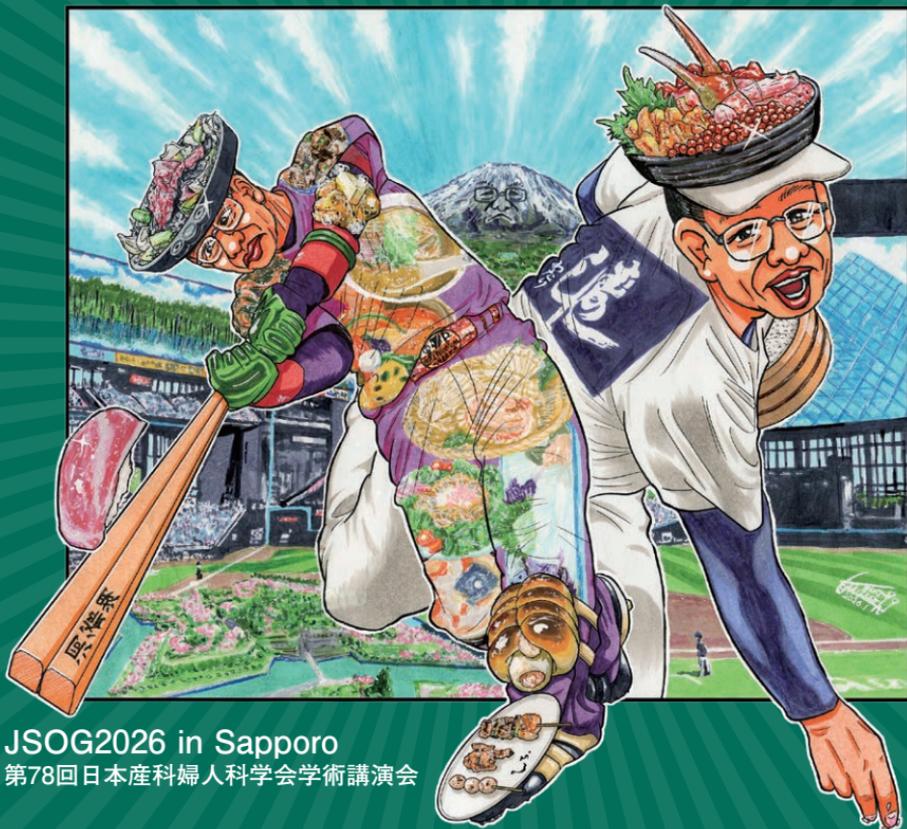


Dr.陳の札幌 グルメバイブル

2026

～北海道のおいさに出会える!!～

イラスト：水内 一臣(北大眼科 / 大塚眼科病院)



JSOG2026 in Sapporo
第78回日本産科婦人科学会学術講演会

ご挨拶

第78回日本産科婦人科学会学術講演会

会長 渡利英道

(北海道大学大学院医学研究院産婦人科学教室 教授)

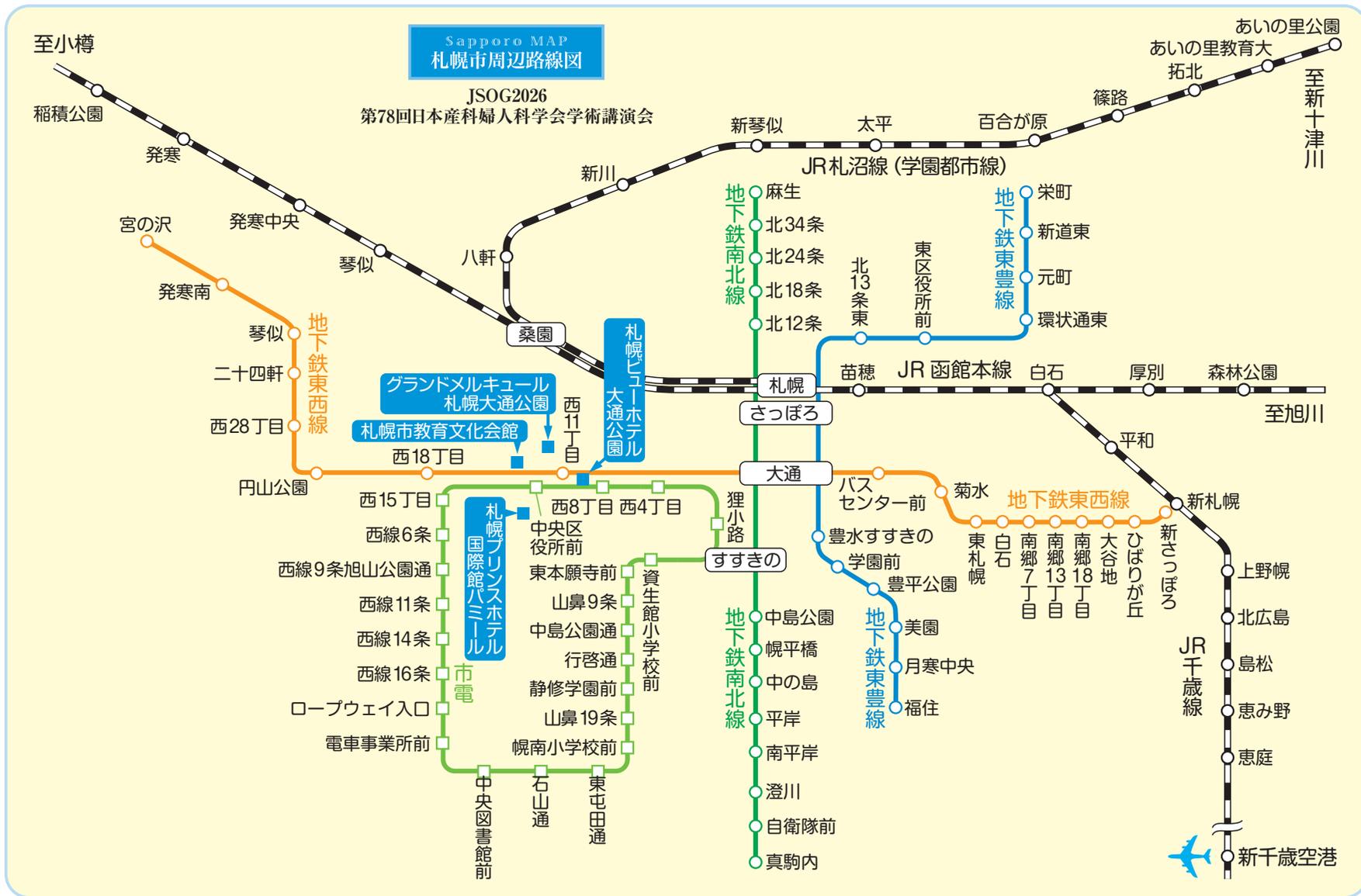


第78回日本産科婦人科学会学術講演会へようこそ！ 北海道のグルメを存分にお楽しみください!!

この度は第78回日本産科婦人科学会学術講演会参加にあたり、遠路はるばる札幌までお越しいただき、誠にありがとうございます。心より感謝申し上げます。

本学術講演会の最大の役割は、日本全国から様々な世代の産婦人科医師、産婦人科を志す同志が一堂に会し、さらには海外から参加される仲間を迎え、世代を超えた交流を通じて領域横断的に産婦人科を学ぶ場を提供することであると考えます。一方で、学術講演会での学びの合間に開催都市あるいは周辺の街を訪れたり、普段なかなか味わうことのできないその土地の名産品、特産物を思う存分堪能することも学術講演会に現地参加することの大きな楽しみの一つであると思います。

札幌には多くの飲食店が存在していますが、必ずしもネット検索等で本当に美味しいお店に辿り着けるかどうかは定かではありません。この「Dr.陳の札幌グルメバイブル」は、医療界で知る人ぞ知る札幌のグルメ本であり、北海道大学医学部眼科学教室の診療教授を務められていた陳進輝先生が監修され、2005年の日本臨床眼科学会で初めて出版され、以来アップデートされながら、北海道で開催される様々な分野の学術講演会において参加者に無料配布されてきた大変貴重なものです。ちなみに、2013年に北海道大学で主催させていただいた第65回日本産科婦人科学会学術講演会でも配布させていただき好評を博したことから、今回の学術講演会でもぜひ参加いただいた皆様に届けたいと考え、部数限定でご用意させていただきました。陳先生がグルメに傾ける情熱と札幌に対する愛情が融合した名著であり、札幌の食を最高に楽しむ上で不可欠な「聖書」となっている本書を片手にぜひお店を探索していただき、充実した札幌グルメをご堪能ください！



お品書き

ラーメン	12
カレー	56
寿司	77
フレンチ	87
イタリアン	95
日本料理、和食系創作料理、居酒屋	104
北海道料理	113
中華料理	118
肉料理、お好み焼き	125
蕎麦、うどん、天ぷら、鰻	140
おでん、トンカツ、串揚げ	151
エスニック料理、ハラル料理、その他	154
B級グルメ、ランチ、朝から食べる	161
バー、ワインバー	164
スイーツ、カフェ、パン	173
お土産、ショッピング	198
新千歳空港	216
新千歳空港(グルメ以外)	229
札幌で見る	231

～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捜してください。

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」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3 km以内



超お勧め!!

最高に美味しい。
また絶対に訪れたい

店名	住所	ジャンル	頁
らーめん 庵(いおり)	中央区	ラーメン	12
ラーメン 木曜日	中央区	ラーメン	12
麵屋 169	中央区	ラーメン	13
支那そば 铸(ちう)	中央区	ラーメン	14
麵 あやめ	東区	ラーメン	15
ら〜麵 どらせな	東区	ラーメン	16
タンタン(担担)	西区	ラーメン	16
ななし	西区	ラーメン	17
山嵐天上下龍我独尊	南区	ラーメン	17
men-eiji HIRAGISHI BASE	豊平区	ラーメン	18
山嵐	豊平区	ラーメン	19
RAMEN N'n(ラーメン)	豊平区	ラーメン	20
麵屋 菜々兵衛	白石区	ラーメン	20
中華そば カリフォルニア	白石区	ラーメン	21
モハンディッシュ	北区	カレー	56
サボイCurrySAVoY	北区	カレー	57
チャンドリカ	東区	カレー	58
○ 鮨	中央区	寿司	77
薄野 仲寿し	中央区	寿司	78
すし 宮川	中央区	寿司	78
レストラン ミヤヴィ Restaurant MiYa-Vie	中央区	フレンチ	87
レストランMINAMI(旧イル・チェントロひらまつ)	中央区	フレンチ	88
オーベルジュ・ド・リル サッポロ	中央区	フレンチ	88
レストラン アグリスケープ(Restaurant AGRISCAPE)	西区	フレンチ	89
サボ SABOT	中央区	イタリアン	95
マガーリ(CUCINA ITALIANA MAGARI)	中央区	イタリアン	96
リストランテ カノフィーロ	中央区	イタリアン	97
ピッツェリア・ダ・マッシモ Pizzeria Da Massimo	白石区	イタリアン	98
三徳六味	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	104
みえ田	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	104
御料理 ふじ田	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	105
味百仙	北区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	106
侷膳(ゆうぜん)	北区	中華料理	118
焼き鳥&ワイン しろ	中央区	肉料理、お好み焼き	125
生ラムジンギスカン 山小屋	中央区	肉料理、お好み焼き	126
八仙 大通店	中央区	肉料理、お好み焼き	126
焼肉 グルマンズいとう	中央区	肉料理、お好み焼き	127
手作りハンバーグ工房 Toshi	中央区	肉料理、お好み焼き	128
生ラムジンギスカン べ	中央区	肉料理、お好み焼き	
天ぷら あら木	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鰻	140
さくら庵	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鰻	140
宮川本廬 大丸店	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鰻	141
文次郎(ぶんじろう)	中央区	おでん、トンカツ、串揚げ	151
ザバーノ フェムト	中央区	バー、ワインバー	164
千歳鶴 酒ミュージアムの「酒粕ソフトクリーム」	中央区	スイーツ、カフェ、パン	173

店名	住所	ジャンル	頁
札幌ミルクハウス本店	中央区	スイーツ、カフェ、パン	173
ショコラティエ・マサール	中央区	スイーツ、カフェ、パン	174
ブルーランジェリー コロン(本店)	中央区	スイーツ、カフェ、パン	174
ボン ヴィヴァン Bon Vivant	中央区	スイーツ、カフェ、パン	175
パティスリー ASAKA	中央区	スイーツ、カフェ、パン	176
ミュージアムカフェぼらすの「ソフトクリーム夢」	北区	スイーツ、カフェ、パン	177
パティスリー YOSHI	西区	スイーツ、カフェ、パン	178
アルトラーチェジェラート&ピザ ARTLACZÉ Gelato & Pizza 北広島店	北広島市	スイーツ、カフェ、パン	179
徳光珈琲 TOKUMITSU COFFEE	中央区	お土産、ショッピング	198
ジャッキーベッパバー 旭ヶ丘店	中央区	お土産、ショッピング	199
銘酒の裕多加(ゆたか)	北区	お土産、ショッピング	199
酒のマルミ	東区	お土産、ショッピング	200
ファットリア・ピオ Fattoria Bio	白石区	お土産、ショッピング	200
ゴロンタ トマトジュース	東旭川町	お土産、ショッピング	201
七飯町・福田農園の「オーガニック 王様しいたけ」	七飯町	お土産、ショッピング	202
北菓楼 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	216
おもっちゃず	新千歳空港	新千歳空港	216



お 勧 め !

かなり美味しい、
また訪れたい

店名	住所	ジャンル	頁
すみれ 札幌すすきの店	中央区	ラーメン	37
えびそば一幻(いちげん) 本店	中央区	ラーメン	22
赤 星	中央区	ラーメン	23
喜来登(きらいと)	中央区	ラーメン	23
175°DENO ~担担麺~	中央区	ラーメン	24
味噌らーめん専門店 狼スープ	中央区	ラーメン	25
Japanese Ramen Noodle Lab Q	中央区	ラーメン	25
辛いラーメン14	中央区	ラーメン	26
麺と海の幸 宮商	中央区	ラーメン	27
175°DENO ~担担麺~ 札幌北口店	北区	ラーメン	24
北山龍	北区	ラーメン	28
麺処 四代目 ゆうじ	北区	ラーメン	28
らーめん さかい	北区	ラーメン	29
らーめん清湯	北区	ラーメン	30
麺や hide	北区	ラーメン	30
らーめん ほっぺ家	東区	ラーメン	31
斗香庵 HIGASHI	東区	ラーメン	32
麺 鐘旭	東区	ラーメン	33
麺や 亀陣	東区	ラーメン	33
さっぽろ 純連(じゅんれん) 北31条店	東区	ラーメン	38
ふくや	西区	ラーメン	34
八乃木(はちのき)	西区	ラーメン	35
中華そば 第三灯籠	西区	ラーメン	35
麺処まるは RISE	南区	ラーメン	36
すみれ 中の島本店	豊平区	ラーメン	37

店名	住所	ジャンル	頁
さっぽろ 純連(じゅんれん) 本店	豊平区	ラーメン	38
麺屋 彩未	豊平区	ラーメン	39
春一家 三代目麵宿	豊平区	ラーメン	40
麺処まるは BEYONDビヨンド	豊平区	ラーメン	41
らーめん 虎 TORA	清田区	ラーメン	41
RAMEN RS改	清田区	ラーメン	42
ラーメン専門店 林	白石区	ラーメン	43
麺屋 おざわ	白石区	ラーメン	44
元祖旭川かとうらーめん 手稲本店	手稲区	ラーメン	45
えびそば一幻(いちげん) 新千歳空港	新千歳空港	ラーメン	22
スープカレー yellow	中央区	カレー	59
カンクーン(CAN CUN)	中央区	カレー	60
こうひいはうず	中央区	カレー	60
未来カレー こりす	中央区	カレー	61
カレーヤ! コング CURRY YA! CONG	中央区	カレー	62
カフェ・パニ Pani cafe	中央区	カレー	63
SOUP CURRY KING セントラル	中央区	カレー	63
はらっぱカレー店	中央区	カレー	64
Qminクミン	中央区	カレー	156
PICANTE ピカンティ	北区	カレー	65
サッポロスープカレーディップ Sapporo soup curry dip	北区	カレー	66
SOUP CURRY KING ゲートウェイ店	北区	カレー	63
CURRY 'OHANA	東区	カレー	67
咖喱屋 梵 bon	西区	カレー	67
イン カリー IN CURRY	西区	カレー	68
木多郎 澄川本店(木多郎倶楽部総本店)	南区	カレー	69
カラバトカレー	南区	カレー	69
SOUP CURRY KING 本店	豊平区	カレー	63
デリ ガーデン	豊平区	カレー	70
ひでたか	中央区	寿 司	79
鮎 かね善(かねよし)	中央区	寿 司	79
鮎 かん壱	中央区	寿 司	80
鮎 しょう太	中央区	寿 司	80
鮎 草平(すし そうへい)	中央区	寿 司	82
鮎 一	北区	寿 司	83
ラ・サンテ	中央区	フレンチ	90
アキ ナガオ Aki Nagao	中央区	フレンチ	90
アキヒサ ハンダ Akihisa Handa	中央区	フレンチ	91
アシェットAssiette	中央区	フレンチ	92
サカエ sacae	中央区	イタリアン	98
セッションーネ SESSIONE	中央区	イタリアン	99
DAL 1982	中央区	イタリアン	99
お酒とお料理 Roba	中央区	イタリアン	100
はなれ 味重	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	106
壽山(ずやま)	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	107
温 味	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	107
こまつ	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	108
おしどり	中央区	北海道料理	113
十勝豚丼 いっぴん 札幌ステラブレイス店	中央区	北海道料理	114

店名	住所	ジャンル	頁
海鮮居酒屋 海だより	北区	北海道料理	113
十勝豚丼 いっぴん 札幌北10条店	東区	北海道料理	114
茶月斎	中央区	中華料理	118
鼎泰豊(ディンタイフォン)札幌ステラブレイス店	中央区	中華料理	119
local Chinese foodシーファン	中央区	中華料理	120
餃子の花家	豊平区	中華料理	122
まつじん	中央区	肉料理、お好み焼き	130
焼肉トトリ	中央区	肉料理、お好み焼き	131
モツの朝立ち	中央区	肉料理、お好み焼き	131
鉄板バル るくROKU	中央区	肉料理、お好み焼き	132
鶏灯(けいと)	中央区	肉料理、お好み焼き	133
まつじん	新千歳空港	肉料理、お好み焼き	130
こはし	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、饅	142
うなぎ うな明(うなめい)	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、饅	142
手打ち蕎麦のたぐと(喰人)	西区	蕎麦、うどん、天ぷら、饅	143
手打ちうどん 寺院	西区	蕎麦、うどん、天ぷら、饅	144
そば喜り よし田	白石区	蕎麦、うどん、天ぷら、饅	145
とんかつ恭平	中央区	おでん、トンカツ、串揚げ	151
こだわりとんかつ かつ徳	豊平区	おでん、トンカツ、串揚げ	152
サイアムSIAM 大通店	中央区	エスニック料理、ハラル料理、その他	154
パラティエノPalatino	中央区	エスニック料理、ハラル料理、その他	155
ラーレ LALE	中央区	エスニック料理、ハラル料理、その他	155
Qminクミン	中央区	エスニック料理、ハラル料理、その他	156
シンガポール料理 Selegieセレギー	東区	エスニック料理、ハラル料理、その他	157
手羽家	中央区	B級グルメ、ランチ、朝から食べる	161
イタリアンパールカンティネッタサリュ	中央区	バー、ワインバー	164
φ(ファイ)	中央区	バー、ワインバー	165
バーラー ベンギン堂	中央区	バー、ワインバー	166
もろはく	中央区	バー、ワインバー	166
バー やまざき	中央区	バー、ワインバー	167
バー リュトン	中央区	バー、ワインバー	167
ランコントル Rencontre	中央区	バー、ワインバー	168
ザ・ボウ・バー the Bow BaR	中央区	バー、ワインバー	168
ドゥ・エルミタアチ	中央区	バー、ワインバー	169
ティルブション Tire bouchon	中央区	バー、ワインバー	170
クィーンズソフトクリームカフェ	中央区	スイーツ、カフェ、パン	179
ミッシュハウスとPARFAIT TERRACE	中央区	スイーツ、カフェ、パン	180
BARNES	中央区	スイーツ、カフェ、パン	181
パティスリー-SHIIYA	中央区	スイーツ、カフェ、パン	181
ジェラテリア クレメリーチェ	中央区	スイーツ、カフェ、パン	182
佐藤珈琲	中央区	スイーツ、カフェ、パン	182
清水屋の生クリームパン	中央区	スイーツ、カフェ、パン	183
セ・ボー・エ・ボン C'est BO et BON	中央区	スイーツ、カフェ、パン	183
カフェレストラン ヒュッゲ hygge	中央区	スイーツ、カフェ、パン	184
幸せのパンケーキ 札幌店	中央区	スイーツ、カフェ、パン	185
プブリエ	北区	スイーツ、カフェ、パン	186
アンシャルロットの「生成りロール」	北区	スイーツ、カフェ、パン	186
ジェラテリア ジェリウム GELATERIA Geream	西区	スイーツ、カフェ、パン	187
ロータスM	豊平区	スイーツ、カフェ、パン	187

店名	住所	ジャンル	頁
カノンパンケーキ KANON PANCAKES	白石区	スイーツ、カフェ、パン	188
バーラー ベンギン堂	中央区	スイーツ、カフェ、パン	166
YOSHIMIの「カリカリまだある？」と「札幌おかしOh!焼とうきび」		お土産、ショッピング	202
フーズパラエティ すぎはら	中央区	お土産、ショッピング	203
丸美珈琲店 大通本店	中央区	お土産、ショッピング	203
さっばろ青果館	中央区	お土産、ショッピング	204
鎌倉紅谷の「クルミッ子」		お土産、ショッピング	205
酒舗 七蔵(しちくら)	中央区	お土産、ショッピング	205
鳴海屋のにしん漬	中央区	お土産、ショッピング	206
田中青果の「やん衆にしん漬」 札幌三越店	中央区	お土産、ショッピング	206
六花亭の「マルセイバターケーキ くるみ」		お土産、ショッピング	207
インドカレー ミルチの冷凍「チーズナン」		お土産、ショッピング	207
ら〜めん初代 社の手づくり冷凍ぎょうざ(にんにく入り)		お土産、ショッピング	208
桜本商店	中央区	お土産、ショッピング	208
ダイイチDaiichiのおはぎ	西区	お土産、ショッピング	209
田中青果の「やん衆にしん漬」 サンピアザ店	厚別区	お土産、ショッピング	206
「じゃがポックル」と「じゃがクリスピー インカめざめ」	新千歳空港	お土産、ショッピング	210
ペイストリー スナッフルズ	新千歳空港 中央区	新千歳空港	217
ロイズ チョコレートワールドとロイズ直営ショップ	新千歳空港	新千歳空港	218
JAびえい 美瑛選果	新千歳空港	新千歳空港	218
柳月の「トカチック・バスキュー〜」	新千歳空港	新千歳空港	219
Wine & Cheese 北海道興農社	新千歳空港	新千歳空港	220
Milk Stande 北海道興農社	新千歳空港	新千歳空港	220
大倉山ジャンプ競技場とその展望台	中央区	札幌で見る	231



