している「寿スピリッツ」のグルーブ店である。「ルタオ」を一躍有名にした「ドゥーブルフロマージュ」は、上層がレアチーズケーキ、下層がバイクドチーズケーキとなっている冷凍チーズケーキ。実は、僕が神戸グルメバイブルで紹介した「神戸旧居留地 美侑」の「W」こそが、「ドゥーブルフロマージュ」のオリジナルモデルでは？と

僕は推測している。通常販売されているものは冷凍菓子であるが、店内のイートインスペースでは、生の「ドゥーブルフロマージュ」や「ショコラドゥーブル」が食べられるのである。僕は「ドゥーブルフロマージュ」自体はそれ程美味しいとは思っていないので、実はこのグルメバイブルでは取り上げていないが、最近この店のソフトクリームが美味しいことに気付いた。とてもサッパリとしているながらミルクの風味が豊かなのである。特に、「ドゥーブルフロマージュ」を一度食べてみたいと思っている方には、生の「ドゥーブルフロマージュ」とこの美味しいソフトクリームの合体した「ルタオサンデー」は食べる価値ありのまさに夢のコラボ。「ルタオサンデー」には、ドライストロベリーにラズベリーソースのかかった「ベリー」と、チョコクランチにチョコレートソースのかかった「チョコレート」の2種類がある。どちらも美味しいので、あとは自分のお好み次第。

●住所:千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2250 ●定休日:無休 ●営業時間:カフェ10時半～19時半(店舗は8時～20時) ●予算:ルタオサンデー500円

新千歳
空港

キャラメル キッチン



グリコglicoと言えば、「ポッキー」や「プリッツ」、「アーモンドチョコ(現・アーモンドピーク)」、「コロン」、「ジャイアントカプリコ」などのお菓子が有名であるが、僕が子供の頃のグリコと言えば、やはりキャラメルの上におまけが付いた赤いパッケージのキャラメルであった。「ひとつぶ300メートル」というキャッチコピーもさることながら、最近リニューアルされた道頓堀の広告にもなっている「ランニングマン」のキャラも、一度見ると忘れられないほどのインパクトだ。実は、グリコのキャラメルは、今では「アソビグリコ」というネーミングに変わったよう

で、全10種類の木のおもちゃが付いている。新千歳空港にあるこの「キャラメル キッチン」は、グリコglicoの「江崎グリコ株式会社」が展開する生キャラメルのアンテナショップなのである。販売されている生キャラメルは北海道産原料を使用しており、全て店内で手造りされている。生キャラメルは、「アーモンド」、「ミルク」、「バター」(各8包入り)の3種類があり、1包の生キャラメルは2つにカットされている。さらに、ビスケットの上にキャラメルをのせた「キャラメルビスケット」も販売されているが、「キャラメルビスケット」だけはカットされていない。また、生キャラメルは、「花畑牧場」など通常の生キャラメルよりも硬めである。この店の一番人気は、細かく砕いたアーモンドが入った「アーモンド」生キャラメルらしいが、実は僕のお勧めは「キャラメルビスケット」の方。サクッとしたビスケットにネットリとした生キャラメルが加わることで何と



も言えぬ食感とバター風味が生まれ、とてもいい。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-6590 ●定休日:無休 ●営業時間:8時～20時 ●予算:キャラメルビスケット(8包入)960円 ●お勧めポイント:日本中でここできしか買えないグリコの生キャラメル

新千歳
空港

シャンティ モンシェール 新千歳空港店



「パティスリー モンシェール(→スイーツの149頁を参照)」が展開するスイーツ店である。別ブランドであるこの店舗では、基本的に主力商品である「堂島ロール」などの通常製品は販売しておらず、新千歳空港店限定商品がメインである。特に、北海道を代表するチョコレートカンパニー「ロイズ」とコラボしたチョコレートスイーツがお勧めだ。コラボ製品には「チョコタルト」や「堂島プリンスロール(新千歳空港限定バージョン)」、「北海道モンテカルロ」などが