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

店名	住所	ジャンル	頁
千 寿	中央区	ラーメン	45
ら〜めん 信玄 南6条店	中央区	ラーメン	46
旭川ら〜めん むら山	中央区	ラーメン	47
麺や きざ乃	中央区	ラーメン	47
雪月花(せつげっか)	北区	ラーメン	48
マルエーラーメン店	北区	ラーメン	48
末廣ラーメン本舗 札幌北24条分店	北区	ラーメン	49
ラーメン まるひら 札幌店	北区	ラーメン	50
米風亭HOSODA	北区	ラーメン	51
ら〜めん とめ治	北区	ラーメン	51
麺屋イロトヤ	東区	ラーメン	52
札幌豚骨ラーメン 常(JOE)	豊平区	ラーメン	53
花 丸	清田区	ラーメン	54
鶏白湯そば 燗(ゆう)	白石区	ラーメン	54
ラーメン大王	厚別区	ラーメン	55
万屋(よろずや)マイキー	中央区	カレー	71
ペンベラ・ネットワークカンパニー	中央区	カレー	72

店名	住所	ジャンル	頁
クロック	中央区	カレー	72
カレー専門店 円山教授。	中央区	カレー	73
スープカリー hirihiri OH! Do-Ri	中央区	カレー	74
スープカリー hiri hiri2号	北区	カレー	74
藤乃屋	南区	カレー	75
一文字カリー店	白石区	カレー	75
アジアンスープカリー ベオ	白石区	カレー	76
鮓処 うえの	中央区	寿司	84
すし処 ひょうたん	中央区	寿司	84
東雲	中央区	寿司	85
鮓 こいせ	中央区	寿司	85
鮓さいとう	西区	寿司	86
アモワールAmoir	中央区	フレンチ	92
小さなレストラン フィルfil	中央区	フレンチ	93
メリメロ méli mélo	中央区	フレンチ	93
和みの器N.(エンネ)	中央区	イタリアン	101
トラットリア・ダ・オクムラ (TRATTORIA DA OKUMURA)	中央区	イタリアン	102
ノヤNoya	中央区	イタリアン	102
maruyama 檀	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	109
日本料理 潤花(るか)	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	109
こなから	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	110
ピースキッチン	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	110
話食屋(わしょくや)ひろ志	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	111
木と鉄の板創作料理 維采(いと)	中央区	日本料理、和食系創作料理、居酒屋	112
板前料理 いちふじ	中央区	北海道料理	115
魚 菜	中央区	北海道料理	115
函館うに むらかみ 日本生命 札幌ビル店	中央区	北海道料理	116
郷土料理 こぶじ	中央区	北海道料理	116
原始焼き酒場 長ノゴカーニバル 本店(旧・オーバスワン)	中央区	北海道料理	117
グリ GRIS	中央区	中華料理	123
おやじ中華 ナリケン	中央区	中華料理	123
中華料理 仙雲	厚別区	中華料理	124
結び亭	中央区	肉料理、お好み焼き	134
札幌成吉思汗 しろくま 札幌本店	中央区	肉料理、お好み焼き	134
ジンギスカーン	中央区	肉料理、お好み焼き	135
シジュー	中央区	肉料理、お好み焼き	136
お好み焼き まっか 南三条店	中央区	肉料理、お好み焼き	136
ゴッドバーグ GODBURG	中央区	肉料理、お好み焼き	137
ジンギスカン羊八 札幌本店	中央区	肉料理、お好み焼き	138
とりきん	北区	肉料理、お好み焼き	138
かれーうどん椿	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	145
増田うどん	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	146
おにそば 豚退治	中央区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	
手打ちそば こころ	北区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	147
やま賀	西区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	148
うどん家 こむぎ	西区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	149
手打ちそば やま桜	手稲区	蕎麦、うどん、天ぷら、鯉	149
串揚げ かつら	中央区	おでん、トンカツ、串揚げ	153
新洋食 KAZU	中央区	エスニック料理、ハラル料理、その他	158

店名	住所	ジャンル	頁
ダワット カフェ DAWAT CAFE	北区	エスニック料理、ハラル料理、その他	159
ローリエ	東区	エスニック料理、ハラル料理、その他	160
やきとり・キヤー	中央区	B級グルメ、ランチ、朝から食べる	161
米風亭	中央区	B級グルメ、ランチ、朝から食べる	162
うどんの そうまや	中央区	B級グルメ、ランチ、朝から食べる	163
Mar's Café	北区	B級グルメ、ランチ、朝から食べる	163
パー ブルーフ	中央区	バー、ワインバー	170
チャンネル	中央区	バー、ワインバー	171
Bar 竹内	北区	バー、ワインバー	171
HOKKAIDOミルク村(ミルク村SAPPORO本店)	中央区	スイーツ、カフェ、パン	189
森彦、アトリエモリヒコ	中央区	スイーツ、カフェ、パン	190
coffee square do	中央区	スイーツ、カフェ、パン	190
パンの店 アンジュ	中央区	スイーツ、カフェ、パン	191
ブランジェリー ラ・フォンティヌ・ドゥ・ルルド	中央区	スイーツ、カフェ、パン	192
紫陽花珈琲	中央区	スイーツ、カフェ、パン	192
ゴゾGOZO	中央区	スイーツ、カフェ、パン	193
ごはん家 cafe みやび	北区	スイーツ、カフェ、パン	
スウィングキッチン	東区	スイーツ、カフェ、パン	195
喜茶 ゆうご	西区	スイーツ、カフェ、パン	195
西野のアイスクリーム屋さん YOSHI YOSHI	西区	スイーツ、カフェ、パン	178
MORIHICO ROASTING & COFFEE	白石区	スイーツ、カフェ、パン	196
パティスリー プール	厚別区	スイーツ、カフェ、パン	197
もりもと morimotoの「雪鶴(ゆきづる)プレミアム」		お土産、ショッピング	210
白いブラックサンダー		お土産、ショッピング	211
北の和菓子 四代 嘉心	中央区	お土産、ショッピング	211
酒正 土井商店 札幌店	北区	お土産、ショッピング	211
嘉多山珈琲(かたやまこーひー)	北区	お土産、ショッピング	212
自家焙煎工房 珈豆(かとう)	手稲区	お土産、ショッピング	213
清月の「赤いサイロ」	北見市	お土産、ショッピング	213
札幌千秋庵の「生ノースマン」		お土産、ショッピング	226
Calbee+ カルビープラス	新千歳空港	新千歳空港	221
ジャージーブラウン	新千歳空港	新千歳空港	222
きのとや 新千歳空港店 (KINOTOYA 2)	新千歳空港	新千歳空港	223
ルタオ 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	223
キャラメル キッチン	新千歳空港	新千歳空港	224
梅光軒 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	225
にとりの けやき 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	225
宮越屋珈琲 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	226
札幌千秋庵の「生ノースマン」	新千歳空港	新千歳空港	226
十勝VALLEYs 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港	227
わかさいも 新千歳空港店の「あんぼてとソフト」	新千歳空港	新千歳空港	227
[SNOW]CHEESE	新千歳空港	新千歳空港	228
ポケモンストア 新千歳空港店	新千歳空港	新千歳空港(グルメ以外)	230

ラーメン

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「ORU」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1,000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、信号を渡ってファミリーマート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 ラーメン 木曜日

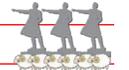


昨今の全国的な“煮干しラーメン”ブームは、ついに札幌まで押し寄せてきた。しかし、どの店も煮干し特有のエグ味が前面に出てしまい、バランスが悪く洗練されていない。しかしながら、この店は「らーめん 侘助(閉店)」以来、久々に登場したハイレベルの煮干しラーメン店である。店内はL字型のカウンター席のみで、カウンターは通常のラーメン店よりもかなり高めだ。お勧めは「煮干し正油」。まず最初に感じるのは、「らーめん 侘助」を彷彿させるような麺の素晴らしさ。キレとコシのある自家製中細ストレート麺で、全粒粉なのか？麺の中に粒子が見える。希望すれば、麺は手もみの縮れ麺にも太麺にも変更してもらえるが、通常の中細のストレート麺の方が絶対がいい。スープは煮干しの風味が全体を支配しているものの、決して出すぎでならず、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。あまりにスープが美味しいので、小ライス(小でも多いので極小ライスで十分)を注文し、おじやの様にして完食してしまっただけ。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

もしっかりとした味付けされたシナチクも美味しい。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(現在は「太麺」で「あつもり」にもできる)。

●住所：中央区南8条西13丁目3-35 ●電話番号：011-563-6525 ●営業時間：11時～15時 ●定休日：日曜
●予算：煮干し正油700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：北海道「煮干しラーメン」の最高峰

ラーメン 麺屋 169



札幌でも増えてきた中華そばの店。今やこのエリアは、札幌を代表するラーメン店「えびそば一幻・総本店(→ラーメンの22頁を参照)」や老舗の「らーめん五丈原・本店」、「らーめん てつや南7条本店」などがひしめくラーメン激戦区である。敢えてこのエリアでオープンした店主は、実は和食出身の料理人らしく、丁寧にとられた旨味のあるスープや隠し味の柚子皮からもその片鱗が窺える。店内は右側にカウンター席があり、左側にテーブル席。そして店主の趣味なのだろうが？壁にはサーフボードが飾られている。メニューを見ると、ラーメンは「芳醇醤油そば」、「中華そば・塩・醤油」、「淡麗煮干しそば」、「濃い煮干しそば」の4種類のみ。一方、トッピングはいろいろとあり、「チャーシュー」、「海老入りワンタン」、「岩のり」、「のり」、「糖先めんま」、「味付け玉子」、「青ねぎ」など。また、ご飯ものはライスの他、「辛い明太マヨ丼」と「肉味噌丼」、「たらこ山わさび飯」、「(青ねぎ)ねぎ飯」がある。この店の僕の一押しは「中華そば・醤油」。何と言っても丸鶏でとられたスープが抜群に美味しい。ほんのりと野菜の旨味と程よい魚介の旨味が感じられる。無化学調味料なのでインパクトこそないが、後から旨味がどっと押し寄せてくる。飲めば飲むほどその美味しさが止まらない完成度の高いスープなのである。どこかしら、故・佐野 実のプロデュースした「支那そばや」を彷彿させるようなスープでもある。「中華そば」の麺は、塩も醤油も中細のストレート麺で、コシもほどほどあっていい。具材である火が完全に通る直前のチャーシューや柔らかい糖先メンマ、丸ねぎ、味玉、海苔などの脇役陣もいい。これに対し、「中華そば・塩」は、「中華そば・醤油」と同様にスープは美味しいものの、「中華そば・醤油」と比べると若干完成度が落ちてしまう。また、鴨チャーシューの上ののった黒トリュフと黒発酵ニンニクで味変を楽しめるといって「芳醇醤油そば」は、あくまでも「中華そば・醤油」の変化球である。鰹とカタクチイワシの2種類の煮干しを使用しているという「淡麗煮干しそば」や「濃い煮干しそば」は、煮干しの旨味と苦みを感じる。どちらかと言えば、「淡麗煮干しそば」の方がバランスが良いが、使用している手もみ中太縮れ麺とスープの一体感に欠けるため、どちらもお勧めできない。ご飯ものでは、ピリ辛の挽肉味噌炒めがのっている「肉味噌丼」は、味噌の風味が強すぎてイマイチ。しかし、「辛い明太マヨ丼」は意外と美味しい。ちなみに、前述のように全てのラーメンに柚子皮が入れられてくるが、僕的にはこれは不要だと思うので、予め入れないように言うかどけて食べた方が良さのかも。

●住所：中央区南16条西9丁目1-1 松名ビル1階 ●電話番号：050-5486-7681 ●営業時間：11時～15時
●定休日：月曜 ●予算：中華そば(醤油)1,000円 ●アクセス：札幌市電・静修学園前電停で下車し、電車通りに沿ってスキップ側に入る。「札幌静修高校」、「アルファ個別予備校(ライオンズマンション静修学園前)」を過ぎた次のベージュ色のマンション(カルム静修学園前)の角を左折して進むと、2つ目の交差点左角にある。静修学園前電停から徒歩

歩10分 ●最寄りのランドマーク:札幌静修高校 ●お勧めポイント:かつての「支那そばや」に匹敵する完成度の高い中華そば

ラーメン 支那そば 鑄(ちゅう)



2021年12月にオープンした円山の人気ラーメン店。実は、この店の店主・川南さんは、清田区で「RAMEN RS改(→ラーメンの42頁を参照)」をやっていた方。そもそも、彼は元々中央区でやっていて、その後清田区へ移り、再度中央区に復帰したという流れである。扉を開けると通路があり、さらに中の扉を開けると、そこにはBGMのジャズピアノが流れ、ゆったりとしたL字型のカウンター席が広がる。とてもラーメン店とは思えない高級感のある店内であるが、それもそのはず。実はここは、中標津から進出してきた薄野の高級寿司店「鮨 わたなべ」の姉妹店である「鮨 八つ葉」があった場所だ。オープン当初は昼がこの店、夜は「鮨 八つ葉」という二毛作スタイルであったが、「鮨 八つ葉」が薄野へ移転したのに伴い、現在はこの店だけとなっている。まずは、自動券売機で食券を購入。ラーメンは「地鶏光麺・醤油」と「地鶏光麺・塩」の2つだけで、トッピングは味玉、ウズラの玉子、生たまご、チャーシュー、地鶏角煮、メンマの6品。この日は、期間限定のラーメンは無かった。「RAMEN RS改」がいろいろと種類があったのに比べると、とてもシンプルなメニュー。川南さんがこれぞベストと思える彼の集大成なのであろう。どちらのラーメンも甲乙付けたいが、僕のお勧めは「地鶏光麺・醤油」。どちらも鶏油が浮かぶ鶏ガラベースの清湯スープであるが、「地鶏光麺・醤油」の方が醤油の香りとコクによる重層感を感じ、余韻も長くて良い。「地鶏光麺・塩」は、鶏の香りと旨みをより強く感じ、シンプルに美味しい。函館の豚骨ベースの塩清湯スープとは、全く異なった香り高いスープである。この店の自家製麺は、低加水だった「RAMEN RS改」とは異なる平たい中細のストレート麺である。コシが弱めで物足りなさも否めないが、スープに良く絡んでマッチしているのではないかと思う。そのためなのか?“写真は20秒以内に撮りましょう”という注意書きが書かれている。チャーシューは3種。焼かれてスモーキーな焼豚(モモ?ウデ?)と低温調理された焼豚(肩コース)、そしてローストビーフのような牛肉がのっており、太めのシナチクも含めて美味しい。麺だけがちょっと引かったが、スープと具材の美味しさで、今回は3つ星とした。

●住所:中央区北1条西27丁目2-13 リバーサウス円山1階 ●電話番号:011-624-6669 ●営業時間:11時~14時半 ●定休日:木曜と金曜 ●予算:地鶏光麺・醤油1,200円 ●アクセス:札幌地下鉄東西線・円山公園駅1番出口を出て円山バスターミナルとは反対方向に進む。環状通の交差点を右折し、富士メガネ円山店、すし善本店を過ぎると右側に茶色い木枠のマンションが見えるのでその1階。円山公園駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:すし善本店、富士メガネ円山店、円山バスターミナル、北1条西27丁目バス停 ●お勧めポイント:清田区人気ラーメン店「RAMEN RS改」の進化版ラーメンが食べられる

ラーメン 麺 あやめ



「あらとん 本店」で修行を積み、「麺処 蓮海」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。まずは自動券売機で食券を購入。メニューは、「あっさり塩らーめん」と「あっさり正油らーめん」、「濃厚正油らーめん」、「濃厚塩らーめん」、「味噌らーめん」、「ピリ辛味噌ラーメン」、「エビ塩ラーメン」、「エビ醤油ラーメン」、「正油つけ麺」、「濃厚魚介つけ麺」、「塩つけ麺」、「激辛味噌つけ麺」、「ピリ辛味噌つけ麺」と、開店当初からかなり増えた。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ない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、烏賊ゴロと赤ワインを使った一番人気の「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、トロリとした鶏白湯スープに、オープンで焼き上げられた魚から抽出さ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が1枚のっている。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。「あっさり正油らーめん」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たことによって、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ば、断然こちらの方が完成度が高く、「あっさり正油らーめん」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「あっさり塩らーめん」と共通になった。もしも味が修正されていなければ、「あっさり塩らーめん」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、「濃厚魚介つけ麺」は未だ試していないが、「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 ●営業時間:11時~14時45分、17時~20時45分 ●定休日:火曜 ●予算:味噌らーめん1,000円、濃厚正油らーめん1,000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 ら〜麺 どらせな



北海道泌尿器科記念病院のすぐ向かいにある2020年にオープンしたラーメン店。入って正面にオープンキッチンのカウンター席があり、それを挟むように両側にテーブル席がある。店内は明るく清潔感があり、今時のラーメン店といったところ。まずは自動券売機で食券を購入。ラーメンメニューは、醤油、塩、味噌、辛味噌の4種類。麺は中細ストレート麺だが、手揉み縮れ麺もリクエストが可能だ。具材はトッピングの「味付き玉子」の他、それぞれの味の「わんたん」、「チャーシュー」、「わんたんチャーシュー」に具材をボリュームアップできる。僕のお勧めは、「ワタメン」をトッピングした「醤油ら〜めん」。「醤油ら〜めん」には既に鶏チャーシューと豚チャーシューが入っているので、チャーシュー増しにしないで十分である。鶏油が浮かぶスープは、鶏の旨味たっぷりで美味しい。中細ストレートの自家製麺もコシがあって喉越しも最高で、かつて狸小路市場にあった「支那そば屋・札幌店」を彷彿させる美味しさ。特筆すべきは、この店のワタメン。海老ワタメンと肉ワタメンが2つずつ入っているのだが、海老ワタメンはプリプリで、香港で食べた海老ワタメンと比べても遜色のない美味しさ。チャーシューは、豚、鶏ともにシットリと柔らかく美味しいが、鶏チャーシューにかかっている柚子皮だけは不要だと思う。一方、「塩ら〜めん」のスープも鶏の旨味たっぷりの最高レベルの美味しさ。恐らく、スープのベースがよほどしっかりとしているのだろう。「味噌」のスープは濃厚なトンコツベースに変わり、味噌がやや甘めで僕好みではない。「辛味噌」のスープは、辛味が入っている分、味噌よりもバランスが良くなっているもの、お勧めと言うレベルではない。

●住所: 東区北42条東1丁目1-1 ●電話番号: 011-748-1060 ●営業時間: 11時~15時、17時~21時 ●定休日: 水曜 ●予算: 醤油ら〜めん890円+トッピングわんたん380円 ●アクセス: 地下鉄南北線・麻生駅4番出口を出て右へ進む。次の五叉路(アバマンショップと常口アトムの間の通り)を右折し、丘陸空港通りを進む。北海道労働金庫・札幌麻生支店を過ぎ、広い新川通を渡ったらすぐ左角(右に回転寿司・和楽の看板と北海道泌尿器科記念病院がある)。麻生駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク: 北海道泌尿器科記念病院 ●お勧めポイント: 北海道史上最高レベルのワタメンが入った絶品ラーメン

ラーメン タンタン(担担)



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で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ください。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850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: 西区西野3条6丁目7-31 ●電話番号: 011-665-7113 ●営業時間: 11時半~17時半 ●定休日: 火曜、第1・第3・第5月曜 ●予算: タンタンメン1,100円、ライス250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、ホームック手前)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、ホームック ●お勧めポイント: ピリ辛の塩担々麺が最高の店

ラーメン ななし



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、250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3時間早くなった。

●住所: 西区琴似1条1丁目6-16 ●電話番号: 011-611-8336 ●営業時間: 11時半~15時、17時~21時(土日は11時半~21時) ●定休日: 水曜 ●予算: 醤油ラーメン830円(チャーシューは250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店

ラーメン 山嵐天下天下龍我独尊



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、「山嵐(ラーメンの19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)としてオープン。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〜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。まずは金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ッ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」にタッ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。そのままでも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、「正油味」がある。「山嵐雷文」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。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 ●営業時間: 11時~15時半、17時~21時 ●定休日: なし
- 予算: 赤タン1,250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「スターボックス」、「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: 山嵐系列の集成感を味わえる店

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「麺 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。現在の店舗は西友平岸店駐車場側の裏通りにあり、前店舗からさほど離れていないが、近くに「山嵐(→ラーメンの19頁を参照)」や「すみれ本店(→ラーメンの37頁を参照)」などが集まるラーメン激戦区である。僕のお勧めは「魚介豚骨醤油」と、そのあっさりバージョン「あっさり醤油」の2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で、「らーめん 侘助(閉店)」と共に僕の好きな麺の一つ。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、鰹節以外の魚介の風味も感じられる。また、「魚介豚骨醤油」は、通常の「あっさり醤油・塩」よりもスープが濃厚なだけでなく、ゆず風味の魚介エキス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、葉葱と千切りされた玉葱が入っている。「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」を試してみたい。つけ麺の「つけBUTO」や「まぜ麺」は、以前より美味しくなっており、魚介ジュレ入り「玉子かけごはん」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「まぜ麺」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。さらに、「札幌味噌eijistyle」も悪くはないが、こちらはどちらかと言えばインパクトに欠けるので、道外客にのみお勧めしたい。

- 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~20時45分(スープ無くなり次第閉店) ●定休日: 水曜(不定休あり) ●予算: 魚介豚骨醤油1,100円、あっさり醤油950円、台湾まぜ麺(小、中)950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イオン平岸店が見えるので角を右折する。イオン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: イオン平岸店 ●お勧めポイント: 北海道トップクラスの醤油ラーメン

ラーメン 山嵐



札幌第3世代を代表するラーメン店。大人気店「すみれ本店(→ラーメンの37頁を参照)」の斜め向かいにあり、店主の自信のほどを伺わせる。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にしている店はたくさんあるが、札幌で成功をおさめている店は少ない。しかし、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「油そば」が加わった。僕のお勧めはズバリ「白スープ」と「赤スープ」。「白スープ」には海苔と味付け煮玉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」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(写真は赤)、食べてみるとそれほど辛くはなく、「赤」は中辛程度と思ってい。麺を食べた後はライスを注文し、赤スープに入れて食べれば最高に美味しい! ところで、スープものは100円追加すると替え玉が出来る。これがただの替え玉ではなく、「白、黒、赤」の3つから選択できる。「白」はスタンダードな単なる替え玉であるが、「黒」は焦がしニンニクの黒い油が、「赤」は特製唐辛子油が加わり、1杯目とは異なった味の変化が楽しめる。

- 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~15時、17時~20時(スープ無くなり次第閉店) ●定休日: 月曜 ●予算: 白スープ1,000円、赤スープ1,050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: 札幌濃厚豚骨ラーメンの最高峰

ラーメン RAMEN N'n(ラーメン)



札幌中心部から少し離れた豊平区にあるラーメン店。コンクリート打ちっぱなしの店内にはジャズが流れ、カフェのようなオシャレな雰囲気。入ってすぐにカウンター席があり、その奥にテーブル席がある。また、マンション1階の店舗横には3台、隣の駐車場にも3台の車が駐車できる。先ずは入口近くの自動券売機で食券を購入。店名からも想像できるように、インバウンド客を意識しているのか、メニューは「OGON(黄金?)」などというふう

にローマ字表記されている。僕のイチオシは、鶏出汁醤油味の「OGON」であるが、この他に鶏出汁塩味の「SHIROGANE」や魚貝出汁塩味の「HINOKASA」、夏限定の冷たい魚貝出汁塩味「HINOKASA BLUE」、冬季限定の魚貝出汁醤油味「TUKIGASA」などといったラーメンがある。さらに、サイドメニューとして、無水チキンカレーの「MINI SABAKU(フルサイズのSABAKUやフルトッピングのSABAKU LXもある)」や低温調理されたミニチャーシュー丼「MINI SANMYAKU」などもあり、ラーメンにプラス400円すればそれぞれをラーメンとセットにすることができる。それにしても、名前からすぐにメニューをイメージできないのは、正直面倒くさいなと思う。前述のように、僕のイチオシは鶏出汁醤油味の「OGON」で、次にお勧めなのは鶏出汁塩味の「SHIROGANE」である。鶏出汁醤油味「OGON」のスープは、表面に鶏油がたっぷり浮かぶビジュアル。凝縮された鶏の風味と野菜の甘味をしっかりと感じられる旨み溢れるスープだ。全てのラーメンに共通なストレート細麺は、コシがあってまさに僕好み。メンマの代わりに、中華漬け物のような味付け大根、そしてスライスされた紅芯大根、さらには、小口切りされた長ネギとレッドオニオンのおろし、焼き海苔が加わる。低温調理された豚チャーシューは、とても柔らかく、味付けや肉質も含めて最高レベルの美味しさ。なので、セットで注文するなら、ミニチャーシュー丼「MINI SANMYAKU」とのセットがお勧め。

●住所: 豊平区美園2条4丁目4-1 ハイツアカシヤ1階 ●電話番号: 011-598-8717 ●営業時間: 11時~14時45分、17時~20時 ●定休日: 水曜 ●予算: OGON(鶏出汁醤油味)950円 ●アクセス: 地下鉄東豊線・豊平公園駅3番出口を出て、そのまま豊園通沿いに(ローソンの方向へ)直進する。「レーベン美園保育園」や「美園7-4メディカルビル」がある信号を左折し、ニトリ美園店のある36号線の信号を渡るとすぐ右側のマンションの1階。豊平公園駅より徒歩15分。札幌中心部より36号線を福住方面へ向かう。ニトリ美園店の信号を左折すると、信号の手前の右側にあるマンションの1階 ●最寄りのランドマーク: ニトリ美園店、国道36号線 ●お勧めポイント: 最高レベルの鶏出汁中華そばが味わえる

ラーメン 麵屋 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、この店は鶏ガラー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」(既に閉店)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ちゃくちゃ美味しいので、どのラーメンも400円程度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~21時、【土・祝日】11時~15時 ●定休日: 無休 ●予算: 鶏白湯 塩1,100円、鶏白湯 醤油1,100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がある北13条北郷通500mほど進んで「コープさっぽろ」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: コープさっぽろ川下店 ●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 中華そば カリフォルニア



菊水にある現在人気急上昇中の中華そば店。店の前に立つと本当にココ?と思うようなカフェのような外観。店内は、入って左にオープンキッチンのカウンター席があり、右にテーブル席と待合席がある。店名通り、インテリアはアメリカンカントリーテイストで、置いているビールもアメリカンカントリーテイストである「BLUE MOON」というこだわりよう。店主は東京調布で人気の「柴崎亭」で修行したらしく、麺もその店で使っているのと同じ八王子の

「田村製麺所」から取り寄せているという。一番人気はワンタンメンで、醤油味の「黒わんたんそば」と塩煮干し味の「白わんたんそば」がある。いずれの「わんたんそば」にもチャーシューが入っていないため、チャーシューも食べたい方は、ワンタンが半量の4つとチャーシューが4枚入った「チャーシュー肉わんたんそば」にする必要がある。ワンタンの餡は豚肉と背脂が入った肉ワンタンで、紹興酒のような香りも感じられる。しかも、餡の量は餃子と同じくらいのボリュームがあり、女性であれば食べきれないくらいの量だ。僕的には、ワンタンのボリュームがあまりすぎで、ワンタンを食べているうちに麺がのびてしまうのが難点だと思う。人気の「わんたんそば」の他には、醤油味の「中華そば」と「塩煮干そば」、「醤油煮干そば」の3つがある。店員さんによると、「白わんたんそば」は塩煮干しスープだが、「黒わんたんそば」の醤油スープは、基本的に「中華そば」と同じと考えて良いのだそうだ。何れのそばの麺も中細のストレート麺で、コシもほどほどあり、このスープに実に良くマッチしている。チャーシューは煮豚でなく、オープンでローストされたバラ肉で、弾力ある食感も含めてごく普通だ。メンマは若干甘めで、さらにカイワレとネギがのっている。カタクチイワシがメインの「煮干そば」の清湯スープは白醤油を用いているため、塩ラーメン?と勘違いしてしまうほど美しく澄んだ黄金色のスープである。その表面には煮干しと菜種油で作られた「香味油」が浮いている。無化学調味料でこれだけ洗練された完成度の高い煮干しラーメンは、昨年取材した大阪でも、本場である青森県でも食べたことがないくらい

の逸品。後で気がついたのだが、通路には紙エプロンも置いてあり、当初手が回らなかった従業員のサービスも良く行き届くようになった。また、店の横には1台分の駐車できるスペースがあるが、いつも埋まっているので基本的に駐車場はないものと考えて行った方がいい。すぐ近くの表通りには有料駐車場があるので、そこを利用するのが便利。ちなみに、開店直後はかなり混み合うので、行くなら一段落する13時半くらいの方が待ち時間が短い。

●住所:白石区菊水3条4-4-6 ピバ菊水1階 ●電話番号:011-598-7773 ●営業時間:[平日]11時15分~14時30分、[土曜]11時15分~14時50分、[日・祝]11時15分~16時 ●予算:煮干そば900円 ●アクセス:地下鉄東西線・菊水駅6番出口を出て左へ。「全労済」を過ぎた角を右折し、さらに次の交差点を右折すると左側にある。菊水駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:全労済道央支店 ●お勧めポイント:ワンコインで洗練された煮干しそばが食べられる奇跡の店

ラーメン **えびそば一幻(いちげん)**



海老の頭を煮込んだスープが大人気のラーメン店。2017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217頁を参照)を、その後は東京に「新宿店」、「八重洲店」、「六本木店」、海外にも3店舗と、今や飛び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ドなインテリアで、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」がお勧めである。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、餅米を使った中華ち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、美味しいと感じた。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 ●定休日:不定休 ●予算:各990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、「アパホテル札幌すすきの駅西」の信号を左折して市電の線路沿いに入る。「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「らーめん五文原本店」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】●住所:千歳市美々 新千歳空港国内線ターミナル3階 北海道ラーメン道場内 ●電話番号:0123-45-6755 ●営業時間:9時~20時半 ●定休日:無休 ●予算:各990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1 狸小路7丁目 ●電話番号:011-272-2065 ●営業時間:11時~23時 ●定休日:無休 ●予算:醤油ラーメン600円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅2番出口を出て、ファミリーマートの方へ信号を渡り、市電の線路沿いに入る。市電の線路が左に曲がって通りから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 **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 ベストラーメン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」。僕の種類からすると、「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いいかも。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。いまど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、つい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40分~20時 ●定休日:木曜 ●予算:みそラーメン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、ファミリー

マートの方へ信号を渡り、次のアコの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、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~



札幌を中心に、全国9店舗を展開する担々麺専門店。本店は細長く、入り口側にL字型のカウンター席があり、奥には2人用と4人用のテーブル席が1つずつある。最初はこの小さな店からスタートした担担麺専門店だが、現在では札幌駅北口に「札幌駅北口店」、札幌駅南口に「札幌南口店」、さらに「札幌駅前通店」の3つの支店ができた。何れの店舗も、先ずは入り口にある自動券売機で食券を購入する。自家製ラー油が自慢であるこの店のメニューは、基本的に「汁なし・担担麺」と「汁あり・担担麺」しかなく、両メニューとも無料で「痺れない」、「痺れる」、「すごく痺れる」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種の中国産花椒がスプーン2杯分が入っている。無理矢理カレーに例えるならば、「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」の中間である花椒スプーン1杯でもオーダー可能だ。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る。更にもっと辛さと痺れを追加したい場合は150円で「辛さ増し」をオーダーできる。最近「一七五郎まぜそば」やサイドメニューに「菜膳チキンカレー」なども登場したが、未だ試していない。僕のお勧めは、中国四川省で一般的な「汁なし・白ごま担担麺」の方。麺は「うどん」のような極太平麺で、モチモチとした弾力がある。干しエビ、カーシュナツツ、挽肉が入った辛い汁を絡めて食べると、胡麻ペースト「芝麻醬」とラー油の風味が一体となって美味しい。さらに、食べた後の残り汁に「小ごはん(玄米入り北海道産ゆめぴりか)」を入れてかき混ぜ、名古屋・台湾まぜそばの「追い飯」のようにして食べると満足感は倍増する。「汁あり・白ごま担担麺」はコシのある中細ストリート麺で、麺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。汁が飛びぬける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、店舗ではこの店の自家製ラー油「175°辣油」が販売されている。

【本店】●住所:中央区南1条西6-20 KYビル1階 ●電話番号:011-596-8175 ●営業時間:11時半~14時半 ●定休日:なし ●予算:汁なし・白ごま担担麺1,000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:中国産唐辛子と花椒を使った担担麺専門店
【札幌北口店】●住所:北区北7条西4丁目1-1 東かん札幌ビル1F ●電話番号:011-769-0334 ●営業時間:10時半~22時45分 ●定休日:なし ●アクセス:JR札幌駅・西改札口から北口を出て、ファミリーマートの隣のビルの1階。JR札幌駅北口から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:ホテルルートイン札幌駅前北口
【札幌南口店】●住所:中央区北4条西2丁目1-2 キタコートレードビル1階 ●電話番号:011-596-7102 ●営業時間:11時~15時、17時~22時45分 ●定休日:なし ●アクセス:JR札幌駅・東改札口から南口を出て、タクシー乗場の前を通過してさっぽろ東急百貨店側へ渡る。ホクレンビルの方へ進むとジャンガロウの入っているビルの1階。JR札幌駅南口から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:さっぽろ東急百貨店、ホクレンビル
【駅前通店】●住所:中央区北2条西3丁目 敷島ビル地下1階 ●電話番号:011-211-4157 ●営業時間:【月曜~金曜】11時~15時、17時半~21時半、【土曜、祝日】11時~14時半 ●定休日:日曜 ●アクセス:JR札幌駅から駅前通を大通方面へ進み、「日本生命札幌ビル」、「赤レンガテラス」を過ぎたら左側のビル(札幌グランドホテルの手前)。JR札幌駅南口から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:赤レンガテラス

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年に長男の敬愛さんが澄川に「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つのみしかないで、基本は相席である。天井にはサイン紙が飾られている。「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！」と告げた方が良くもかもしれない。メニューはごくシンプルで、「味噌らーめん」と「特製味噌らーめん」の2種類しかない。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:非公開 ●営業時間:【金曜・土曜・日曜】11時~14時半、17時~19時、【月曜、木曜】11時~14時半 ●定休日:火曜、水曜 ●予算:味噌らーめん1,000円、特製味噌らーめん1,400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、「キリンビール園」側へ信号を渡る。右へ進み、「キリンビール園」、「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、キリンビール園、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 Japanese Ramen Noodle Lab Q



時計台のすぐ北側にある人気のラーメン店。実はこの店、昼はラーメン店、夜は焼鳥店「ヤキトリ、ワイン、日本酒Q」に変身する二毛作の店なのである。店名を、かつての「Q」から「Japanese Ramen Noodle Lab Q」へと変更しただけでなく、鶏白湯と鶏清湯の2種類のスープを鶏清湯一本に絞り、素材を厳選することで北海道トップクラスのスープを実現した。しかし、その分価格も2倍に上昇し、具材を全ての下せる「特製醤油らめん」は値段も北海道トップクラスとなってしまう。地下への階段を下りると、外に自動券売機があるので、まずは食券を購入。扉を開けると、中はワンフロアのロフト風インテリア。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。コロナ禍である現在は、手前の小さなテーブル席をなくし、椅子だけを並べて待合スペースにしている。しかし、アクリル板などの仕切りはないので、ちょっと不安になる。現在のスープは、北海道唯一の地鶏である新得町の「新得地鶏」をメインに、熊本の「天草大王」、「名古屋コーチン」、「丹波黒鶏」、「博多地鶏」などを使って作られている。清湯スープは「醤油」と「塩」の2種類あり、どちらも甲乙付けがたいくらい鶏の旨味が溢れ

ていて美味しい。中でも、「醤油」スープの「醤油ちやあしゅう麺」が僕のお勧め。もしも、「醤油」のスープだけで評価するなら、北海道ナンバーワンと言っても過言ではないくらい。さらに、「ちやあしゅう麺」のチャーシューも美味しい。カタ、ロース、バラ、内モモ4種の豚チャーシューと鶏チャーシューが入っているらしいが、どれも低温調理でシットリとしており、素晴らしい出来。残念だったのは、北海道産小麦を使用して作られたという中細の自家製ストレート麺とワンタン、シューマイなど。以前からも清湯スープの麺はそれほど良くなかったが、現在の麺もコシがなくプロットした感じだ。同じような食感、ワンタンやシューマイの皮にも言える。サイドメニューの「炭火炙りちやあしゅう飯」は、そのまま食べるよりも、麺を食べ終えた後にスープを入れてお茶漬けのようにして食べれば最高なので、是非一緒に注文してほしい。それにしても、1つ星だったリニューアル前からはかなり美味しくなっているが、その分価格がグリーンと上がったことや、スープやチャーシューの美味しさに自家製麺のレベルが追いついていないことなどを考慮しての2つ星である。

●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:011-212-1518 ●営業時間:11時~15時
●定休日:日曜 ●予算:醤油ちやあしゅう麺2,200円、炭火炙りちやあしゅう飯750円 ●アクセス:地下鉄大通駅31番出口を出て、南への一方通行を北へ進む。「さっぽろ創生スクエア(HTB北海道テレビ放送)」の北角(JR札幌駅側)の信号を左折するとすぐ左側(ローソンが入っているビル)、大通駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:さっぽろ創生スクエア ●お勧めポイント:北海道最高レベルの清湯スープラーメン

ラーメン 辛いラーメン14



薄野にあった辛いラーメンの専門店。2019年に札幌駅の道庁近くに2号店がオープン。その後、従来の本店がなくなって2号店であった南口店が本店となった。さらに、新ラーメン横丁にも支店ができた。辛いラーメンの専門店と言っても、もちろん辛み抜きにすることも可能である。この種の「辛さ」を売りにする店は、往々にして市販の辛味ペーストや旨味調味料などを使用し、辛さ抜きでは食べられないような店が多い。しかし、この店のラーメンはベースがし

かりしているせいか、辛み抜きでも美味しく食べられる。この店の辛さへのこだわりは、超高級唐辛子で知られる「中澤農園」のものを使用していることでも分かる。その辛さは普通から14倍まで注文することができ、僕の場合は、「普通」が中辛、「2倍」が辛口、「3倍」が辛口~大辛くらい。もしも、スープの旨味を楽しみたいのなら2倍がベストで、少なくとも3倍まで止めておいた方が良いでしょう。しかし、メニュー向けにはプラス50円で、国産山椒と四州産山椒をブレンドした「シビレ」をトッピングすることも可能だ。まずは、自動券売機で食券を購入。メニューを見ると、ラーメンは「辛味噌」、「辛塩」、「辛醤油」の3種類の他に、2018年からは「スパイスラーメン」が加わった。「スパイスラーメン」の辛さだけは、小辛、中辛、大辛、激辛の4段階となっている。中でも、僕の一押しは「辛味噌」でもう一つ選ぶならば「辛塩ラーメン」である。基本となるスープは、豚骨に鶏ガラと魚介を加えたトリプルスープらしく、「辛味噌」は2種類の味噌をブレンドして作られているという。「辛味噌」の具材は、炙りチャーシュー、味玉、メンマ、ネギの他に、気付かないかもしれないが、焦がしニンニクのマー油も使用されているらしい。味玉はあまり味が染みていないが、炙りチャーシューは美味しい。麺は森住製麺の中太縮れ麺で、適度なコシがあってモチモチ感がある。山椒の効いた「さっぽろ 純連(→ラーメンの38頁を参照)」の「辛みそラーメン」と共に、札幌でのお勧めの辛味噌ラーメンだ。一方、「辛塩」は西区の「タンタン(担担)(→ラーメンの16頁を参

照)を彷彿させるような赤い塩ラーメン。シンプルながら辛さの中に旨味が感じられ、お勧めできるレベルに仕上がっている。麺を食べ終えた美味しいスープに、是非ご飯を入れて食べることもお勧めしたい。

【札幌南口店】●住所:中央区北4条西6丁目1-1 毎日札幌会館1階 ●電話番号:011-211-1408 ●営業時間:【火曜~金曜】11時~15時、17時~21時、【土曜、月曜】11時~15時、17時~19時半 ●定休日:日曜 ●予算:辛味噌、辛塩(辛さ抜き~2倍)950円、(辛さ3~6倍)1,000円、(辛さ7~10倍)1,050円、(辛さ11~14倍)1,100円 ●アクセス:JR札幌駅、地下鉄南線さっぽろ駅の地下道8番出口(札幌国際ビルディング出口)を出て左へ、すぐ中通りへ左折し、ローソン(加森ビル)を過ぎ、ソラリア西鉄ホテル札幌、アスティ45ビルを過ぎた交差点を道庁側に左折すると、すぐ右側のビルの1階。さっぽろ駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:ソラリア西鉄ホテル札幌、アスティ45ビル
【札幌新ラーメン横丁店】●住所:中央区南4条西3 第三グリーンビル1階 ●電話番号:011-521-8233 ●定休日:日曜 ●営業時間:18時~翌3時(月曜祝日の場合は営業、月曜、火曜定休日に振替) ●予算:辛味噌、辛塩(辛さ抜き~2倍)1,000円、(辛さ3~6倍)1,050円、(辛さ7~10倍)1,100円、(辛さ11~14倍)1,150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側(薄野交番の並び)。すすきの駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:薄野交差点、薄野交番

ラーメン 麺と海の幸 宮商



青森出身の店主・宮川さんは、「すみれ(→ラーメンの37頁を参照)」で18年間働き、2024年7月にこの店をオープンした。この店が他店と異なるところは、青森で水揚げされた鮮度抜群の海鮮丼も楽しめるということ。とくに夜営業ではメニューが異なり、昼は日替わりミニ海鮮丼が2種類なのに対し、夜は7種類の海鮮丼や酒とおつまみが楽しめる。これを意識してなのか、窓側の小上がりには居酒屋のような掘りごたつのテーブル席がある。まずは自動券売機で食券を購入。ランチタイムの支払いは現金のみようだ。ラーメンは「みそ」、「塩」、「正油」、「宮しよゆう」の4種類のみで、今流行の「辛みそ」などはない。純連・すみれ系なので、もちろんお勧めは「みそラーメン」。たっぷりのラードが浮かぶスープは、濃厚で独特のコクがあり、しっかりと炒められたモヤシとタマネギ、挽肉が入っている。スープは、「すみれ」というよりも「純連」に近い、いや、むしろ母親がやっていたオリジナルレシピの「らーめん駅」に近いような気がする。麺はオリジナルの純連・すみれ系よりも僅かに細めの中太ぢぢれ麺。「塩ラーメン」や「正油ラーメン」にはフィットするが、「みそラーメン」だと若干物足りなく感じてしまう。また、薄切りのシナチクは美味しいが、大きめに切られたチャーシューは、「すみれ」と同様やや脱水気味なので、「純連」の様に小さく薄切りにした方が良いと思う。次にお勧めなのは「正油ラーメン」、「みそラーメン」同様ラードが表面にたっぷりと浮いており、札幌ラーメンらしく焼き強めのたまり醤油のようなスープ。ラードのオイルーささえ気にならなければ結構コクがあって悪くない。スープがやや混濁した「塩ラーメン」も美味しいが、繊細な塩というよりも動物系のコクと野菜の旨味がグッとくる感じだ。ちなみに、平日は店の前に1台のみ駐車可能だが、他店舗が休みになる土曜と祝日だけは4台まで駐車が可能となる。

●住所:中央区北5条西14丁目1-50 鹿友ディアブラザ札幌1階 ●電話番号:011-206-0082 ●営業時間:11時~15時、17時~20時 ●定休日:不定休(Instagramより要確認) <https://www.instagram.com/mentouminosachi-miyasho/> ●予算:みそラーメン950円 ●アクセス:JR築港駅東口を出て信号を渡り、イオン札幌築港ショッピングセンターに沿って進む(右側)auとNTT docomoが見える。中央カクマンビル(札幌練成会)、ローソンを過ぎ、北5条・手稲通手前の左側のビル。JR築港駅東口から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:北5条・手稲通 ●お勧めポイント:築港エリアで唯一「純連・すみれ系」ラーメンが味わえる店



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、350円を追加すれば残ったスープを「おじや」にしてももらえる。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~15時半
- 定休日:火曜 ●予算:塩ラーメン1,100円、醤油ラーメン1,000円(トッピングのチャーシュー350円) ●アクセス:地下鉄南北線・麻生駅6番出口(イオン麻生店前)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:イオン麻生店、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 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」。「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たっぷりのスープで、とろみが強く濃すぎず感じる。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、味がやや濃すぎず感じがする。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、清湯スープを使っている「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」は魚介風味が強い鶏白湯スープで、言われなければトンコツがブレンドされているのでは?と想像し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のので、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 ●営業時間:10時~15時 ●定休日:火曜
- 予算:あっさり醤油らーめん980円、味玉120円 ●アクセス:JR新琴似駅2番出口を出て、西5丁目梅川通を右折する。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:鶏清湯スープが美味しいラーメン店