ある。特に、「チョコタルト」は、チョコトリュフや生チョコレートを彷彿させるネットリと濃厚な食感が何とも言えず、これぞ「ロイズ」とのコラボレーション!! と思わせる僕の一押しである。ちなみに、「チョコタルト」は冷やして食べるのがお勧めだ。「堂島プリンスロール」はチョコレートのロールケーキで、通常、「パティスリー モンシェール」で販売されている「堂島プリンスロール」は、ベルギーのガルボー社のチョコを使用したもの。しかし、この新千歳空港限定品は「ロイズ」のセミスweetチョコを使用した特別バージョンなのだ。生地はシットリとしていて良いが「堂島ロール」ほどの生地のフワリ感に欠け、弾力がやや強い。チョコクリームは甘さ抑えめでこれはかなり美味しいが、「堂島ロール」を上回るほどのものではない。むしろ、スポンジの美味しさを味わうなら「北海道モンテカルロ」の方をお勧めしたい。ビターなクリームとフワリとしたスポンジケーキのバランスが実にいい。この他の新千歳空港店限定品には、北海道ミルクをタップリと使った「バイクドチーズケーキ」などのチーズケーキ製品もあるが、こちらは特にお勧めするほどのものではない。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0120-96-1006 ●定休日:無休 ●営業時間:8時～20時 ●予算:チョコタルト1,296円、堂島プリンスロール(ハーフ)699円 ●お勧めポイント:ロイズとのコラボのチョコ製品が美味しい

新千歳
空港

えびそば一幻(いちげん)



ラーメンの20頁を参照

新千歳
空港

梅光軒 新千歳空港店



旭川ラーメンと言えば、表面がラードで覆われた魚介系醤油スープと中細の縮れ麺が特徴。「梅光軒」は、旭川ラーメン大賞・最優秀賞を受賞したこともある昭和44年創業の老舗。最近では旭川以外にも札幌～めん共和国店や札幌駅前通店、そしてシンガポールにも2店展開している。これだけ多店舗展開しているということは、旨味調味料をカッツリ使用した安直なスープかと思いきや、実はそうではないのである。お勧めは「醤油ラーメン」。スープは混濁しており、豚骨と鶏



ガラの動物系と魚介系のWスープ。とてもマイルドで深みがあり、中細縮れ麺とも良く合う。モモ肉を使用したチャーシューは脱水気味でパサパサしているが、スープは一級品である。魚介系の香りが気にならなければ、「えびそば一幻」とともに、新千歳空港「北海道ラーメン道場」ではお勧めの一軒。ちなみに、「味噌ラーメン」は麺とスープがマッチしておらず、お勧めではない。また、幕別・新田牧場のチーズを使用した「極上チーズ餃子」も同様にそれほどお勧めでない。

●住所:千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 北海道ラーメン道場内 ●電話番号:0123-46-2126 ●営業時間:10時~20時半 ●定休日:無休 ●予算:各780円 ●アクセス:新千歳空港の3階中央エスカレーター近く ●最寄りのランドマーク:新千歳空港 ●おすすめポイント:新千歳空港で食べられる良質な旭川ラーメン

新千歳
空港

にとりの けやき 新千歳空港店



今年7月に新千歳空港「北海道ラーメン道場」にオープンしたニューフェイス。実はこの店、薄野に本店がある行列ラーメン店なのである。しかしながら本店の客層は、地元客というよりほとんどが観光客で、僕も年に1~2回ほど味の確認のために訪れる程度。これまで本店の全メニューを食べてみたが、やはりオーソドックスな「味噌ラーメン」が一番である。「味噌ラーメン」はスープの表面をラードが覆い、具はキャベツがメインの野菜炒め。スープに旨味調味料を大

量使用する店が多い中、この店の「味噌ラーメン」のスープはごく自然で、味噌の旨味をストレートに感じられる。また、トンコツベースのスープとの相性も抜群で、サッパリとした優しい味だ。しかしながら、この素直さが逆にインパクトに欠けるというマイナス点にもなっていることは確か。また、麺はオーソドックスな中太縮れ麺である。今回は新千歳空港限定の味噌ラーメン「かにラーメン」が発売されたということで取材の対象に。ピリ辛の味噌ラーメンにほぐした蟹の身と卵の黄身と白身の餡がかかっており、さらに短めのタラバガニの身が1本のっている。味噌ラーメン自体が美味しいのでこれも悪くないが、特に値段に見合ったプラス効果を伴っていない。まあ、これは観光客向けの目玉商品だろうというのが率直な僕の感想である。値段を考えると、通常の「味噌ラーメン」の方がやはり僕の一押しである。