ラーメン らーめん さかい



2016年にオープンした麻生の人気ラーメン店。2022年には姉妹店の「煮干ラーメン北栄」もオープンし、今のりにっているラーメン店である。寿司職人だった店主の堺さんは、ラーメン好きが高じてラーメン店をオープンするに至ったという。まずは、店内の入口側にある自動券売機で食券を購入。狭い店内は、手前にカウンター席、奥にテーブル席がある。店の一番人気は「鶏そば醤油」であるが、僕のお勧めは、ずばり!鶏清湯の「鶏そば塩」である。清湯スープの表面に鶏油が浮かび、鶏の旨味が半端ない。完成度が高いスープなだけに、添えられた柚子皮はかえってバランスを悪くしてしまう。なので、予め柚子皮を載せないよう伝えておいた方が良いかも。また、鶏油が入っていることで、後述の「旨塩」よりも深みがあって美味しい。北海道小麦を使用した自家製の低加水のストレート中細麺も、このスープによくマッチしている。具材には、長ネギと紫色のタマネギ、糸唐辛子、穂先メンマの他、低温調理された薄切り豚チャーシューと鶏チャーシューが入っている。とくに、穂先メンマは柔らかく、鶏チャーシューはシットリとしており、最高に美味しい。「鶏そば塩」よりもお勧め度は少し下がるが、「旨塩」も決して悪くはない。「旨塩」は、とにかく鶏白湯スープのバランスが絶妙。昆布や魚のアラからとったのか?実に洗練された深みがあり、まるで日本料理のお椀の様。レモンライスが入っているが、これもいい。2番目にお勧めしたいのは、「鶏そば醤油」と「こっさり味噌」。「鶏そば醤油」のスープには鶏油が浮かび、バランスが良く鶏の旨味も十分。前述と同じ理由で、柚子皮は不要と思う。「こっさり味噌」は、白味噌に三河産の大豆4丁味噌と津軽赤味噌がブレンドされているらしい。コッテリとアッサリの間中というが、スープは濃厚かつ輪郭がハッキリとした感じで美味しい。これは八丁味噌の為せる技かも。しかしながら、低加水の中太縮れ麺はモチモチ感に欠け、イマイチで物足りない。また、牛蒡のスライス食感が面白いが、乾燥麩はスープをあまり吸わないので食感が良くない。創作ラーメンのジャンルとして、「鶏辣油(チーラーユ)」もお勧めできる。鶏ガラベースの清湯スープに魚介の重層感を感じる。10種以上の香辛料と4種の唐辛子に自家製辣油が作り出すスープは、ニラの強烈な香りに酸味と花山椒の香りが加わってエスニック料理と思えるほど。とにかく個性が際立ち、クセになる味だ。サイドメニューの唯一のお勧めは「(半)チャーハン」。パラパラと炒められたご飯に、刻みチャーシューがたっぷり入ったベーシックなチャーハンであるが、お勧めできる。これに対して、「炙りコロコロチャーシュー飯」や「特製餃子」、「油淋鶏(ユーリンジー)」などはごく普通で、お勧めできない。

- 住所:北区北38条西5丁目1-57 初音ビル1階 ●電話番号:011-727-1166 ●営業時間:11時半~14時45分、17時半~20時45分(スープがなくなり次第終了) ●定休日:火曜 ●予算:鶏そば塩930円、鶏そば醤油930円、半チャーハン300円 ●アクセス:地下鉄南北線・麻生駅8番出口を出て左へ。北洋銀行の前の信号を渡り、左へ進むとすぐ。麻生駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:イオン札幌・麻生店、北洋銀行・麻生支店 ●お勧めポイント:鶏の旨味たっぷりの「鶏そば塩」が美味しい店

ラーメン らーめん清湯



北大病院前のビルの1階にある小さなラーメン店。実は、ここは以前「あらとん」の支店があった場所で、隣には当別の「かばと製麺所」が運営する季節限定の人気うどん店「まんでん外伝」がある。店内は右に調理場とカウンター席があり、そしてそれを背にするように同じくカウンター席がある。まずは、自動券売機で食券を購入。メニューを見ると、基本的なラーメンは、「清湯塩」と「清湯醤油」、「鶏塩」、「気まぐれ味噌」、「辛味噌」、そして動物系素材を使用しないヴィーガン向けラーメン「清湯ベジーめん」の3種類。ラーメンに「特製」が付くのは、トッピング全部のせのラーメンのごとである。僕のこの店のお勧めは、トッピングの全てが入った「特製しお」。通常の「清湯しお」には、鶏チャーシューが2枚とネギ、穂先メンマ、岩のりが入っているだけだが、特製には豚チャーシューと味玉が加わる。塩スープは魚介系だけの素材で作られ、動物系では鶏油が入っているだけという。口に含むと、まずは鯉節の風味が感じられ、それを追うように昆布の味がする。日本料理のお椀のように、スッキリと後味の良い重層感のあるスープだ。更に、鶏油がその旨味を包み込むことで、最高レベルの塩スープに仕上がっている。なので、このスープにライスを入れて食べると、もう最高なのである。ブラックペッパーが香る低温調理された鶏胸肉のチャーシューは、しっとり柔らかく塩味もピツパリ。豚チャーシューも同じく低温調理されていて、鶏チャーシューほどではないものの、こちらも非常に高いレベルだ。麺は中細ストレート麺で、モチリと適度なコシがあり、このスープと良くマッチしている。その他の具材として、穂先メンマは柔らかくて美味しいが、日によってメンマ臭さが残っていることもある。味玉は半熟加減が最高で、塩味もドンビシャである。これに対し、「清湯醤油」のスープは、鶏油たっぷり野菜の甘味を感じる。魚介は感じられないが、鶏の旨みがあってこれこれで完成されているスープである。数量限定のサイドメニュー「肉めし」は、しっかりと火の入った刻みチャーシューに、甘辛のタレがかかっている。これ自体はよくある普通の味で、むしろシンプルなライス(めし)を注文して、スープと一緒にじっくりと味わいたい。

●住所: 北区北15条西5丁目1-7 ほくせいビル1階 ●電話番号: 011-839-0674 ●営業時間: 10時45分~14時半、17時~21時 ●定休日: 水曜(不定休あり) ●予算: 清湯しお1,000円、特製しお1,400円 ●アクセス: 地下鉄南北線・北12条駅2番出口を出て右へ。西5丁目・樽川通(北大通)とのT字交差点を右折する。北大構内沿いに北へ進む。北海道大学病院、郵便局を過ぎると消防署の並びにある。北12条駅から徒歩8分 ●最寄りのランドマーク: 北海道大学病院 ●お勧めポイント: 洗練された魚介スープの塩ラーメンが味わえる

ラーメン 麺や hide



2017年にオープンした北区新川のラーメン店。この店の特筆すべきは、無化学調味料で作られた素晴らしいスープである。オープンした頃にはよく訪れていたが、中心部から離れているということもあって、その後足が遠のいていた。ある日、久しぶりに食べたくなり、札幌グルメバイブルで情報確認をしようとしたところ、掲載していないことが判明。折角なので、新たに追加取材して掲載することに。久しぶりに訪れてみると、外のドアに、コロナ禍である現在は夜の営

業はしていないという貼り紙が貼られていた。店内に入ると、手前に小上がりのテーブル席が2つ、そして奥にキッチンとカウンター席がある。コロナ前に比べると、カウンター席にパーティションが置かれ、席の間隔も広がったような気がする。メニューを見ると、定番メニューの「醤油ラーメン」と「塩ラーメン」、「味噌ラーメン」、「辛味噌ラーメン」の他に、期間・数量限定の「マグロ出汁の中華そば 白醤油仕立て」、「マグロ出汁の中華そば 塩」、「醤油つけ麺」、「辛みそつけ麺」が、さらにサイドメニューには、「半チャーハン」や「チャーハン」、「ミニチャーシュー丼」などがある。中でも僕のお勧めは、「マグロ出汁の中華そば 白醤油仕立て」、「塩ラーメン」、「醤油ラーメン」の3つ。とくに、魚介の風味が前面に出ている「マグロ出汁の中華そば 白醤油仕立て」と「塩ラーメン」がいい。「塩ラーメン」と「醤油ラーメン」のスープはやや濁濁しており、動物系と魚介系のバランスが絶妙。無化学調味料でも、これだけの旨味のあるスープを作れるというお手本のような良質なスープである。「マグロ出汁の中華そば」のスープは、「塩ラーメン」のスープに凝縮したマグロの旨味を加えたようなスープだが、実に洗練されており、まさに食べる価値のある魚介ラーメン。また、「マグロ出汁の中華そば」は、100円で「追い飯」をオーダーできる。「追い飯」には、岩海苔、魚粉、アラレ、ネギがのっており、スープをかけて食べると、至高のお茶漬けに变身する。最初はそのまま食べて、後半に梅肉を溶かして味変させると、もう最高なのである。「醤油ラーメン」と「塩ラーメン」には、青ネギとタマネギのダブルネギ、味付け玉子、穂先メンマ、2種類の部位の豚チャーシューがのっている。中でも、穂先メンマが柔らかくて秀逸である。麺は自家製の低加水の細~中細のストレート麺で、時間が経つとパフォーマンスがやや低下するものの、時間をかけずに食べると、程よくコシがあってスープとよくマッチしている。美味しかった記憶のあるチャーシューは、オープン当時と比べると何故か脱水気味で、味付け玉子も日によって火の入り方に多少のムラがあった。サイドメニューの「ミニチャーシュー丼」は、タレが甘くなくて僕好みだが、前述のようにチャーシューが脱水気味なので、全体的な評価としてはお勧めレベルではない。一方、「チャーハン」は、チャーシューと卵、ネギを使ったシンプルな塩味のチャーハンだが、パラパラで美味しく、お勧めできるレベルだ。「半チャーハン」もあるので、「醤油ラーメン」や「塩ラーメン」を注文する際には、一緒にオーダーしたい。

●住所: 北区新川7条16丁目709-8 ●電話番号: 080-8287-8858 ●営業時間: 【月曜・火曜・木曜・日曜】11時~14時15分、【金曜・土曜】11時~14時15分、17時半~19時半 ●定休日: 水曜 ●予算: 魚介豚骨醤油ラーメン1,050円、マグロ出汁塩ラーメン960円、半チャーハン400円 ●アクセス: 札幌中心部より新川通りを北へ進む。「新川インターチェンジ」を過ぎて、2つめの信号(コーチャンフォー新川通り店の手前の信号)を右折し、ワークマンプラス、ゆで太郎を過ぎたら右側にある ●最寄りのランドマーク: コーチャンフォー新川通り店、ワークマンプラス新川店、ゆで太郎新川6条店 ●お勧めポイント: 無化学調味料ながらもスープが美味しい北区の名店

ラーメン らーめんほっぺ家



当初は「サッポロファクトリー」の近くにあった店だが、ビルの再開発のため現在の地へ移転してきた。以前と比べて変わったことは、店主が「斗香庵 HIGASHI(→ラーメンの32頁を参照)」を開店したため、店主が若くなった事や、自動券売機で食券を買わなければならないことである。実はこの店、かつて塩ラーメン(潮らーめん: 現在の和風塩らーめんとは全く違う)で有名になった店である。しかしながら、僕の一押しは「つけめん」。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ピリ辛スープで、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。

●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 ●営業時間:【月曜と火曜】6時~8時半、11時~14時45分、【木曜~日曜】11時~14時45分、17時半~20時半 ●定休日:水曜 ●予算:つけめん1,000円 ●アクセス:地下鉄東豊線・東区役所前駅4番出口を出て「東3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 斗香庵 HIGASHI



屋号に小さく「中華そばとどんぶり」と書いてあるラーメン店。実はこの店、「らーめん ほっぺ家(→ラーメンの31頁を参照)」が展開するセカンドブランドなのである。豚骨スープの「らーめん ほっぺ家」とは異なり、魚介系醤油スープの麺とサイドメニューをドンブリに特化した店である。昨年、新たに新琴似の2号店「斗香庵SHINKOTONI」も加わった。改めて店の前に立ってみると、記憶が確かなら、ここは以前もラーメン店だった建物のように思う。ドアを開けると、店内はL字のカウンター席のみと非常に狭い。まずは入口前にある自動券売機で食券を購入。メニューを見ると、オール440円のドンブリと740円の「中華そば」、さらに11時半までの限定メニュー「鶏中華そば(夏季限定メニューを提供期間中はない)」がある。ドンブリは全て440円なので、中華そばと両方注文しても1,180円と格安である。ドンブリは、「タレカツ丼(醤油味)」、「味噌カツ丼(八丁味噌仕立て)」、「カツ丼」、「カツカレー丼」、「鶏から揚げ丼」、「鶏から揚げカレー丼」、「斗香庵のチャーシュー丼」、「サーモン丼(数量限定)」の計9種類と、その充実度は半端ない。「中華そば」のスープは、煮干し特有の苦味やエグ味がなく、非常に洗練されている。これは、店主の丁寧な仕事ぶりに加えて、小振りな小羽煮干しを使用していることによるものだろう。津軽ラーメンのスープでも、ここまで洗練された煮干しスープはなかなかない。加えて、特注している道産小麦100%の中細ストレート麺も、魚介系スープとの相性が抜群。但し、具材のシナチクが細めであるにもかかわらずやや硬く、厚く切られたチャーシューがたまに塩辛いことがある点がマイナス。もう一つの麺の「鶏中華そば」は、一口目は魚介系の風味を感じ、二口目は鶏と野菜の旨味を味わえる。鶏ガラベースのスープは魚介の旨味たっぷり、こちらもトップレベルのスープだ。トッピングのお勧めは「もち豚ワンタン」で、皮がトゥルンと柔らかく肉餡も美味しい。ドンブリのお勧めは、「タレカツ丼」、「タレカツ丼」は、新潟カツ丼と群馬カツ丼のいいとこ取りのような感じ。鶏ささみカツ3枚と千切りキャベツが入っていて、出汁の効いたサッパリとしたタレともよく合う。

●住所:東区北10条東4丁目2-51 ●電話番号:011-704-4080 ●営業時間:9時50分~14時半 ●定休日:水曜と木曜 ●予算:中華そば740円、タレカツ丼(醤油味)440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」、「コメダ珈琲」を過ぎた信号を右折する。「GEO」と「ツルハ」の交差点を右折したら右側に

ある(「大阪王将」、「スポーツデポ光星店」の北向い)。北13条東駅より徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:スポーツデポ光星店、DCMホームマック光星店 ●お勧めポイント:美味しい魚介系中華そばとドンブリと一緒に味わえる店

ラーメン 麺 鐘 庵



2022年にオープンした北24条駅近くの人気ラーメン店。店主の中野さんは、京都で「らーめん セアプラノ神(→京都グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」をやられていた方で、2019年に既に僕は取材していた。当時の記事をもとに、現在のメニューの原型が既に出来上がっていたように思う。また、2024年に北海道警察本部の南側にセカンドブランド「麺と神の子」も立ち上げ、今や絶好調のラーメン店である。店内はBGMにサザンの曲が流れ、奥にオープンキッチンのカウンター席があり、手前にテーブル席がある。メニューは、人気の「北海道三大昆布水つけ麺」と一番人気の「背脂煮干し(そば)」,そして「麺鍾庵中華そば(旧・京都背脂醤油)」と「月替わり限定ラーメン」の4種類。サイドメニューには名物の「鍾庵丼」の他、「チャーマヨ丼」や「ブタマゴ丼」があり、それぞれハーフサイズもある。麺は京都「棟鄂(ていがく)」と札幌の「さがみ屋製麺」の2社の麺を使用している。僕のお勧めは、味玉子入りの「味玉・余市麦豚・北海道三大昆布水つけ麺」で、「特製・・・」になると、味玉に加えてチャーシューが1枚多くなる。今回2つ星の評価としたのは、あくまでもこの「北海道三大昆布水つけ麺」であり、他のラーメンに関しては1つ星評価であるのでご注意ください。利尻昆布と羅臼昆布、真昆布の3種を使用した「北海道三大昆布水つけ麺」の麺を、何も漬けずに昆布水からそのまま嚼ると、濃厚な昆布の旨味と香りがストレートに感じられる。今までいろいろな昆布水つけ麺を食べてきたが、ここまで昆布を味わえるつけ麺はなかなかない。また、オイリーな塩スープは、香味野菜と昆布の旨味、それに酸味がバランス良く溶け込んでいる。麺は意外にも「背脂煮干し(そば)」で使用する極太縮れ麺ではなく、全粒粉の中太ストレート平麺。それほどコシは強くないが、このスープと昆布水に見事にマッチしている。

●住所:東区北26条東1丁目2-25ノース26 1階 ●電話番号:011-768-8029 ●営業時間:11時~15時半、17時~20時 ●定休日:火曜(不定休あり) ●予算:味玉・余市麦豚・北海道三大昆布水つけ麺1,550円 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て左側へ進む。「ファミリーマート・JOY FIT 24」、「宝来」、「セブンイレブン」を過ぎた広い創成川道を渡り、「ホリデイスーツクラブ」の信号を左折する。「北海トラベル」、「ネットヨタ札幌」、「札幌トヨタ」を過ぎた左角のマンションの1階。北24条駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:ホリデイスーツクラブ、札幌トヨタ・北光支店 ●お勧めポイント:「北海道三大昆布水つけ麺」が美味しい

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。店内は、手前にL字のカウンター席と奥にボックス席が1つだけという小さな店だ。まずは自動券売機で食券を購入。混み合う時間帯に来店すると呼び出しベルを渡され、20~30分くらい車で待つこととなる。なので、土日は開店10分前の10時50分頃に到着するが、開店時間が近い14時半くらいがベストタイムかも。この店のスープは、基本澄んだ清湯(ちんたん)スープと濁った白湯(ぱい

たん)スープの2種類。清湯スープは「丸鶏中華そば 醤油」と「丸鶏中華そば 塩」、「有機白醤油えびの香り」などがあり、白湯スープには「鶏白湯 醤油」と「鶏白湯 塩」の2種類がある。さらに、清湯と白湯の両方を使用した「味噌らーめん」と「辛味噌らーめん」がある。この他に、「季節限定のラーメン(この時は、白湯魚介トマトらーめんと鶏とガゴメ昆布の冷たい醤油らーめん)」と「鶏白湯醤油つけ麺」がある。店の一番人気は「鶏白湯 醤油」だが、僕のイチオシは清湯系の「丸鶏中華そば 醤油」。両者とも麺は自家製の低加水細ストレート麺で、しっかりとしたコシがあってスープに良くマッチしている。また、両スープとも経節が香るコクのある洗練されたスープで、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、豚チャーシューは厚めで脱水気味だが、低温調理された鶏チャーシューはシットリとしていて美味しい。トッピングの「味玉」は、以前よりも洗練された味に進化してお勧めできる。これらに対し、「丸鶏中華そば 塩」や「鶏白湯 塩」などといった塩系は、魚介の風味が控えめでスープの個性が感じられず、もちろんそれなりに美味しいが、お勧めというレベルではない。「味噌らーめん」や「鶏白湯醤油つけ麺」なども同じような印象で、とくにお勧めではない。ちなみに、250円を追加すれば、麺を食した後にお茶漬け風の「ぐご飯(旧名・ライスイン)」が頂ける。「ぐご飯」には岩海苔、刻みチャーシュー、ネギ、柚子皮などが入っており、残ったスープをかけて食べるとサッパリと美味しく、お腹に余裕があれば是非追加購入することをお勧めしたい。

●住所:東区北47条東8丁目 1-1 47ビル1階 ●電話番号:011-753-1305 ●営業時間:11時~15時、17時~20時 ●定休日:水曜 ●予算:丸鶏中華そば 醤油900円、鶏白湯 醤油900円 ●アクセス:市内中心部から東8丁目篠路通を北へ進む。高速道路(札幌道)を過ぎ、さらに丘陸空港通りの「ドン・キホーテ北42条店」を過ぎた500m右側にある ●最寄りのランドマーク:東8丁目篠路通、ドン・キホーテ北42条店 ●お勧めポイント:経節が香る無化学調味料スープが旨いラーメン店

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700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、麺はコシのない中細縮れ麺。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。スープだけならば完璧で、これで麺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、700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麺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 ●営業時間:11時~20時(スープがなくなり次第閉店) ●定休日:水曜 ●予算:塩ラーメン、醤油ラーメン700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。「パールモールド」、「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 八乃木(はちのき)



西区発寒の住宅街にオープンした「すみれ(→ラーメンの37頁を参照)」出身者のラーメン店。まずは、券売機で食券を購入。入ってすぐ右側にL字型の分離したカウンター席が、そして左側にテーブル席がある。「すみれ」系のラーメン店だけに、もちろん一押しは「みそらーめん」だが、この店の特筆すべき点はそれだけではない。何と、通常の「すみれ」系ラーメン店では絶対に見かけることのない京都「本家 第一旭 たかばし本店」そっくりの「中華そば」を食べることができる。「みそらーめん」は、「すみれ」譲りのラードタツプリの第1世代の札幌ラーメンである。麺は黄色い中太縮れ麺で、「すみれ」に比べるとスープのファーストインプレッションは弱いものの、その分、後味に旨味調味料を感じないのがいい。また、モヤシの炒め方が浅く、シャキシャキとした食感を残している点も異なる。「すみれ」や「純連(→ラーメンの38頁を参照)」系のチャーシューはとても美味しいだけに、値段は張るものの「みそチャーシュー」で食べることを是非お勧めしたい。前述のように、「中華そば・しょうゆ」は、「本家 第一旭 たかばし本店」のラーメンにも似た清湯スープだ。九条ねぎがタツプリとのせられ、チャーシューは他のラーメンの厚切りチャーシューとは異なる薄切りのチャーシューである。唯一残念だったのは、低加水の中細ストレート麺が中途半端な食感となっていて、スープに全く合っていないのである。この麺さえ改善されれば、3つ星にしても良いくらいスープが美味しいだけに残念である。

●住所:西区発寒7条14丁目1-33 ●電話番号:011-590-1992 ●営業時間:11時~15時、17時~19時半(水曜11時~15時) ●定休日:水曜 ●予算:中華そば・しょうゆチャーシュー1,600円、みそチャーシュー1,600円 ●アクセス:JR発寒駅・南口を出て線路と反対方向へ向かう。突き当たった「ラッキー」のあるT字路の交差点を右折する。「発寒西公園」を過ぎた信号を左折して2つ目の交差点右側。JR発寒駅から徒歩8分 ●最寄りのランドマーク:発寒西公園、ラッキー発寒店、イオン札幌発寒店 ●お勧めポイント:京都「本家 第一旭 たかばし本店」のラーメンを彷彿させる中華そば

ラーメン 中華そば 第三灯籠



2022年の春にオープンした無化学調味料の鶏出汁中華そば専門店。店舗は地下鉄二十四軒駅出口を出てすぐのマンションの1階にあり、とてもアクセスが良い。店内に入ると、手前にコの字型、奥に直線のカウンター席があり、さらに4人掛けと2人掛けのテーブル席が一つずつある。まずは、初めて見る最新型の券売機で食券を購入。メニューを見ると、昼は「鶏しお」、「鶏しょうゆ」という2種類の中華そばに加え、「花椒旨辛味噌」や「第三灯・朗」、「油そば」、「第三の台湾」、さらには季節のそばが加わる。夜はこれに、「味玉札幌塩」や「味玉札幌醤油」、「汁なしカラニラ」などが加わる。また、サイドメニューには、この店の名物の「第三のまぜ飯」や太田ファームのファフィ卵を使用した「卵かけご飯」などがある。店には駐車場がないため、近くの有料駐車場

の駐車券を提示すると、お好みのトッピングを一つ追加できるという特典もある。僕の一押しはやはり中華そばで、とくに「鶏しお」がお勧め。これより300円高い「特製鶏しお」は、通常の具材に加えて味玉と2倍量のチャーシューが入っている。チャーシューは薄くスライスしたものと短冊切りにされた2つが入っており、短冊切りされた方は硬めで良くないが、低温調理された大きめの薄切りチャーシューは柔らかくて秀逸である。「鶏しお」のスープには鶏油が浮かび、和食のお椀のような出汁と日本酒の風味を感じさせる独特な和の深みがある。それもそのはず。店主は元和食の職人で、ラーメン好きが高じて店を開いたという。その店主が作る「鶏しお」は、魚介の旨味たっぷりの味わい深い北海道トップクラスの塩ラーメンである。この素晴らしいスープに対し、中華そばで使用される通常の麺は、全粒粉を使った低加水のストレート細麺で、コシがあるものの食感がイマイチスープにマッチしていない。麺は高加水ストレート麺にも変更でき、多少コシは落ちるが、こちらの方が滑らかでしっくりくる。「鶏しょうゆ」のスープは、ブラック醤油と言ってもいいくらい濃厚な色をしている。これは、「再仕込み醤油(醤油で醤油を仕込む製法で、熟成期間の長い濃厚な醤油となり、色、味、香りが濃厚で、旨みのある味わいとなる)」を使用していることによるものらしい。鶏油が浮かぶ真っ黒なスープは、鶏の旨みと醤油のコクが麺とよく絡み、こちらもお勧めである。一方、「花椒旨辛味噌」は、西山製麺に特注した中細縮れ麺を使用しているが、こちらの麺はコシがあるものの、モチモチ感に欠けて歯切れも良くない。また、味噌スープは花椒が香るものの、それほど辛くなくインパクトに欠ける。「油そば」は中太麺を使用し、やや硬めのアルデンテに茹でられている。具材のモヤシや刻みチャーシュー、刻みメンマの食感はなく、味付けも悪くないが、汁なし担々麺とは違って、やはりサッパリとした油そばには細麺の方が合うと思う。しかしながら、後半に酢とラー油を加えると味に複雑さが増し、それなりに美味しく食べられた。この店の名物である「第三のまぜ飯」は、叩いたマグロの赤身と刻んだ沢庵や海苔、ネギなどがのっているミニどんぶりである。寿司のトロタクをイメージして作られたのか？卵黄と花椒が香るラー油が加わった具材に、醤油をかけて混ぜて食べると、予想通りの間違い無い美味しさであった。

●住所：西区二十四軒1条5丁目5-1 サブウェイ24 ●電話番号：011-590-9133 ●営業時間：11時～15時、17時～21時、【土日】11時～20時 ●定休日：無休(不定休あり) ●予算：鶏しお900円、鶏しょうゆ900円 ●アクセス：地下鉄東西線・二十四軒駅4番出口を出るとすぐ ●最寄りのランドマーク：まいばすけっと二十四軒1条5丁目店、ブレインランドハッピー二十四軒店 ●お勧めポイント：塩中華そばが美味しい

ラーメン 麵処まるは RISE



グルメバイブルにも掲載されている「麵処まるはBEYOND(→ラーメンの41頁を参照)」のセカンドブランド。この店は「麵処まるはBEYOND」とは異なったコンセプトで展開しており、最近人気となっている貝出汁スープにこだわった店である。店内は正面にL字型のカウンター席があり、左側にテーブル席がある。内装は今時のラーメン店らしくスタイリッシュに仕上がっている。まずは自動券売機で食券を購入。僕のお勧めは「貝出汁 醤油」。麺はストレートの細麺で、ツブツブが見えるところをみると全粒粉なのかも。スープはアサリやムール貝でとられた魚介スープに、ポルチーニオイル(ポルチーニ茸をオリーブオイルで揚げたもの)の香りが加わることで、口に含んだ瞬間、えも言われぬインパクトのある香りが鼻腔に広がる。独特な人で好みが変わるかもしれないが、キノコ好きな方にとってはクセになる味だ。以前紹介した「銀座

簗 札幌店(閉店)」のスープが、ストレートに貝の旨さを味わえるスープであるのに比べると、この店のスープは、貝の旨味に複雑さや重層感が加わっており、僕にとってはパーフェクトなスープである。具材には、切り方の異なる白ネギが2種類と穂先メンマ、三つ葉などの他、「レアチャーシュー」が入っている。「レアチャーシュー」は日によって火の入り方にムラがあり、トッピング具材である「とろとろチャーシュー」も含めて火が入りすぎていた。これでチャーシューが良くなれば、さらに評価を上げて良いかも。「貝出汁 塩」は、ほんのりと甘味を感じる潮汁のような優しいスープだ。決して悪くはないが、「貝出汁 醤油」ほどのインパクトは感じられない。「貝出汁 つけそば」のスープは、意外なことに塩味だったが、「貝出汁 塩」よりも味が凝縮されている分、貝出汁の個性が引き出されており、こちらはお勧めである。但し、麺が太麺でなく全粒粉の中太麺であるため、物足りなさ感拭えない。角切りのチャーシュー、三つ葉、茹でキャベツ、穂先メンマ、ブラックペッパーマッシュルーム、鷹の爪などの具材が入っているが、最初はそのまま食べ、後半に鷹の爪やブラックペッパーマッシュルームを入れて味の変化を楽しむのが良いであろう。また、スナック菓子の入った「まぜそば」は、ニンニク味が効いたジャンクフードのような麺で、こちらも予想通りの味。トッピングの「味玉」は、若干塩味が強いものの美味しい。サイドメニューの「レアチャーシュー丼」は、甘く酸味のあるニンニクタマネギ醤油のようなソースでイマイチ。「とろとろチャーシュー丼」は、白髪ネギとの相性は良かったものの、ごく普通の味でお勧めではない。「べの山葵のりご飯」は、あられ、青海苔、山葵、などの具材そのものは悪くはないが、むしろ、白ご飯にかけて食べた方がスープの美味しさを味わえていいと思った。

●住所：南区澄川3条3丁目4-7 ●電話番号：011-795-8276 ●営業時間：【平日】11時～14時半、17時半～20時45分、【土曜】10時～18時半、【日曜・祝日】10時～14時半 ●定休日：不定休 ●予算：貝出汁 醤油800円、貝出汁つけそば850円 ●アクセス：地下鉄南北線澄川駅・北口を出て左へ向かう。信号を左折し、平岸街道を進む。「北海道銀行」、「マックスバリュ」、「北洋銀行」、「ツルハドラッグ」を過ぎたら右側にある(NTT docomoショップの並び。裏に駐車場あり) ●最寄りのランドマーク：北洋銀行・澄川中央支店、ツルハドラッグ・澄川3条店 ●お勧めポイント：貝出汁のスープが売りのラーメン店

ラーメン すみれ 中の島本店 すみれ 札幌すすきの店

深夜 (札幌すすきの店)



2017年10月にリニューアルオープンした有名ラーメン店。元をたどれば、「すみれ」と「純連」という2つの店は、両店主の母親である村中明子さんがやっていったラーメン店「純連」と書いて「すみれ」と読んだが、それぞれ漢字と平仮名をとって分かれた店なのである。母親の明子さんがやっていった店は、札幌パークホテル近くの現在「味噌らーめん専門店 狼スープ(→ラーメンの25頁を参照)」がある場所で、その後、北区新琴似に移転して店名を「らーめん」に変更した。さらに、2010年に新横浜ラーメン博物館内に移転したが、明子さんの引退により名前を「すみれ新横浜店」とし、「すみれ新横浜店」はその後閉店し、現在は野毛サーク内に「すみれ横浜店」として営業している。そして、現在札幌には、この「中の島本店」と「札幌すすきの店(→ラーメンの頁を参照)」そして「札幌里塚店」の3店舗がある。これら「すみれ」と「純連」、「らーめん」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なのである。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、何とも言えず後を引く味だ。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」の方が焼きが強めで濃厚。どちらかと言えば、「純連」の方が母親の「らーめんの駅」に近いような気がするが、「すみれ」の方がオリジナルを進化させ、より洗練された味わいとなっている。ちなみに、使用している麺は「西山製麺」特製の黄色い中太縮れ麺・33丸麺である。「味噌キムチラーメン」は美味しいものの、キムチによってこの味噌の特徴が失われてしまい、しかも旨味調味料をより強く感じてしまい、お勧めできない。僕のお勧めは「味噌チャーシューメン」で、この味噌には一味だけをかけて味わうのが一番である。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、かつてセブンイレブンのおにぎりとして販売されたほど。「中の島本店」の横にはショップがあり、ここでは人気の「塩チャーシュー」が冷凍販売されている。また、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、かつて販売されていたストレートスープのお土産用ラーメンは復活されておらず、日持ちのする濃縮タイプのラーメンだけになってしまったのが残念。

【中の島本店】●住所:豊平区中の島2条4丁目7-28 ●電話番号:011-824-5655 ●営業時間:[4月~10月]11時~15時、16時~21時、[11月~3月]11時~15時、16時~20時(土・祝日は通し営業) ●定休日:年中無休 ●予算:味噌ラーメン1,300円、味噌チャーシューメン1,800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: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 ピクシビル2階 ●電話番号:011-200-4567 ●営業時間:17時半~翌24時 ●定休日:不定休(基本は無休) ●予算:味噌ラーメン1,300円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、「カラオケBIG ECHO」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:カラオケBIG ECHO(薄野交差点近くの) ●お勧めポイント:すみれの味噌ラーメンが深夜に食べられる

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ド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、チャーシューは「すみれ」の方が美味しい。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の他、「純連」では小サイズの「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。札幌ではこ

の本店の他に、2013年2月21日に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。また、東北大学農学部前には仙台店もある。

【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 ●営業時間:11時~21時 ●定休日:月曜 ●予算:みそラーメン1,200円、半チャーハン付きは1,750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:東区北31条東1-1-8 ●電話番号:011-750-5678 ●営業時間:11時~21時 ●定休日:月曜 ●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つと狭めた。また、カウンター席の後ろには、人気店らしく客が待つ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」に比べれば濃厚さが無い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、最近年を取るとつれてこちらの方が好みになってきた。麺は森住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400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・祝日(月2回の不定休あり) ●予算:味噌らーめん1,000円、味噌チャーシューメン1,400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 春一家 三代目麵宿



味噌ラーメンで人気の「麵屋 彩末(→ラーメンの39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。まずは券売機で金券を購入。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

でとろける。トッピングの「地黄卵のトロトロ味玉」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「えびらーめん」と鶏白湯を使った昼限定10食の「極上の塩らーめん・極」。 「えびらーめん」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ますので、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22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。「えびらーめん」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、「極上の塩らーめん・極」は表面に赤いウコの実が浮かび、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。「えびらーめん」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、「えびらーめん」ほどの完成度はなく、「餃子」と共にお勧めできない。一方、「醤油らーめん」は鯉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、「黒八味噌らーめん」、「春一味味噌らーめん」、「辛味噌らーめん」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「麵屋 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6-1-22 ●電話番号:011-822-3344 ●営業時間:11時~15時、17時~20時 ●定休日:木曜 ●予算:えびらーめん1,030円、極上の塩らーめん・極1,100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:コン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

ラーメン 麵処まるは BEYONDビヨンド



ラーメン激戦区の中の島エリアに2015年12月オープンしたラーメン店。この店の店主は未だ若い、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「麵処まるは 健松丸」の息子さんだということ。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金券を購入。メニューを見ると「中華そば 醤油」と「中華そば 塩」、「背脂みそ」、「つけそば」、「辛い背脂みそ」、「辛いつけそば」と、「麵処まるは 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。この店の僕のイチ押しは「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39頁を参照)」や「らーめん 庵(→ラーメンの12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「麵処まるは 健松丸」頃からわざわざ京都の「麵屋 隼郎(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、魚介の香りが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:豊平区平岸3条13丁目7-7 第3アムニティ藤川101 ●電話番号:011-812-0688 ●営業時間:[平日]11時~14時半、18時~22時半、[土日・祝日]11時~14時半、18時~20時半 ●定休日:不定休 ●予算:背脂みそ1,000円、中華そば醤油950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」が見えるのでそのすぐ先右側。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 らーめん 虎TORA



札幌郊外の清田にある人気のラーメン店。店内はかなり広くカウンター席が2つある他、小上がりとテーブル席のある大箱店である。店主はクレイジーケンバンドの熱狂的ファンなのである。店内にはクレイジーケンバンドの曲が流れ、壁にはたくさんのポスターが張られている。また、ショップカードを見ると、驚いたことに「健」という名前の店主は、自ら「CRAZY KEN」と名乗っている。店のメニューを見ると、基本となるスープは豚骨濃厚白湯スープである。醤油味の「豚骨醤油」と塩味の「クリーミーとん塩」、そして海老油を使用した「味噌」がある。さ

らにこの他に「昆布と椎茸のあっさりスープの醤油味」というサッパリ味のスープもある。この店の1番人気は、魚介醤油である「濃厚鯨(のうこうしゃち)」「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?)たっぷり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、そして時間差で鰹節ベースの魚粉の苦味を感じる。「昆布と椎茸のあっさりスープの醤油味」以外の基本となる麺は、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、スープと相まって第一世代の札幌ラーメン醤油の進化形なのでないかと思わせる味である。グルメバイブルにも掲載している「えびそば一幻」に出会って以来の、久々に衝撃を受けた濃厚系ラーメンだ。また、メンマも美味しく、煎り胡麻との相性も抜群。しかし、チャーシューは少し脱水気味でイマイチである。2番人気の「琥珀(こはく)」は魚介系豚骨塩ラーメンであるが、前述の「濃厚鯨」をそのまま塩ラーメンにしたような油たっぷりスープ。また、「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。この「琥珀」も僕のお勧めである。3番人気の「白虎(びやっこ)」はクリーミーな豚骨スープで、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僕の1番のお勧めである！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。「虎そば」の麺は、以前は黄色い中細縮れ麺であったが、現在はストレート細麺となっている。「炙りチャーシュー飯」はチャーシューとネギののった最近流行のドンブリであるが、これは想像範囲内の味。むしろ、この店のコッテリとしたスープには「山わさび飯」の方がサッパリとして合う様な気がする。それにしても、旨味調味料が気にならなければ、実にインパクトがあり、また食べたくなるような後を引くラーメンである。

●住所:清田区北野3条3丁目15-30 ●電話番号:011-376-0730 ●営業時間:11時~14時45分、18時~21時15分 ●定休日:水曜、木曜 ●予算:赤虎1,100円、琥珀1,100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 ●お勧めのポイント:進化した濃厚系の札幌ラーメンが味わえる

ラーメン RAMEN RS改



「清田バッティングセンター」に行く途中で見つけたラーメン店。名前もさることながら、ぱっと見「これは?!」と思わせる今時の目新しい外観。調べてみると、中央区でやっていた店が、昨年ここに移転してきたようだ。ドアを開けると、壁には「香水の香りの強い方の入店はお断りいたします。退店していただく場合もごめいます。」という店主の張り紙が…。それもそのはず、予め言うておくと、この店のスープはそれほど繊細なスープなのである。店内は手前にはテーブル席、奥がカウンター席となっており、明るく清潔感のあるインテリア。しかし、その現代的なネーミングとは裏腹に、最近流行の自動券売機ではなく、直接オーダーする従来型の注文方式なのだ。メニューを見ると、塩、醤油の2種類のラーメンがあるが、塩は「鶏出汁艶塩」のみ。醤油は一番人気の「鶏出汁醤油」の他、「煮干中華そば」と「背脂中華そば」の3種類。僕のお勧めは、一番人気の「鶏出汁醤油」ではなく「鶏出汁艶塩」だ。この塩はスープがよい。最近食べた塩の中では抜き出ている。丸鶏や魚介系の旨味、さらには野菜の甘味、これら全てが調和しながら絶妙なバランスを保っている。それは誰もが最後の一滴まで飲み干したくなるような、味わい深いスープ。また、鴨チャーシューと豚バラチャーシューという組み合わせも面白い。しかしながら、低加

水の中細のストレート麺は、スープには合っているものの、低加水過ぎてコシがなく、パサつくドライな食感もイマイチ。これで、麺の完成度が高ければパーフェクトである。願わくば、このスープに「men-eiji HIRAGISHI BASE(→ラーメンの18頁を参照)」や「麵屋 菜々兵衛(→ラーメンの20頁を参照)」の自家製麺で食べてみたいと思う。醤油系の中では、一番人気の「鶏出汁醤油」が、ベーシックな鶏の旨味を感じるスープであるが、前述の低加水の中細ストレート麺も含めて、物足りなさ感を感じない。むしろ、それに煮干し魚介系スープが加わった「煮干中華そば」や「背脂中華そば」の方が、重層感が増して完成度が高い。「煮干中華そば」と「背脂中華そば」の違いは2つあり、1つは背脂のあるなし、そしてもう一つは、「煮干中華そば」が低加水の中細ストレート麺であるのに対し、「背脂中華そば」は縮れたモチモチの平打ちの中太麺である点だ。どちらの麺が、この魚介系スープに合うのかと言えば、中細ストレート麺の方であり、「煮干中華そば」の方が完成度が高くお勧めである。

●住所:清田区平岡1条4丁目2-11 ●電話番号:011-301-2636 ●営業時間:11時~14時半、17時半~20時 ●定休日:火曜 ●予算:鶏出汁艶塩830円 ●アクセス:地下鉄東西線・大谷地駅あるいは札幌ドームより約3km強 ●最寄りのランドマーク:ニトリ平岡店、清田区役所、美しが丘自動車学校 ●お勧めのポイント:ビジュアル的にも美しく、スープの完成度が高い塩ラーメン

ラーメン ラーメン専門店 林



2014年にオープンした「すみれ(→ラーメンの37頁を参照)」の流れを汲むラーメン店。「すみれ系」であるということは、店の売りが濃厚な味噌ラーメンかと思いきや、実はそうではない。この店のラーメンは他の「すみれ系」出身者のラーメン店とは微妙に異なり、店主の個性が出ているのである。店舗は本郷通沿いのビルの1階にあり、右にベンチタイプのカウンター席と左に4人掛けのテーブル席が2つだけという小さな店である。メニューを見ると、定番である「味噌ラーメン」、「塩ラーメン」、「正油ラーメン」の他、昼限定の「黒醤油ソバ」と「あっさり塩ラーメン」の計5種類。僕のお勧めは、前述のように「味噌ラーメン」ではなく「正油ラーメン」。「正油ラーメン」は今流行の清湯・魚介系醤油ではなく、真っ黒なビジュアルの札幌・第一世代タイプの醤油ラーメンだ。表面にはたっぷりのラードが浮き、炒めたモヤシが入った正統派・札幌醤油ラーメンなのである。麺はもちろんコシのある黄色い中太縮れ麺で、ネギは炒めた玉葱の他に白髪ネギがのっている。チャーシューは、「すみれ系」特有の厚めのトロトロのチャーシューで美味しい。しかし、もしもチャーシューをトッピングする場合には、「黒醤油ソバ」の方の薄切りチャーシューの方がお勧めである(店主によると、「正油ラーメン」のトッピングとしてはやったことがないが可成りのこと)。「正油ラーメン」のスープは、チャーシューを煮た醤油ダレをそのままスープにしたような独特のコクと深みを感じる。この動物系が強調されたスープが麺と良く絡み、鼻腔を刺激する後を引く美味しさとなっている。これに対し、「正油ラーメン」を現代風にアレンジした「黒醤油ソバ」のスープは、中華そば風に魚介系を加えたバランス重視の大人しいスープとなっている。このスープに合うよう炒めたモヤシは加えず、麺は中細ストレート麺、ネギは青ネギ、チャーシューは薄切りのバラチャーシューとなっている。インパクトをとるかバランスをとるかは何々の好みによると思うが、僕はインパクトの方をとりたい。「味噌ラーメン」は本家である「すみれ」ほどの濃厚さはないが、濃い中にもバランスを感じる「味噌ラーメン」だ。どちらかと言えば、「麵屋 彩末(→ラーメンの39頁を参照)」に近い味といえる。また、細麺

を使った屋限定の「あっさり塩ラーメン」は、スープ自体は悪くないものの、とにかく麺が良くない。歯にくっつくような独特の食感で、スープと全く合っていない。もう少し低加水にして歯切れの良い麺になれば良いのだが。

- 住所:白石区本郷通8丁目北8-1 クリオ本郷通番館1階 ●電話番号:011-862-9771 ●営業時間:11時半~14時半、17時半~19時半 ●定休日:日曜 ●予算:正油ラーメン1,050円 ●アクセス:地下鉄東西線・南郷7丁目駅3番出口を左へ出て、南郷通の交差点をすぐ左折する。「幌東病院」の奥の角信号を右折して、本郷通(一方通行・右折での進入禁止)に入るとすぐ左側にある。南郷7丁目駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:幌東病院、本郷通
- お勧めポイント:真っ黒でコクのある正油ラーメンが美味しい

ラーメン 麵屋 おざわ



「彩末(→ラーメンの39頁を参照)」出身の若い店主がやっている人気ラーメン店。店の前の駐車場に車をとめて店内に入ると、右にL字型のオープンキッチンのカウンター席があり、左側にテーブル席が2つある。最近のラーメン店にありがちな自動券売機はなく、席に着くとまずラーメンを注文し、料金を支払う前金制システム。メニューを見ると、ラーメンは味噌のみ。「生姜」と「辛ねぎ」のトッピング

できるので、メニューは、「基本」、「基本+生姜」、「基本+辛ねぎ」、「基本+生姜+辛ねぎ」の各4種類の組み合わせとなる。紙ナプキンも用意されているようなので、必要な方は申し出るといい。店主は「彩末」出身なので、もちろん、僕のお勧めは「みそらーめん」。しかし、「彩末」出身とはいえ、決して「彩末」そのままの味ではなく、店主独自の工夫が見られる。例えば、彩末・味噌ラーメンの必須アイテムといえる「擦り生姜」が選択できるようになっていることや、「辛ねぎ」をトッピングできること、さらには、炒め野菜のモヤシに加えて白菜も入っていることなどである。また、熊本ラーメンで用いられる黒いマー油が入っているのも特徴である。「みそらーめん」のスープは、「彩末」のようにマイルドでありながらも、さらにそれをサッパリさせたような優しいスープである。なるほど、このように完成度の高い繊細なスープには、むしろ生姜を入れない方がバランスが良いかもしれない。麺は中太の縮れ麺。チャーシューは、炙りチャーシューが1枚とサイコロ状のチャーシューが2個入っているが、最近流行のとりける様な感じではない。最終的な結論として、「辛ねぎ」と「生姜」のトッピングは不要と感じた。ちなみに、最後に無料で供されるミルクプリンのような杏仁豆腐は、サッパリとしていて滑らかで美味しい。