●住所:千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 北海道ラーメン道場内 ●電話番号:0123-45-6010 ●営業時間:10時~20時 ●定休日:無休 ●予算:味噌ラーメン870円 ●アクセス:新千歳空港の3階中央エスカレーター近く ●最寄りのランドマーク:新千歳空港 ●お勧めポイント:薄野の行列ラーメン店の味噌ラーメンが新千歳空港でも食べられるようになった

新千歳
空港

まつじん 新千歳空港店



肉料理、お好み焼きの99頁を参照

新千歳
空港

宮越屋珈琲 新千歳空港店



札幌の円山坂下に本店を構え、今や本州にまで多店舗展開しているコーヒー店である。この店のコーヒーは基本的にハイローストで、特に強深煎りの「フレンチフレンド」は、ハイロースト好きのコーヒーファンにはお勧め。ネルドリップで抽出された「フレンチフレンド」は、苦みと酸味のバランスが素晴らしく、そのままブラックで頂いても美味しいし、カフェオレにしても最高である。この新千歳空港店は朝8時から営業しており、トーストやケーキなどのスイーツもあるので、朝食時に立ち寄ってみても良い。なお、店内ではコーヒー豆の販売も行っており、コーヒー好きな方への北海道土産としてもお勧めである。

●住所: 千歳市美々987 新千歳空港ターミナル3階 ●電話番号: 0123-25-8418 ●営業時間: 8時~19時半 ●定休日: 無休 ●予算: フレンチフレンド、577円、豆500円/ 100g ●アクセス: 新千歳空港の3階 中央エスカレーター近く ●最寄りのランドマーク: 新千歳空港 ●おすすめポイント: 新千歳空港内で最も美味しいコーヒーが飲める店

新千歳
空港

JAびえい 美瑛選果



札幌で旭川エリアを食す、買うの9頁を参照

新千歳空港 (グルメ以外)

新千歳空港 新千歳空港3階



新千歳空港3階には「ロイズチョコレートワールド」と「シュタイフ ネイチャーワールド」、「ドラえもん わくわくスカイパーク」の3つのエンターテインメント施設がある。「ロイズチョコレートワールド」はチョコレートに特化したエンターテインメント施設で、ガラス張りのチョコレート工場を外から眺めることができる。また、併設されたショップではここでしか買うことの出来ない様々なロイズのチョコレート製品を購入できる。中でもお勧めなのは「マカダミアチョコレート(新千歳空港「ロイズチョコレートワールド」の176頁を参照)」。「シュタイフ ネイチャーワールド」は動物のぬいぐるみのエンターテインメント施設で、ティディベアなどのぬいぐるみ好きな方にお勧め。また、関連するぬいぐるみのショップが施設の向かいにある。「ドラえもん わくわくスカイパーク」は「ドラえもん」に関連したテーマパーク。ドラえもんの世界を楽しむことができる「パークゾーン」やビニール焼きや立体塗り絵などの工作体験ができる「ワークショップ」、ドラえもん“どら焼き”や“たい焼き”、“パンケーキ”、飲み物などを味わえる「カフェ」、キャラクターと一緒に写真を撮ったりプリクラが撮れる「フォトスタジオ」、いろいろなドラえもんの関連書籍を読むことができる「ライブラリー」、新千歳空港限定のドラえもんグッズなどを購入できる「ショップ」、そして小さな子供が遊べる「キッズフリーゾーン」などがある。さらに同階には、「ドラえもん」となる人気キャラクター「ハローキティ」の商品を取り扱うショップ「Hello Kitty Japan」もある。こちらも新千歳空港限定アイテムも多数取り揃えている。