- 住所:白石区菊水6条3丁目1-22 1'Sコート1階 ●電話番号:011-577-9626 ●営業時間:【月曜~水曜】11時~14時45分、【金曜~日曜】11時~14時45分、18時~21時半(スープが売り切れ次第終了) ●定休日:木曜 ●予算:みそらーめん1,200円、生姜付らーめん1,250円 ●アクセス:地下鉄東西線・菊水駅4番出口を出て右後ろへ、南7条米里通を進む。「菊水3-3」交差点を過ぎ、「菊水6-2」の信号を右折して南郷通を進む。最初の押しボタン信号を左折するとすぐ左側にある(幌東小中学校の裏側)。 ●最寄りのランドマーク:幌東小中学校、菊水3-5交差点(南郷通と菊水旭山公園通の交差点) ●お勧めポイント:彩末出身の店主が作るマイルドな味噌ラーメン

ラーメン 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「プリのツケ丼」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だけにむしろインパクトがあり、バランスも良く僕の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」もお勧め。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 ●営業時間:【月曜・木曜~日曜】11時半~14時半、17時~19時半、【火曜】11時半~15時 ●定休日:水曜、第3火曜 ●予算:生姜醤油らーめん950円、いつもの奴300円 ●アクセス:札幌中心部から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」、「スーパーズポゼビオ」、「札幌秀友会病院」を過ぎ、橋を下るとすぐ左側。JR福積公園駅から約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

ラーメン 千寿



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、回転はすごく速い。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」で店長をされている

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かとと思われる。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 彩未」と少しイメージが被るが、「麺屋 彩未」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ください。

- 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 ●営業時間: 11時~19時半
- 定休日: 日曜 ●予算: 味そラーメン980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 らーめん 信玄 南6条店



夜になると行列が絶えない薄野エリアナンバーワンの人気ラーメン店。実はこの店、本店は札幌郊外の石狩市花川にあるローカル店なのである。にもかかわらず、ここは札幌ではもの凄く人気の店。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、その後ろに待合のベンチシートがある。見渡してみると、客は地元客と観光客が半々といった感じだ。メニューを見ると、それぞれのラーメンには日本各地の地域名がついている。この店の人気は何と言っても味噌ラーメン。味噌ラーメンにはコッテリ系の「信州(コク味噌)」とアッサリ系でピリ辛の「越後(辛味噌)」の2種類があるが、僕のお勧めは「信州(コク味噌)」の方だけ。どのラーメンも表面にラードが浮き、モヤシ炒めが入ったクラシックタイプのサッポロラーメンであるが、豚骨と野菜を50時間以上じっくりと炊き上げたというスープが美味しい。「信州(コク味噌)」のスープは限りなくマイルドでバランスが良く、どこかしら「麺屋 彩未(→ラーメンの39頁を参照)」のスープを彷彿させる。しかしながら、「麺屋 彩未」に比べると旨味調味料がかなり強いため、星を一つ下げての評価となった。麺は「小林製麺」の黄色の中太縮れ麺で、こちらも札幌ではポピュラーなタイプの麺である。サイドメニューの「チャーハン」や「チャーシュー丼」は、どちらも脂っこくお勧めできない。ちなみに、この店は最近では少なくなった通し営業で、しかも無休で深夜までやっているのでもって使い勝手が良い。

- 住所: 中央区南6条西8 ●電話番号: 011-530-5002 ●営業時間: 11時~翌1時 ●定休日: 無休 ●予算: 信州(コク味噌)1,050円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て、「東急REI」が見える西方へ直進。「アパホテル札幌」を過ぎ、歩道橋がある信号(セイコマートあり)を左折して4つ目の交差点角。地下鉄南北線・すすきの駅より13分 ●最寄りのランドマーク: アパホテル札幌すすきの駅西 ●お勧めポイント: クラシックなタイプのコク味噌ラーメンが美味しい

ラーメン 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 ●営業時間: 11時~20時 ●定休日: 木曜
- 予算: 正油ら~めん850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

ラーメン 麺や きさ乃



中央区で人気を博した「とし井」が、店名も新たに今年(2025年)桑園BRIDGE内に移転オープンした。かつてここは、「いせのじょう 桑園高架下店」があった場所である。高架下ビル1階にある店舗は、L字型のカウンター7席だけという小さな店。なので、1回転目で食べるためには、開店10分前に到着していなければならない。しかし場所柄のせいか、13時過ぎるとかなり空いてくる。まずは、自動券売機で食券を購入。レギュラーメニューは、「つけめん」、「らーめん」、「味噌らーめん」の3種類。その他に月替わりのラーメンがある。僕の唯一のお勧めは「つけめん」。今回1つ星評価としたのは、あくまでも「つけめん」だけなのでご注意ください。「つけめん」の麺は、西山製麺に特注しているという全粒粉の中太平打ちストレート。中太ながらもしっかりとしたコシがあり、まさに僕好み。麺の量は「並(190g)」、「中(285g)」、「大(380g)」の中から選べるが、「中」がお勧め。「中」までは無料で、「大」はプラス150円となる。グラム数は異なるが、「らーめん」や「味噌らーめん」も同様に「中」への変更は無料となっている。つけ汁のスープは、豚骨や鶏ガラをふんだんに使用し、さらにカツオやサバを中心とした魚介の風味をきかせたコラーゲンたっぷりの濃厚スープ。僕の大好きな東京「つじ田(→銀座グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」のつけ汁のスープにも似ているが、「麺や きさ乃」の方がさらに濃厚。また、「つじ田」と違って麺にはスタチが付かず、食べた後のスープ割りもないのが残念。スープの中には刻みチャーシューとメンマ、焼海苔、ネギなどが入っているが、「特製つけめん」にすると、麺の上に更にチャーシューと塩玉子(塩味玉)、焼海苔が加わる。

https://www.instagram.com/menya_kisano/?hl=ja

- 住所: 中央区北10条西14丁目1-2 ソウエンBRIDGE1階 ●電話番号: 非公開 ●営業時間: 【火曜~金曜】11時~15時、17時~20時【土日】11時~15時 ●定休日: 月曜(月曜以外にも不定休がありInstagramより要確認) ●予算: つけめん980円 ●アクセス: JR桑園駅高架下にある桑園BRIDGE 1階。JR桑園駅より徒歩1分 ●最寄りのラ

ランドマーク:JR桑園駅、イオン札幌桑園ショッピングセンター ●お勧めポイント:魚介香るコラーゲンたっぷりの濃厚スープのつけ麺が美味しい

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、東区と同じエリア内には「さっぱり 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」系とは違って、同じ「純連・すみれ」系の「千寿(→ラーメンの45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。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 ●営業時間:11時~14時半、17時~19時45分
- 定休日:月曜、他不定休 ●予算:味噌らーめん1,050円 ●アクセス:①車で行くなら北大通り(西5丁目榎川通)を北に進み、高速道路(札幌新道)下の交差点5又路を斜め左へ入る。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、「ケーズデンキ」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 マルエーラーメン店



「MEN-EIJI(→ラーメンの18頁を参照)」の古川オーナーの息子さんである永慈(エイジ)さんが、2023年6月に立ち上げた新店舗。店は北24条バスセンター横のマンション1階の元弁当屋だった場所にある。「MEN-EIJI」系列の新ブランド店ということでオープンであるが、「MEN-EIJI」はこれまで、タンメンの「札幌タンメン MEN-EIJI(閉店)」や鴨ラーメンの「DUCK RAMEN EIJI」、家系ラーメンの「MEN-EIJI EAK(掲載せず)」などといった多種多様なラーメン店を立ち上げてきた実績があるが、これらの中にあっても、この店はかなりチャレンジングな店である。店の前には2台分の駐車スペースがあり、明るめで清潔感がある店内。混み合うためなのか？丸亀製麺のように入口と出口が別々に作られている。専用の入口から入ると、奥にオープンキッチンカウンター席が5席と入口側に3席、さらに、手前にテーブル席が4つある。まずは自動券売機で食券を購入する。自動券売機は最新鋭のもので、クレジットカードだけでなく電子マネーも使うことができる。メニューを見ると、ラーメンは通常の「マルエーラーメン」と背脂入りの「コッテリマルエーラーメン」の2種類だけというシンプルさ。それぞれ、そのまま「ラーメン

として食べるか、「つけ麺」として食べるかを選択できる。麺は大盛りも普通盛りも同一料金で、紙エプロンは有料(50円)である。中でも、「特製ラーメン」は、煮卵に加えて倍量のチャーシューとメンマが入っていて魅力的ではあるが、僕のお勧めは、煮卵と具材のバランスが良い「煮卵コッテリラーメン」である。この店の特徴は、何と言っても極太の平縮れ麺である。熟成した自家製麺を調理する直前に切って、さらに手揉みして茹で上げられる。店主こだわりの強めのコシは決して悪くはないが、この麺の太さや食感、人によってかなり好みが分かれてしまう。少なくとも、個人的にはこの麺はスープに合っていないと思う。もしも、今後この麺を使用していくのであれば、この麺と対照的な全粒粉の中細ストレート麺などをメニューに加え、客が麺を選択できるようにしてくれば良いのではないかと思う。スープは意外にも、サッパリと和テイストの旨味が感じられる清湯スープである。動物系や魚介系、野菜の甘みなどが調和した完成度の高いスープであり、背脂が入ったチャッチャ系の方がシックリとくる。しかしながら、この極太麺が引き立つよう塩味を調整しているためか？塩味が強めであるのが残念。チャーシューは、低温調理された豚モモとスモークされた豚バラの2種類が入っている。メンマは最近流行の極太メンマで美味しいのだが、この切り方や食感も好みが分かれるところ。僕的には、むしろ帯広の「衆來(→その他北海道の旨い店。道東・帯広市を参照)」や「醤油専科 らーめん 仙人掌(→その他北海道の旨い店。道東・帯広市を参照)」のような極細メンマの方が、この旨みのあるスープと上手くマッチするのではないかと思う。前述のように多少気になる点が幾つかあり、今回の掲載は見送るうかとも考えたが、26才の若き店主にとってトライアンドエラーは必然であり、これをベースに徐々に完成度を高めていくのではないかと期待を込めての1つ星である。

- 住所:北区北23条西4-2-3 プラザハイツ24 1階 ●電話番号:非公開 ●営業時間:11時~15時、17時~21時
- 定休日:水曜 ●予算:コッテリ煮卵ラーメン1,100円 ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅4番出口を出たら目の前。北24条駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:北洋銀行北24条支店、北二四条バスターミナル
- お勧めポイント:「MEN-EIJI」のDNAを受け継ぐラーメン店

ラーメン 末廣ラーメン本舗 札幌北24条分店



秋田に本店を構える昭和13年創業のラーメンチェーン店。これまで、秋田駅前分店や青森分店、仙台駅前分店の3店舗に行ったことがあったが、今年(2025年)になって北大近くの北24条にもオープンしたので、早速訪れてみた。実は、この店の創業者は、僕の大好きな京都たかばしの「新福菜館本店(→京都グルメバイブル・ラーメンの頁を参照)」で修行し、その味を雪国東北に合うよう改良して、近年フランチャイズチェーン店として全国展開させたのである。店内は縦長で、入口に券売機があり、奥にL字型のカウンター席がある。創業者が「新福菜館本店」出身とはいえ、異なる点はいくつかある。「新福菜館本店」は、基本的に「中華そば」と「ヤキメシ」の2本立てメニューであるが、この店は定番である醤油味の「中華そば」や「ヤキメシ」の他、「チャーシューメン」、「塩中華そば」、「煮干し中華」、「あさり醤油」、「塩バター」、「あさり醤油バター」とメニューが豊富だ。また、「新福菜館本店」の「中華そば」は具材に九条ネギを使用しているが、この店は通常の白ネギである。僕は「新福菜館本店」の「ヤキメシ」が好きすぎて、ときどき「新福菜館・冷凍特製炒飯(→日本全国旨いもの宅配便を参照)」を取り寄せていくくらい。なので、この店につけた1つ星は、実は「中華そば」ではなく「ヤキメシ」につけた点数なのである。つまり、麺類はあくまでも「ヤキメシ」のついでに食べてもいいくらいの評価であり、お勧めはあくまでも「ヤ

キメシ」であることに留意していただきたい。とくに、11時～14時のランチタイムには、「中華そば+ヤキメシハーフ」のセットが1,000円とお値打ちだ。また、11時から通して深夜までやっているの、実に使い勝手が良い店である。「中華そば」は「新福菜館本店」と同様に、京都の溜まり醤油を使った鶏ガラと豚骨を使ったスープであるが、酸味に加えて旨味調味料のような風味が口に残り、「新福菜館本店」ほどスープに深みがない。その一方で、胡椒がきいた「ヤキメシ」は、かなり似ていてお勧めである。やはり京都の溜まり醤油を使用しているの、色が黒くてコクがあり、北海道にないタイプのシンプルな炒飯である。

●住所: 北区北23条西5丁目2-33 フラワービル1階 ●電話番号: 011-600-1357 ●営業時間: 11時～翌0時(金曜と土曜は翌3時) ●定休日: 月曜 ●予算: ヤキメシ730円、ヤキメシハーフ380円、中華そば+ヤキメシハーフセット(ランチタイム)1,000円、(ランチタイム以外の時間帯)1,240円 ●アクセス: 地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て右側へ。札幌サンプラザのある西5丁目・樽川通(北大通)の信号を過ぎるとすぐ左側にある。北24条駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: 札幌サンプラザ ●お勧めポイント: 新福菜館本店直伝の溜まり醤油を使用した黒い炒飯が食べられる

ラーメン まるひら 札幌店



2025年オープンした地下鉄北24条駅近くの人気ラーメン店。本店(→その他北海道の旨い店・道東・釧路市を参照)は、グルメバイブルでも取り上げたことがある有名ラーメン店である。創業67年を迎え、現在も店主・平野さんの御両親が元気にやっているという。「釧路ラーメン」と言えば、醤油味の清湯スープと細縮れ麺が特徴。スープはサッパリとしており、元々は鯉節を使った日本蕎麦に近いスープであったらしい。店によって鶏ガラや豚骨などといった動物系素材は異なるが、具材はネギやチャーシュー、海苔、シナチクだけといったシンプルな中華そばスタイルの店が多い。店内に入ると、手前にカウンター席と左奥にオープンキッチンのカウンター席があり、そして右奥にテーブル席がある。値段は麺の量によって異なり、「ラーメン(1玉)」、「大盛ラーメン(1.5玉)」、「特大ラーメン(2玉)」の3サイズ。そして、「醤油」、「塩」、「ミックス(塩8:醤油2のブレンド)」の中からそれぞれのスープの味を選べる。本店では「醤油」と「塩」しかなかったの、「ミックス」が増えた理由を店主に聞いてみたところ、本店の常連さんの裏メニューだったものを、今回表メニューにしたという。この店の推しポイントは、何と言ってもそのスープ。サッパリとした魚介系スープが非常に美味しく、毎日でも飲み飽きないほど。特に「醤油」は、日本蕎麦の出汁のような酸味を感じ、旨味と余韻が強く感じられる。なので、お勧めは「醤油」、「塩」、「ミックス」の順。「ミックス」は、「醤油」と「塩」のいいとこ取りとも思えるが、逆にどっちかずで中途半端なような気がする。今回、スープの完成度が高かった札幌店の方を2つ星にしようかと考えたが、西山製麺に委託して製造している麺(本店は釧路の三原製麺)の食感が、歯切れの悪いコシのない日本蕎麦っぽくイマイチだったので、本店と同じ1つ星とした。これで、麺の問題さえ解決できれば2つ星にしても良いレベルだと思う。

●住所: 北区北23条西4丁目2-20 木村ビル1階 ●電話番号: 070-5288-0141 ●営業時間: 10時半～15時(麺がなくなり次第終了) ●定休日: 火曜と水曜 ●予算: ラーメン850円、大盛ラーメン1,000円、特大ラーメン1,200円 ●アクセス: 地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て右側へ。札幌サンプラザのある西5丁目・樽川通(北大通)の信号を左折するとすぐ左側にある。北24条駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: 札幌サンプラザ、西5丁目・樽川通(北大通) ●お勧めポイント: 札幌では激レアな釧路ラーメンの店

ラーメン 米風亭HOSODA



薄野エリアにあるダイニングバー「米風亭(→B級グルメの162頁を参照)」から 暖簾分けされた店。「米風亭」同様、基本的にこの店もバーなので駐車場はない。「米風亭」は比較的大箱店で、ビールをはじめとするアルコールだけでなく、食べ物も充実している。しかしながら、北大病院近くにあるこの店は、基本カウンターバー(奥にテーブル席が5席ある)なので、食べ物もおつまみ程度しかなく、とくにお勧めするものもないが、「米風亭」から受け継がれた「油そば」だけはお勧めできる。「米風亭」のオーナーが、東京での学生時代に武蔵野市境にあった「珍珍亭」の油そばに惚れ込み、試行錯誤して完成させたのが、現在の「米風亭」の油そばだといわれている(※ 食べログ・鷲尾ジローさんの記事から一部引用)。この1950年代に東京で考案された油そばを、僕の記憶では、初めて札幌に持ち込んだのが「米風亭」ではないかと思っている。それは西山製麺の中細縮れ麺で、コシがあってタレによく絡む。具材はシナチクと刻みチャーシュー、煮ウズラ玉子、焼き海苔、青ネギ、白ゴマと実にシンプル。そのまま食べてももちろん美味しいが、酢を少しだけ垂らすとコクが増し、さらにラー油を加えると深みが倍増する。同じ北区にある人気の油そば専門店「たおか」や「汁なし六鶴」に比べると、ボリューム感やトッピングなどといった創作性に関しては一歩譲るものの、味的にはこちらの方がシンプルで美味しいと思う。但し、アルコール類を飲んだ後の締めとしてはちょうど良いボリュームだが、食事として食べるなら「並盛」では物足りないの、是非「大盛り」で注文することをお勧めしたい。

●住所: 北区北17条西4丁目1-11 マンションニューエルム1階 ●電話番号: 011-738-6688 ●営業時間: [月曜～木曜]12時～14時半、17時～22時半、[金曜・土曜]12時～14時半、17時～翌0時半 ●定休日: 日曜 ●予算: 油そば(並盛)880円、(大盛り)1,080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、北海道大駅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、大家眼科病院の手前にある。北18条駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: 西5丁目・樽川通(通称:北大通)、大家眼科病院 ●お勧めポイント: 老舗・米風亭のシンプルな美味しい油そばが食べられる

ラーメン ら〜めん とめ治



2021年にオープンした地下鉄北18条駅近くのラーメン店。元ミュージシャンでラジオパーソナリティの店主は、父親に食べさせたい中華そばを目指して、この店をオープンさせたという。取材開始した当初は確かに中華そばが中心で、4種の醤油とボルチーニ出汁タレが香る「醤油ラーメン」が魅力的だった。しかし、今年(2025年)の3月からはメニューが一一新され、豚清湯スープと切り立てのチャーシュー、さらにライスまでセットになった「ちゃん系ラーメン」がメインの店となった。「地下飲食店街」と書かれた古いマンションのガラスドア(閉まっているのでは?と思うほど重たい)を引いて地下へと通じる階段を降り、さらに、昭和ガラスがはめ込まれた店の扉を開けると、中はジャズが流れる今時のラーメン店。入ってすぐに自動券売機があり、左奥にオープンキッチンのカウンター席、左側手前と右奥にもカウンター席がある。先ずは、自動券売機で食券を購入。現在のメニューは、新メニューのちゃん系「豚清湯ラーメン(醬

油、塩)」と従来メニューの「溜まり醤油ラーメン(豚清湯、煮干しスープ)」、「つけ麺(豚清湯、煮干しスープ)」、「塩ラーメン(豚清湯、煮干しスープ)」の4種類。そして、これに「期間限定のラーメン(取材期間中に登場したのは「味噌ラーメン激辛ホルモンブースト)」が加わる。ちゃん系の「豚清湯ラーメン(醤油、塩)」は、生卵にニンニクと背脂が入った付けダレ「生卵ブースト」をトッピングできる。この店の僕のイチオシは、「豚清湯ラーメン(醤油)生卵ブーストセット」。白醤油なのか?通常の醤油ラーメンと比べてもかなり色は薄い。ちゃん系らしく薄切りのチャーシューがドングリ一杯に広がり、表面にはラードが浮かぶ。スープは豚の臭みなどは一切なく、むしろ野菜の甘みと豚の旨みを感じさせる。平太麺は高加水のモチモチ麺で、全体的な印象としては喜多方ラーメンに近いかも。さらに、ニンニク風味の背脂入り生卵につけ麺のようにつけて食べると二度美味しく、最後にミニライスを投入して食べると、ジャンクなりゾットのような味わいに大満足である。この「豚清湯ラーメン(醤油)生卵ブーストセット」だけに限定すれば、2つ星でも良いくらいの出来である。さらに、もう一つお勧めするとすれば「塩ラーメン(煮干し)」である。清湯とは言ってもスープは薄濁りで、煮干しスープにピッタリ合っていて、しかも洗練されている。麺はコシのある低加水の中太麺。今回2つ星にできなかった最大の理由は、塩味が安定していないことである。スープもさることながら、毎日味を確認していないのか?と思えるくらいシナチクやチャーシューの塩味が異なるのだ。これでもう少し塩味控えめだったら良いのになあ〜…と思うことが取材中何度もあった。

- 住所:北區北18条西4丁目1-25 北18条ハイツ 地下1階 ●電話番号:非公開 ●営業時間:11時~13時半、17時~19時30分(土曜は昼営業のみ) ●定休日:木曜(不定休として水曜) ●予算:豚清湯ラーメン・生卵ブーストセット1,350円 ●アクセス:地下鉄南北線・北18条駅1番出口を出て直進する。信号を渡り、次の西5丁目・樽川通(北大通)の信号を右折すると右角にあるマンション。北18条駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:西5丁目・樽川通(北大通) ●お勧めポイント:札幌では珍しい「ちゃん系ラーメン」が食べられる

ラーメン 麵屋イロトヤ



東区元町駅近くの宮の森・北24条通沿いにある人気のラーメン店。ここはかつて、担々麺の名店「札幌担々 旨なり」があった場所である。店内に入ると、店主はタバコを吸うのか?多少のタバコ臭がする。入って左側にオープンキッチンのカウンター席があり、右側にテーブル席が1つある。この店はワンオペ営業なので、混み合うと出てくるのが多少遅くなる。まずは、入口近くの自動券売機で食券を購入。この店のスープは、淡麗系の「和風出汁」と濃厚系の「魚介白湯」の2種類で、店のお勧めは濃厚系の「魚介白湯醤油ラーメン」、僕のお勧めは淡麗系の「和風出汁醤油ラーメン」である。濃厚系は「魚介白湯ラーメン醤油味」の他に、「魚介白湯塩ラーメン」と「魚介白湯味噌ラーメン」、「スパイシーラーメン(増辛できる)」などがある。一方、淡麗系は「和風出汁醤油ラーメン」の他に、「和風出汁塩ラーメン」がある。サイドメニューは、定番の「チャーマヨ井」と「おかか飯」の他、「ニラたっぷり水餃子」があるのは、ラーメン店としては珍しい。店イチオシの「魚介白湯ラーメン醤油味」のスープは、水を一切足さずにじっくりと2日間かけて煮込んだ鶏白湯に、サバ節をメインとした魚介を合わせたものだという。混濁したトコ目のあるスープはサバ節が香り、まさに濃厚な和風出汁で、バランス的にも悪くない。麺はコシのある中細ストレート麺で、僕好みにドンピシャ。麺は数量限定ながら、道産小麦の平打ち太麺にも変更ができる。低温調理の鶏・豚チャーシューは普通だが、メンマやトッピングの味玉は美味しい。僕のイ

チオシの「和風出汁醤油ラーメン」は、清湯スープでありながら、濃厚なサバ節が香る旨味爆発のスープ。おそらく、清湯醤油のスープとしてはトップレベルであり、このラーメンだけに限って評価するならば、2つ星でも良いと思えるほど。添えられた磯海苔も、スープの旨みをさらに増している。また、ほんのりと優しい野菜の甘みも味に奥行きを与えている。

- 住所:東區北23条東13丁目2-5 ●電話番号:011-839-5940 ●営業時間:11時~14時半、17時~20時(日曜は夜営業無し) ●定休日:月曜 ●予算:和風出汁醤油ラーメン850円 ●アクセス:地下鉄東豊線・元町駅5番出口(北洋銀行)を出て宮の森・北24条通を左(西)へ向かう。「ENEOS Enejet」を過ぎると左側にある。元町駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:北洋銀行・元町支店、宮の森・北24条通 ●お勧めポイント:トップレベルの清湯醤油ラーメンが味わえる店

ラーメン 札幌豚骨ラーメン 常(JOE)



札幌ドームからほど近い羊ヶ丘展望台の入口にあるラーメン店。店内に入ると広めのカウンター席があり、右側にテーブル席がある。まずは入口にある自動券売機で食券を購入。メニューを見ると、塩ラーメンや醤油ラーメン、味噌ラーメンなど、札幌のラーメン店としてはごく一般的なメニューが並ぶ。通常のラーメンは650円と、非常に良心的な価格だ。この店の最大の特徴は、焦がしニンニクテイストの「マ一油」をはじめ、「チー(鶏)油」、「えび油」、「炙り魚粉」、「ガゴメ昆布」、「背脂」などの調味料が無料でトッピングできること。さらに、スープは豚骨スープか鶏ガラスープかを選ぶことができる。これらを組み合わせることにより、自分好みのラーメンを作ることが可能なのだ。さらに、レギュラーメニューの他に季節限定のラーメンもあり、夏には山形名物の「冷たいラーメン」も登場する。また、変わり種では「焼つけ麺」なるものもある。この店で僕がお勧めしたいのは、鶏ガラスープの「醤油ラーメン」。もちろん、限定ラーメンの「鶏白湯」があるときにも「醤油ラーメン」をチョイスしよう。通常の麺は黄色い中太縮れ麺で、コシがほどほどあって良い。これに対し、限定ラーメンは中細のストレート麺である。具材のメンマは厚めに切られ、小さく切られているので食べやすい。また、この店のチャーシューは豚バラと肩の2種類があり、限定ラーメンや「特製味噌ラーメン」では2種類が入っている。もしも、観光で羊ヶ丘展望台を訪れた際には食べてみるのも良い店である。

- 住所:豊平区福住3条10-3-2 ●電話番号:011-854-1052 ●営業時間:11時~15時(スープが売り切れ次第終了) ●定休日:火曜(祝日の場合には翌平日) ●予算:醤油ラーメン680円、限定・鶏白湯醤油ラーメン900円 ●アクセス:地下鉄南北線・澄川駅あるいは地下鉄東豊線・福住駅から車で5分。羊ヶ丘展望台の入口にある ●最寄りのランドマーク:羊ヶ丘展望台 ●お勧めポイント:鶏ガラベースの醤油ラーメンが美味しい

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。擦った生姜ののっており、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45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。

●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:10時~15時(金曜日は10時~14時半) ●定休日:月曜(祝日の場合は翌日休み) ●予算:味噌らーめん1,100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「二木ゴルフ」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:二木ゴルフ、かねひろ羊ヶ丘店

ラーメン 鶏白湯そば燗(ゆう)



兵庫県西宮市にある「(株)お客様みなさまおかげさまOMO INC」がプロデュースする鶏白湯ラーメン店。店の前あるいは近くにある店の駐車場に車をとめ、開店5分前から店の前に並ぶ。実はこの店、開店してすぐに満席となる人気店なのである。清潔感ある明るめの店内は、L字型のカウンター席が11席のみ。まずは、入口近くの自動券売機で食券を購入する。ラーメンメニューは僕のお勧めの「鶏白湯ラーメン」の他、「味噌鶏白湯ラーメン」と「シビカラ鶏白湯」、「飛魚だしそば」の4つ。この他に、汁なしの「まぜそば」もある。サイドメニューはいろいろあり数量限定の御飯もの濃厚たまごの「肉めし」、鶏チャーシューを利用した「知床鶏丼」の他にラーメン共にはただく店のお勧め飯の「ダイブめし」がある。「鶏白湯ラーメン」のスープは、提供する直前にブレンダーを使ってドングリの中で泡立てされる。表面には細かな泡が立っていて、スープは乳化されて白濁している。また、スープは宮崎産の鶏ガラをメインに、魚介出汁と豚骨を加えて作っているという。一見濃そうにも見えるが、意外にもあっさりとしており、その分深みに欠ける印象。全てのラーメンに共通の自家製麺は、高加水の中太平麺で、モチモチとして適度なコシがあって美味しい。具材は長ネギの他、紫タマネギや水菜、甘めの煮卵、そしてブラックペッパーが少々。ラーメンなのに、シナチクが入っていないのは非常に珍しい。知床鶏の胸肉を使用したという鶏チャーシューは、レア過ぎて食感と鶏の旨味が乏しい。卓上には味変用に、「煮干し酢」や「オレンジ酢」、「エキゾチック酢」といった酢が用意されている。中でも、ラー油ベースの「エキゾチック酢」のスパイシーな辛さがいい。また、切った生レモンも添えられてくるが、これもサッパリとした味変となる。テーブルの説明書きには、スープが余ったら「ダイブめし」を注文して、

残ったスープに入れて食べることを勧めているが、要は白飯と梅干しなので、確かにスープと合わないわけがない。「味噌鶏白湯ラーメン」は、旨味調味料を感じさせない良質なスープであるが、野菜炒めが入っていないせいかコクがなく、お勧めではない。また、「飛魚塩そば」は、前出した2つの鶏白湯ラーメンとは異なり、厚めに切られた炙り豚チャーシューがのっている。柚子が香る清湯スープは、魚介弱めでインパクトに欠け、やはり白湯スープの方が美味しいと思う。「肉飯」は、豚チャーシューが細かく切られていて、肉のボリューム感たっぷり。甘辛い味付けと黄身がマッチしてお勧めである。「知床鶏丼」はレアな鶏チャーシューを使ったドングリで、ブラックペッパーのかかった黄身と甘めの醤油ダレ、さらに紫タマネギを絡めて食べるので美味しい。さらに、それにタップリのスープを入れ、お茶漬けのようにして食べるのと更に美味しい。

●住所:白石区菊水6条1丁目1-22 ●電話番号:011-867-0036 ●営業時間:11時~15時、17時~21時 ●定休日:水曜(祝日の場合には翌水曜) ●予算:鶏白湯ラーメン990円 ●アクセス:地下鉄東西線・菊水駅1番出口を出て左へ、最初の交差点を左折し、勤医協札幌病院を過ぎ、南郷通の信号を左折すると右側にある。菊水駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:水穂大橋、勤医協札幌病院 ●お勧めポイント:自家製麺と円やかなスープがマッチした鶏白湯ラーメン

ラーメン ラーメン大王



新札幌にあるファミレスのような駐車場広めのラーメン店。店名の「ラーメン大王」と聞いて思い出すのは、苫小牧の「味の大王・総本店」と室蘭の「味の大王・室蘭本店」。そもそも、北海道におけるカレーラーメンの発祥は苫小牧にある「味の大王・総本店」なはずだが、味の大王・岩見沢店で働いていた方が独立し、同じ店名で室蘭・カレーラーメンを売り始めたことが事を複雑にしている。結果的に、本店を名乗る2つの「味の大王」ができてしまったため、北海道各地に点在する「味の大王」も、本流の苫小牧総本店系と分流の室蘭本店系の2系統が存在する。この店の店主は苫小牧総本店系らしいが、両本店を食べ比べてみると、やはり苫小牧総本店系の方がコクがあり、洗練されていて僕好みである。店内に入ると、オープンキッチンを囲むようにL字のカウンター席があり、席同士やテーブル間隔は広めにとられている。この店のお勧めはもちろんカレーラーメンであるが、カレーラーメンには、もやし炒めの入った「カレーラーメン」と、入らない「とんこくカレーラーメン」の2つがある。僕のお勧めは「カレーラーメン」で、とくに美味しい薄切りチャーシューがたっぷりとのった「カレーチャーシューメン」が秀逸。もやし炒めの入らない「とんこくカレーラーメン」は、ラードに代わって表面に背脂が浮かび、乾燥麩ののっている。両者のスープは基本的に同じで、辛いのがスパイシーさやパンチがある。ネギの切り方も独特でシャキシャキして良いが、中太縮れ麺は弾性に欠けてイマイチだ。

●住所:厚別区厚別中央1条7丁目2-43 ●電話番号:011-801-1118 ●営業時間:11時~21時 ●定休日:水曜 ●予算:カレーチャーシューメン1,150円、カレーラーメン850円 ●アクセス:地下鉄東西線・新さっぽろ駅7番出口を出て、正面にJCHO札幌北辰病院の駐車場を見ながら右へ進む。損保ジャパンの看板が見えたらその先にある。新札幌駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ホテルエミシア、JCHO札幌北辰病院 ●お勧めポイント:カレーラーメンとチャーシューが秀逸なラーメン店

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70頁を参照)」の本店にあたる北インド料理店。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「パパラ」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お好みのカレー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」、-halfナンと-halfライスがセットになった「half&half」、チキンカレーまたはミックスベジタブルカレーに-halfナン、-half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たっぷり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たっぷりと入っており、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、刻み生姜などを入っ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としており、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」はサフランの香りたっぷりのカレーで、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」もチーズがトロクとして、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、粒々のアジョワンの種が練り込まれた「アジョワン ナン」はかなり好みが変わるところ。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。ザッ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、デザート感覚で最後に味わった方が良さかも。「ガーリックナン」は細く刻んだニンニクが香ばしく、バター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「ピリヤニ」は、南インド料理店で味わうパラッとスパイシーなピリヤニとは異なり、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、本格的なピ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、禁煙でないのはただけでないが、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 ●営業時間:[平日]11時~14時半、17時~22時半、[日曜・祝日]11時~22時半 ●定休日:無休 ●予算:チキン850円、スパイシー ラムマサラ1,400円、キーマナン590円、チキンティッカセット1,000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)、マックスバリュ ●お勧めポイント:北海道ナンパーワンの北インド料理店

カレー サボイ Curry SAVoY



かつて幌平橋にあったスープカレーの名店「サボイ」。その後、お酒も飲めるカレー店「カリー・ディ・サヴォイ」と名前を変え、札幌中心部へ移転。2017年には閉店となり、幌平橋時代を含めたその23年の歴史に幕を閉じた。しかしこの度、1年以上のブランクを経て、「もつ鍋 黒花火」を運営する「株式会社 IDATEN(イダテン)」がオーナーとなり、前オーナー監修の元で完全復活を遂げた。このことがSNSなどを通じて拡散しているせいか、ランチタイムには開店前から行列ができており、とくに土日は開店前か13時過ぎ、あるいは15時以降に行くことをお勧めしたい。地下へ続く階段を下りて店内に入ると、左手と右奥にカウンター席があり、右側にテーブル席がある。元はカフェバーだったところを改装して使っているため、カレー店としては大

箱である。現在のメニューを見ると、「チキンのカレー」、「チキン野菜のカレー」、「キャベツのミルフィーユ・ベーコン添えのカレー」、「シーフードのカレー」、「北海道産スベアリブのカレー」、「15種類の野菜のカレー」、「牡蠣のカレー」、「季節のカレー(鴨と下仁田ネギのカレー)」の8種類。辛さは、辛味なしの0番〜刻みブリッキーマイ入りの6番までの7段階あるが、僕のお勧めは辛口の4番。これ以下だとホールスパイス感が下がり、薄いスープカレーのように感じてしまうためだ。テーブルには、辛さを増すためのアイテム「島唐辛子のオリーブオイル」と「カイエンペッパー」もある。子供用のカレーもあるので、土日は子供連れも目立つ。この店のスープは今時珍しく1種類しかなく、鶏ガラや牛骨、野菜などをじっくり煮込んで作られたスープは、サッパリとしたラーメンで言う清湯スープに近いイメージ。「ピカンティPICANTE(→カレーの65頁を参照)」以降のスープカレー業界は、濃厚なスープが主流となったが、それ以前の創生期のスープカレーは、葉膳カレーの「アジャンタ」の影響を受けたサッパリとしたスープが中心だった。「こうひはうす(→カレーの60頁を参照)」や「スリランカ狂我国(閉店)」、「マジックスパイス」などがその代表店であるが、中でも、幌平橋にあった小さなカレー店「サボイ」が人気ナンバーワンで、女性店主を中心としたスタッフがカレーを作っていた。スープはアッサリしているにもかかわらず、しっかりとしたコクがあり、ホールスパイスの香りが豊かで、後味も心地良かった。また、この店のチキンは骨付きチキンではなく、骨なしのポイルチキンであるのも特徴だ。ちなみに、この店はテイクアウトが可能な上に、冷凍カレーも販売しているので、道外へのお土産としても良いかも。しかし、予め電話予約しておかなければ、売り切れになることもあるので要注意。

●住所:北區北8条西4丁目13-1 プランシャールBLD B1F ●電話番号:011-717-5959 ●営業時間:【月曜〜金曜・祝日】11時半〜15時、17時〜21時半、【土日】11時半〜21時半 ●定休日:なし ●予算:キャベツのミルフィーユベーコン添えのカレー1,880円、チキン野菜のカレー1,580円、北海道産スベアリブサイズのカレー1,980円 ●アクセス:JR札幌駅北口を出て、ファミリーマート、四谷学院、エルプラザとホテルマイステイズを過ぎた交差点手前の角ビル(いただきっこちゃんあり)。札幌駅北口より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:ホテルマイステイズ札幌駅北口、札幌エルプラザ ●お勧めポイント:創生期を代表するトップレベルのサッパリ系スープカレー

カレー チャンドリカ



札幌苗穂通にあるスリランカカレーの店。スリランカカレーは、ココナッツミルクや鯉節のようなモルジブフィッシュの出汁を使用するのが特徴。現地では、ブレンドされたカレースパイスも一般に販売されていて、それを利用する人々も多いらしい。カレーのルーはサラツとしており、どちらかと言えば南インド料理に近い感じだ。ビルの1階にある店の前にはギリギリ2台が駐車可能なスペースがある。店内に入ると昭和の喫茶店のような雰囲気。左側にカウンター席が、そして右側にテーブル席がある。この店のシェフはスリランカ出身のママさんシェフの今井チャンドリカさんである。ランチタイムのメニューを見ると、カレーは「ポークカレー」と「チキンカレー」の2種類で、「セット」が「ワンプレート(旧・チャンドリカカレー)」のいずれかを選べる。セットメニューには、ライス、サラダ、ルーヌサンボラ(タマネギの酢漬)・インド料理で言うアチャールが付く。「ワンプレート」には、ポークあるいはチキンカレーとその日の温野菜3種類、ライス、サラダ、ルーヌサンボラ、パバダム(豆粉の煎餅)が、全て一皿に盛られている。温野菜やパバダムが入っている分、カレーやライスが少なめとなっており、ビジュアルも含めて女性受けしそうな品である。加えて、日替わりの温野菜も思っていた以上に美味しく、野菜好きに

はお勧めである。なので、しっかりとカレーを食べたいという方はセットメニューで、野菜とバランス良く食べたいという方は「ワンプレート」を注文するのがお勧め。また、辛さは1番から20番まで選ぶことができ、1〜2が甘口、3〜5が中辛、5〜10が辛口、15が大辛、20が激辛である。さらに、ライスは黄色いターメリックライスで、セットメニューのチキンカレーには、プラス50円でココナッツミルクを追加できる。僕のお勧めは、何と言ってもグローブの香りが特徴的な「ポークカレー」。ルーはサラツとしていてとてもスパイシー。一口食べると、東京にある南インド料理店「南インドカレー&バル エリックサウスERICK SOUTH」の「マトンカレー」を彷彿させるホールスパイス感のある味が口一杯に広がる。試してみたい方は、まずは5番からチャレンジしてみしてほしい。一方、「チキンカレー」は、「ポークカレー」ほどのインパクトこそないが、こちらもなかなか美味しい。それにしても、彼女の作るカレーは本当に美味しく、僕にとってドストライクなカレーである。

●住所:東區本町2条4丁目51 ヤマザキビル1階 ●電話番号:011-783-1001 ●営業時間:11時半〜15時半 ●定休日:月曜、火曜 ●予算:ポークカレーセット1,300円、ワンプレート(ポーク)1,300円 ●アクセス:地下鉄東豊線・環状通東駅4番出口を出て右へ、「ゲオGEO」の角を右折して環状通を進む。600mほど行くと「丸亀製麺」や「メンスプラザAOKI」がある交差点が見えるので、信号を右折して苗穂通を進む。100mほど進むと右に苗穂神社が見えるので、その向側。環状通東駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:苗穂通、苗穂神社 ●お勧めポイント:本格的なスリランカカレーが味わえる

カレー スープカレー yellow



1996年創業のスープカレー店。スープカレー店の中では比較的古い方だが、札幌グルメバイブルでは薄野に移転後の2007年度版で初めて登場。その後、2025年に現在の大通エリアへ再移転した。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°C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。口に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、徐々にコラーゲンたっぷりの濃厚な旨味を感じる事が出来る。一口目から不自然に派手派手しいインパクトを求める味が主流の札幌スープカレー店にあって、その真摯な姿勢が味に表れている。スープは1種類しかないが、具材やトッピングは豊富だ。ターメリックライスは8穀米を使用しているため、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「豆腐」と「じっくり煮込んだ大根」がおすすめ。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、11時半〜20時半までの通し営業なのも良い。

●住所:中央区南1条西4-7-1 クリエイトビル地下1階 ●電話番号:011-242-7333 ●営業時間:11時半〜20時半 ●定休日:不定休(Xある日はFacebookで要確認) ●予算:チキン野菜カレー1,650円 ●アクセス:地下鉄大通駅から三越や4PLAのある交差点近くから地上へ出る。出たら、「4PLA」から電車通り沿いに南1条通を西へ進むと、次の信号の3つ手前のビル。地下鉄大通駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:4PLA、南1条通 ●お勧めポイント:コラーゲンたっぷりの濃厚な旨味を感じるスープカレー

カレー カンクーン(CAN CUN)



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(+150円)」、「海老スープ(+160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「ラムキーマカレー」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。ライスは白米のみしかなく、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条東6丁目5 朝日プラザ1条橋1階 ●電話番号:011-261-7099 ●営業時間:11時半~15時、17時半~20時(月曜のみ11時半~15時) ●定休日:無休(不定休) ●予算:チキン野菜カレー1,580円 ●アクセス:バスセンター前駅9番出口徒歩3分 ●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 こうひいほうす



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39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。ご夫婦なのであるか?店はご主人と女性の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おいしいスープなのである。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の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 ●営業時間:11時~20時 ●定休日:水曜 ●予算:チキンカツカレー1,200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(福住薬園通) ●最寄りのランドマーク:札幌市電・電車事業所前電停、福住薬園通り ●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 未来カレー こりす



親子なのであるか?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、テーブル席が入り口に2つと奥に6つある。この店のカレーは二セコの新農薬野菜を使い、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ないが、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。僕のもう一つのお勧めは「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ような形をしているが、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ら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な。「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、4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440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かアルコールメニューもいろいろあり、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4,400円)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 ●営業時間:11時半~14時45分、17時~21時 ●定休日:火曜 ●予算:カシ米尔カレー(チキン)935円、マトンキーマ マサラ1,078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、ファミリーマート側へ信号を渡る。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 カリヤ!コング CURRY YA! CONG



北海道の人気俳優ユニットTEAM NACSが行きつけという無化学調味料をうたう高級スープカレー店。重たいライドドアを開けると、左手にカウンター席があり、右側にテーブル席が2つある。初めに言っておくが、この店は店主一人で全てをやっているため、混んでいるときには時間がかかるだけでなく、入店は1組2人まで(グループお断り)というよく分からないレギュレーションもある。メニューを見ると、「チキン野菜」、「ポーク野菜」、「ラム野菜」の3種類で、全てのメニューにプレーンラッシーが付いている。僕のお勧めは、知床産の鶏を使用した「チキン野菜」。辛さは、子供でも食べられる1からピッキヌが1本入った60までであるが、8は中辛程度で物足りない。なので、僕のお勧めは辛口の10以上である。卓上にはカイエンペッパーが置かれているので、辛さが足りない方は追加もできる。この店では、道産も豚 或知床産鶏、特別栽培玉ねぎNEO、ななつぼしなどの北海道産厳選素材を使用しているため、どうしてもこの価格になってしまうとのこと。シチリア産海塩とスパイスのみで作られたスープが実に美味しい! 他にはないピュアな美味しさなのである。鶏ガラ・鶏肉や豚骨・豚肉で6~7時間煮込まれて作られたスープは、香味野菜による深みと玉ねぎの甘みを感じる優しい味。しかしながら、この店のスープカレーは確かに美味しいが、価格も恐らく全国一高いのではないだろうか。なので、コスパを考えると1つ星にしようかとも思ったが、やっぱり美味しいので、敢えてコスパ度外視での2つ星とした。

●住所:中央区南16条西6丁目2-10 IR山鼻1階 ●電話番号:011-211-0019 ●営業時間:11時半~15時(なくなり次第終了) ●定休日:水曜・不定休 ●予算:チキン野菜2,600円 ●アクセス:札幌市電・静修学園前の電停で降り、札幌静修高等学校の角を左折する(「クリーニング店」のある交差点)。札幌静修高等学校の玄関を過ぎ、ローソンが見えたら左にある。静修学園前の電停より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:札幌静修高等学校 ●お勧めポイント:化学調味料を一切使用せず、シチリア産海塩とスパイスのみで作るスープカレー