新千歳空港 新千歳空港4階



最近、新千歳空港4階が大幅にリニューアルしたと聞き訪問してみた。この階には、映画館「じゃがポックルシアター」をはじめ、温泉施設「新千歳空港温泉」や全身・足裏マッサージ施設「体・癒し處」などがあり、時間に余裕のある旅行者にとってこの4階は最高のエリアであろう。また、隣接する「Calbeeショールーム」では、2階のアンテナショップ「Calbee」で販売されていない北海道限定の人気商品「じゃがポックル」などが販売されている。この他に、ゲームセンターの「APINA」や海外旅行者に人気の100円ショップ「DAISOダイソー」などもある。「Flyers」は航空機模型やその関連グッズが充実しており、中には「自衛隊御用達・迷彩グッズ」といった新千歳空港ならではのアイテムもある。「animate」ではアニメやコミックス、そのキャラクターの関連商品などを販売している。特に、中央のフリースペースに設置されている妖怪ウォッチ「妖怪おみくじ神社零」には、常に行列待ちができるほどの大人気。今回新たに作られたのは、「冬の

北海道を応援する人気キャラクター「雪ミク(初音ミク)」の「雪ミク スカイトウン」。この中には雪ミク関連グッズを販売するショップや等身大の雪ミク・フィギアが展示されているミュージアム、そして北海道の自然を360°のパノラマ映像で見られる「北海道ぐるっとシアター」などがある。特に人気なのが、ここに来なければ入手できない「雪ミク スカイトウン」のパンフレットや雪ミク・記念スタンプ、雪ミクのカシャボンなど。



新千歳
空港

ポケモンスター 新千歳空港店



2014年7月にオープンした「ポケモンスター」の新千歳空港店である。店内にはポケモンキャラクターのぬいぐるみの他、シール、文具、リュック、タオル、アクセサリなどが販売されている。また、「プリントクッキー・パイロットピカチュウ」や「マスコット・パイロットピカチュウ」、「ぬいぐるみ・パイロットピカチュウ」などの新千歳空港店限定グッズもある。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-45-5865 ●定休日:無休 ●営業時間:8時半～20時 ●予算:プリントクッキー・パイロットピカチュウ463円(税別) ●お勧めポイント:ポケモングッズが新千歳空港内で購入できる



編集後記

北海道大学大学院医学研究科

眼科学分野

陳 進 輝



ようこそ北海道へ！

「グルメバイブル」は、2005年に札幌で開催された日本臨床眼科学会で初めて作られました。その後、京都版や神戸版、名古屋版、東京・銀座版なども作られ、今回で4度目の札幌版となります。昨年は、日本耳鼻咽喉科学会や日本産科婦人科学会、日本泌尿器科学会、日本脳循環代謝学会とのコラボ版を製作しましたが、今年はこの第13回日本臨床腫瘍学会学術集会版の他、日本脊髄外科学会版、日本眼科学会総会版、日本眼瞼義眼床手術学会版、日本脳神経外科学会総会版なども作成し、累計部数6万部を超える予定です。

何分にも時間の合間に作りました手作りの小冊子ですので、間違いや不十分な点もあるかと思いますが何卒ご容赦願います。なお、表紙の方は北大眼科の漫画家・水内先生の渾身の作品です。総会長がスキー・ジャンプの選手となり、札幌の四季を飛ぶ姿をご覧頂けるかと思えます。2本の「箸」がスキーとなっており、背景は春（時計台・イラック）、夏（大通公園・ピアガーデン）、秋（北大のイチョウ並木）、冬（札幌雪まつり・大雪像）というユニークな作品ですので、こちらもどうぞお楽しみください。

PC や携帯で「グルメバイブル」と検索して頂ければ、小冊子に掲載されていない新しい情報をウェブ版から入手することもできます。情報量が多いため、繋がるのに時間を要することもあります。上手く飛べない場合には戻って再度クリックすると上手く飛べます。さらに、ウェブ版からはワンクリックで掲載店の地図に飛ぶこともできますので、ぜひ御利用ください。

北海道の学会の楽しみは何と言っても美味しい食べ物です。会場での熱い討論が終わったらグルメバイブルを片手に街に繰り出し、ぜひ美味しい北海道を満喫してください !!



Dr. 陳の
札幌グルメバイブル
2015