カレー カフェ・パニ Pani cafe



南須原先生から教えてもらったスリランカ風カレー店。敢えて「スリランカ風」と表示する理由は不明だが、既製調味料を全く使用しない本格的なカレー店である。スリランカカレーは、最近増えてきた南インドのサラサラカレーに近く、経節のようなモルディブフィッシュやココナッツミルクなどを使い、ライスや豆餅・パバダンと共にいただく。グルメバイブルには、札幌の「チャンドリカ(→カレーの58頁を参照)」や大阪の「ヌワラカデ」などが掲載されて

いる。古い喫茶店のような狭く雑然とした店内に入ると、右側に2名用のテーブル席が1つとカウンター席が3席、左の窓側に4名用のテーブル席が2つある。この店は、調理からサービスまで全てをお母さん一人でやっているため、込んでいると多少時間がかかる。メニューを見ると、カレーは肉ベースのレッドカレーと野菜ベースのイエローカレーの2つを選び、相盛りするのが基本のようだ。レッドカレーはレギュラーの「辛辛チキン」、「和風甘辛ポーク」、「甘辛ポークキーマ」、「甘甘マンゴーポーク」の4種があり、この他に、その日の気まぐれレッドカレー(この日は「辛ポーク」)が奥のホワイトボードに掲示されていた。イエローカレーは、「今日の野菜」と「季節の野菜(100円増し)」の2種。この日の「今日の野菜」は、玉ねぎとキャベツで、「季節の野菜」は長芋であった。さらに、メニューには「お子様カレー」もある。また、開店から15時までのランチタイムには、ヨーグルトと紅茶がサービスされる。レッドカレーは辛さがカレー毎に決まっっていて辛さを選ぶことができないが、食べてみるとどのカレーも中辛から辛口くらいで、さほど辛さに大きな差はないようだ。イエローカレーはココナッツミルクが入った野菜カレーで、全く辛いくない。また、添えられている「ひよこ豆やレンズ豆のカレー」は、サービスのカレーらしい。僕のお勧めは「辛ポーク」と「キャベツ」のコンビで、さらに、辛味調味料の「ルヌ ミリス」が必須のトッピングアイテムである。ライスは、「クミンライス」よりも「白米」の方がカレーの味が良く分かる。ライスの量は250gまで無料であるが、250~350gぐらいがベストであろう。まずはレッドカレーとライスとで食べ、途中でイエローカレーとライス、さらに、「ルヌ ミリス」を少しづつレッドカレーに投入してライスと共に食べると、一気に味に重層感と深みが増えて最高である。最後には2つのカレーが混ざりあって味変して面白い。

●住所:中央区南19条西7丁目3-26 ●電話番号:011-206-7189 ●営業時間:11時45分~15時 ●定休日:木曜・金曜 ●予算:甘辛和風ポーク+今日の野菜1,300円 ●アクセス:札幌市電・静修学園前電停と幌南小学校前電停の間にある。幌南小学校前電停から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:山鼻19条交差点(西7丁目通と環状通の交差点) ●お勧めポイント:女性店主が作る本格的なスリランカ風カレー

カレー SOUP CURRY KING



2017年に大通・薄野エリアに「セントラル店」が、2023年に札幌駅近くに「ゲートウェイ店」が新たにオープンしてとても利用しやすくなった。さらに、「Uber Eats」、「Wolt」、「出前館」、「Foodpanda」、「デリバリー」などといった宅配サービスとも提携し、店舗に行かなくても自宅でお食べられるようになった。札幌市郊外にある本店はカフェのような独特の雰囲気。また、セントラル店は街中のビルの地下

にあり、本店よりもやや広めだ。さらに、ゲートウェイ店はヨドバシカメラ横のビルの1階にあり、何故かインバウンド客に大人気である。どの店舗もスープは1種類のみ。やや白みがかった黄色っぽい色をしており、薄野にある「soup curry yellow(→カレーの59頁を)」の色にやや近い。豚骨と鶏ガラを2日間煮込んで作られたという上質なスープは、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、全く気にならないくらい。いや、全く感じられないと言っていいくらいスープに溶け込んでいて美味しい。メニューは、本店とセントラル店では若干異なる。本店のみの限定メニューは、「牛スジ豆腐カレー」と「ラムカレー」、「ラム野菜カレー」、セントラル店のみの限定メニューは、「粗挽きラムと豆腐のニラキーマカレー」と「ビーフカレー」、「ビーフ野菜カレー」、ゲートウェイ店のみの限定メニューは「ラムじゃぶカレー」、「ラムじゃぶ野菜カレー」、「すき焼きカレー」である。全ての店舗の共通メニューは「チキンカレー」、「チキン野菜カレー」、「ポーク角煮カレー」、「ポーク角煮野菜カレー」、「納豆挽肉カレー」、「シーフードカレー」、「野菜カレー」で、この他に月替わりの「マンスリーカレー」がある。本店のお勧めは、柔らかい牛スジと豆腐が入った「牛スジ豆腐カレー」と「チキンカレー」、セントラル店のお勧めは、「粗挽きラムと豆腐のニラキーマカレー」と「チキンカレー」、ゲートウェイ店のお勧めは「チキンカレー」である。辛さは全く辛い0番からJoker(+250円)まで15段階あり、中辛は2番であるが、このスープには2〜3番が最も良く合う。ライスは麦入りのターメリックライスで、全てのカレーはテイクアウトが可能。

【本店】●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時半~21時【土日・祝日】11時半~21時 ●定休日:不定休 ●予算:チキンカレー1,350円、牛スジ豆腐カレー(本店のみ)1,600円 ●アクセス:地下鉄南北線・南平岸駅西口を出て左へ、「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字路の交差点の左側にある。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:魚介系テイストの美味しいスープカレー

【セントラル】●住所:中央区南二条西3丁目13-4 カタオカビル地下1階 ●電話番号:011-213-1230 ●営業時間:【平日】11時半~15時、17時半~21時【土日・祝日】11時半~21時 ●定休日:不定休 ●予算:チキンカレー1,350円、粗挽きラムと豆腐のニラキーマカレー(セントラル店のみ)1,650円 ●アクセス:地下鉄大通駅・ポルタタウンPARCO前の出口を出て、路面電車が走る駅前通を薄野方向へ進む。北海道信用金庫本店のある一つ目の信号を左折すると、すぐ左側にあるビル。大通駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:北海道信用金庫本店

【ゲートウェイ店】●住所:北区北6条西6丁目2-4 にしろくビル 1階 ●電話番号:011-788-3400 ●営業時間:【平日】11時半~15時、17時半~21時【土日・祝日】11時半~21時 ●定休日:不定休 ●予算:チキンカレー1,350円 ●アクセス:JR札幌駅・北口を出て左へ。京急EXホテルを過ぎ、信号を渡りヨドバシカメラ・マクドナルド側の信号を渡るとすぐ左側にあるビル。JR札幌駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:ヨドバシカメラ・マルチメディア札幌

はらっぱカレー店



古いビルの1階にある人気のカレー店。1階とはいっても、実際には階段を上った半2階にある。廊下を進むと、「はらっぱカレー店」と書かれたプレートがかけられた木彫りのクマが見える。店内に入ると、中はL字型のカウンター席だけの小さな空間。しかしながら、木の温もりを感じるナチュラルなインテリアが心地よく、とても居心地の良い店だ。また、現在だけなのかもしれないが、窓と入口のドアが開け放たれていて換気が良く、席の間隔も十分とられており、さらに、食事中以外のマスク着用の注意書きもなされているなど、コロナ対策も合格点である。メニューを見ると、カレーは「チキンカレー」、「サグチキンカレー」、「マトンカレー」、「キーマカレー」、「やさいかカレー」の5種類。この店は、「タマネギが命」と言い切るほどタマネギにこだわっ

ており、カレーには3つの契約農園から仕入れたタマネギをタップリと使用しているらしい。何れのカレーも辛さは選ぶことはできず、全てが中辛以下のそれほど辛さが感じられないレベル。なので、物足りないと思う方は、テーブル上に置かれた「辛いスパイス」をかけて調整する。中でも僕のお勧めは、好みの2種類のルーを合いがけにできる「ハーフ&ハーフ」。とくに、濃厚系の「マトンカレー」と「キーマカレー」がいい。大きさは、スモール、レギュラー、ビッグの3サイズから選ぶことができ、「チキンカレー」と「やさいかカレー」、「キーマカレー」の3つは追加料金がかからないが、「サグチキンカレー」と「マトンカレー」は追加料金が必要となる。出てきた「ハーフ&ハーフ」は、真ん中に舟形のライスを盛り、両側に2種類のカレーがかけられている。ライス上にはフライドオニオン、奥の小皿にはピクルスの「アチャール」とマッシュポテトの「ポッタ」、トルティーヤのような味わいの三角形の「チャパティ」が添えられている。「チキンカレー」は、この店一番人気なだけあってバランスが良く、万人受けするような味わい。「サグチキンカレー」は、チキンカレーに青菜をトッピングしてシャキシャキ感を加えたカレー。「マトンカレー」は、パクチーとの相性が抜群で、スパイシーで濃厚。「キーマカレー」は、豚肉よりも牛肉の重厚な風味を感じる。濃厚な味わいなので、添えられた茹でジャガイモとも良く合う。「やさいかカレー」は、南インドカレーの様なサラサラのマイルドで優しい味。その中でも、ちゃんとスパイシーさを感じられる。まずは、それぞれのカレーをそのまま味わい、後半に酸味のあるピクルス「アチャール」や水っぽいマッシュポテト「ポッタ」を混ぜて味変させて食べるのがお勧め。

●住所:中央区南1条西11丁目327-19 下妻ビル1階 ●電話番号:011-839-5780 ●営業時間:【月曜~金曜】11時半~20時15分、【土曜】11時半~17時15分 ●定休日:日曜・祝日(不定休あり) ●予算:ハーフ&ハーフ(スモール)1,340円、(レギュラー)1,540円、(ビッグ)1,910円(サグチキン+150円、マトン+330円) ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅を出て石山通(国道230号)を右へ。北洋銀行を過ぎ、南1条通り(電車通り)の次の通りを右折する。ビル1階の郵便局を過ぎたら右のビル。西11丁目駅から徒歩4分 ●最寄りのランドマーク:北洋銀行札幌西支店、札幌南一条中郵便局 ●お勧めポイント:辛さを抑えながらスパイシーさを味わえる良質なカレー

Qminクミン

エスニック料理、ハラール料理、その他の156頁を参照



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り、エスニックバーのようなインテリアにリニューアルされた。入口を入ると手前にテーブル席があり、左奥にカウンター席がある。一時期はグループ店をかなり増やして多店舗展開したが、「ピカンティ・ホライズン」、「ヴォイジュ」、「XY象SA」などを閉め、現在では「札幌駅前店」と「琴似店」、そして仙台の「ヴァサロード」の4店舗にまで規模を縮小した。スープはレギュラー3種類と14時からの「日替わり」を加えた計4種類で、サッパリ系と濃厚系の2つに分けられる。かつての「濃厚スープ」は日替わりで5種類あったが、「SUMMER IN NEW YORK」と「JOHXMON 縄文extra」、「縄文SPIRITUS(魂の共存)」の3つがなくなり、「38億年の風」と「アールヴェーダー薬膳1/f」の2つに絞られた。僕のお勧めは濃厚系で、中でも「アールヴェーダー薬膳1/f」が洗練されていていい。一方、サッパリ系の「開關(かいびやく)」は、サッパリとした和風テイストなので、素材を味わうのには良いと思う。辛さ



は、ピリ辛の1からピッキーヌ10本+素揚げ生ハバナロ1つが入った5(+300円)まであり、ピッキーヌ5本が入った3からは有料となる。よほど辛い物好きではない限り、お勧めは2(中辛~辛口)か3(辛口~大辛)である。具材は「北海道産の牛すじ煮込み」が「チキンレッグ(サクッとPICAチキンでない方)」がお勧めであるが、両者はトッピングとしても追加できるので、「チキンレッグ」に、トトト口の「北海道産の牛すじ煮込み」をトッピングするのがベストかも。また、道外から来た方には、北海道名物ドリンクの「コアップガラナ」か「小樽ビール」を一緒に味わうことをお勧めしたい。ちなみに、店内では冷凍のチキンレッグスープカレーも販売されており、札幌土産として送れば、喜ばれること間違いなしである。

- 住所:北区内北13条西3丁目 アクロビュー北大前1階 ●電話番号:011-737-1600 ●営業時間:11時半~22時45分
- 定休日:無休 ●予算:北海道産牛すじ煮込み1,620円、チキンレッグ1,570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(セイコーマート北13条西店の信号)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:セイコーマート北13条西店、秀岳荘・北大店 ●お勧めポイント:濃厚系のスープが美味しい人気店

札幌 サッポロスープカレー ディップ Sapporo soup curry dip



北大通沿いにあるスープカレー店。店舗は古いマンションの1階にある。縦長の構造となっているため、入って見ると外観の印象よりもやや広めに感じる。入口を入って左側にキッチンとカウンター席があり、そして右側にテーブル席がある。メニューを見ると、スープは「あっさり」、「濃厚」、「クリーム」の3種類があり、「濃厚」と「クリーム」は80円増しとなっている。続いてメインの具材を選ぶ。メインの具材は「チキンレッグ」、「サクサクチキンレッグ」、「カリッと

ハーブザンギ」、「牛すじ煮込み」、「北海道産 舞茸素揚げ」、「たっぷり野菜」、「厚切り炙りベーコン」、「仔羊のやわらか煮込み」、「富良野産 豚の角煮」、「富良野産 豚バラのしゃぶしゃぶ」、「ぶりぶり海老のバターソテー(5尾)」、「4種のウインナー」、「ベーシックベジタブル(基本具材のみ)」、「ベーシックチキンレッグ(チキンレッグのみ)」の計14種類。これらの具材はトッピングとしても追加が可能だ。辛さは0~7番まで選べ、4番からは有料となる(4番+100円、5番プラス150円、6番+200円、7番+300円)。4番からはピッキーヌが、そして7番からはハバナロが入る。ライスの量は普通が200gで、少なめ150g、半分100g、少量70g、大盛り350gと細かく選ぶことができるが、大盛りは100円増しとなる。スープは「クリーム」、「濃厚」、「あっさり」の順にお勧めで、特にマイルドな「クリーム」がいい。「あっさり」は、混じりっけのないピュアな味自体は悪くないが、スパイス感がない分インパクトに欠け、どうしても物足りなさを感じてしまう。メインの具材は、「チキンレッグ」か「ぶりぶり海老のバターソテー」、「富良野産 豚の角煮」などがお勧めである。「チキンレッグ」は簡単にほぐれてしまうほど柔らかいが、鶏の旨味が十分残っている。「ぶりぶり海老のバターソテー」はその名の通り、食感がプリプリで最高。なので、僕の考える最強のタッグは、メイン具材「チキンレッグ」に「ぶりぶり海老500円」をトッピングするという組み合わせだ。さらに、辛さは「3番」がベストだと思うが、中辛~辛口程度の辛さなので、辛いのが好きな方は4番以上が良いのかもしれない。スープカレー店としては価格が高めであるが、その分素材が素晴らしく、実にまるやかな味わいのスープカレーである。また、コロナ禍を経て、「Wolt」、「出前館」、「Uber Eats」、「menu」の4つのデリバリーサービスに対応できるようになった。

- 住所:北区内北29条西4丁目2-1 ファミール札幌110 ●電話番号:011-299-3242 ●営業時間:11時半~14時半、17時半~21時半 ●定休日:不定休 ●予算:チキンレッグ1,550円 ●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。最初の信号を右折し(セイコーマートあり)、すぐに「北海道信用金庫」の信号を左折する。西4丁目樽川通(北大通)を進むと、左側に見えるマンションの1階。北34条駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:北海道信用金庫・札幌支店 ●お勧めポイント:まるやかな味わいの良質スープカレー

札幌 CURRY 'OHANA



東区の人気ラーメン店「あやめ(→ラーメンの15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閉店としていたが、現在はかなりの人気店であるということ。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。衣がサクッとされ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。カツはソース、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」がお勧め。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、大辛以上がお勧めである。欧風カレーなのでそれ程スパイシー感はないが、バ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:東区内北32条東12丁目 ●電話番号:011-753-5252 ●営業時間:11時半~15時、17時半~21時(木曜はランチ営業のみ15時まで) ●定休日:不定休 ●予算:ナスとひき肉のカレー1,250円、カツカレー1,280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

札幌 咖喱屋 梵 bon



二十四軒にある人気のルーカレー店。店内に入ると手前にはテーブル席があり、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、この他にベーグルサンド(スモークサーモン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。1~2辛

はプラス20円、3〜4辛はプラス40円、5〜7辛はプラス60円、8〜10辛はプラス80円、11〜15辛はプラス100円、16〜20辛はプラス120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70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を80円で付けることができる。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く、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 ●営業時間:11時~15時、18時~21時(日曜は11時~20時半) ●定休日:月曜 ●予算:ビーフカレー1,000円(ディナータイム1,060円)、ポークカレー940円(ディナータイム980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 インカレー IN CURRY



二十四軒にある人気のスープカレー専門店。店内に入ると、コンクリート打ちっぱなしのカフェのような店内。左側にテーブル席、右側にカウンター席がある。コロナ禍の影響なのか？テーブル間隔は、比較的広めにとられている。奥にはオープンキッチンの調理場があり、女性一人が調理を、そしてもう一人の女性がサービスを担当している。メニューを見ると、スープカレーは「ラムカレー」、「チキンカレー」、「野菜カレー」、「シーフードカレー」、「鮭カレー」の5種類があり、トッピングは、チキン、ゆで卵、舞茸、ほうれん草、ピーマン、レンコンなど。辛さは、辛さ控えめの0から7までの8段階あり、このスープには市販の辛口くらいの3が合っている。女性経営者のアイデアなのか？ライスは小100g、普通150g、中200g、大盛300gと、少量からオーダーできる。スープは比較的タップリめなので、男性なら、ライスは中くらいの方がバランスが良いかも。僕の一押しは「ラムカレー」で、次にお勧めなのが「チキンカレー」が「鮭カレー」である。具材にかかわらずスープは共通の1種類のみで、通常のスープカレーよりもややトロミがかっている。ホールスパイスが香り、既製調味料を感じさせない良質なスープだ。「チキンカレー」のチキンは、チキンレグではなく骨なしのモモで、味も含めてどこかしら「サバイ」(→カレーの57頁を参照)を彷彿させる。メイン具材以外の野菜は、切り方が小さく少なめだが、その分スープがタップリ入っている。また、この店では「シーフードカレー」が人気のようだが、海老は殻付きで食べづらいし、ホタテも具材としては合わないような気がする。シーフード素材の中で唯一良

かったのは鮭なので、どうせ頼むなら前述の「鮭カレー」の方が良いかも。どのカレーもテイクアウトが可能であるが、別途テイクアウト用の容器代が必要となる。

●住所:西区二十四軒3条5丁目9-33 ●電話番号:011-500-2118 ●営業時間:11時半~17時 ●定休日:月曜、火曜 ●予算:ラムカレー1,980円、チキンカレー1,680円 ●アクセス:地下鉄東西線・二十四軒駅1番出口を出て左へ。ENEOS、ヤマガタ、クレアクレアラビール(マンション)、家族葬のファミリーを過ぎたら左側にある。二十四軒駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:家族葬のファミリー・琴似ホール ●お勧めポイント:スパイシーかつ良質なスープカレー

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、岩見沢店、中標津店、福岡シブス・ログを含めると計4店舗ある。中でも網走店とその系列の岩見沢店は「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節節や昆布、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「とうきびごね」が入れられている。僕のお気に入りには「ベーコンエッグ野菜カレー」。特に、ボ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~13時半、17時半~19時半(水曜と土曜は昼のみ営業) ●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1,400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。通いたら左折し、福住薬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るので進む。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 カラバトカレー



店の壁には「果ての果てまで行って見ないか 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。この店のカレーはバ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200円、大盛りはプラス400円となっている。この日はたまたまだったのかも知れないが、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 ●営業時間:11時半~17時 ●定休日:水曜・日曜
- 予算:パキスタンカレーセット1,200円、カレーテイクアウト(カレー単品)1,100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「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 デリ ガーデン



地下鉄平岸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「カベルネシラズ」は、カベルネ・ソーヴィニオ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ベイが運ばれてくる。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ていい。「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ソドックスなルータイプの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るやかな「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 ●営業時間:11時半~14時半、17時~22時半 ●定休日:火曜 ●予算:キーマナン650円、ポークジャガイモ1,000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のインド料理

カレー 万屋(よろずや)マイキー



サッポロファクトリーの近くにあった人気のスープカレー店。2020年に元の店舗から数百メートルのところに移転し、リニューアルオープンした。入って右側に調理場があり、左側にカウンター席とテーブル席がある。以前よりもスペースがやや狭くなり、スタッフも店主と女性の2名となった。この店のスープカレーのスープは基本1種類のみで、これにココナッツミルク(プラス100円)とあらごしトマト(プラス150円)をスープにプラスできる。この店のスープは濃厚でありながらも、後味がスッキリしている。また、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。メニューはスープカレーとドライカレーの二本立てで、これは以前と変わらない。しかし、日替わりのカレーがなくなってしまったことと、このコロナ禍で、新たにデリバリーサービスにも対応するようになった。スープカレーでは、「チキンももにくり CURRY」と「牛すじ煮込みCURRY」がおすすめ。辛さはお子様向けの0から獄卒の10までであり、何れも無料である。店の中辛は1.5だが、それほど辛くないので、3くらいが丁度良いかも。ライスは白米に少量の麦飯が混じっており、炙りチーズや目玉焼きをトッピングすることもできる。また、2種類の具を楽しみたいという方には「スペシャルコンビカレー」、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。ドライカレーは、限りなくルーカレーのイメージに近いカレー。「チキンキーマドライカレー」と「ポークキーマドライカレー」、「牛すじ煮込みのドライカレー」の3種類があるが、どちらかと言えば、軟骨が入った「チキンキーマドライカレー」がいい。また、ラッシーを飲むなら「マンゴーラッシー」がいい。

- 住所:中央区北1条東7丁目10-6 ミロブレッド北一条1階 ●電話番号:080-3268-4649 ●営業時間:12時~14時、17時半~20時 ●定休日:月曜 ●予算:チキンもも肉CURRY1,000円、牛すじ煮込みCURRY1,100円
- アクセス:地下鉄東西線・バスセンター駅10番出口を出て、中央小学校前を過ぎた交差点(EAST7ビル、東8丁目

路通り)をすくりに左折する。テレビ北海道のある北1条・雁木通を過ぎ、次の信号を右折すると右側にある。バスセンター駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:中央小学校、テレビ北海道、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サッパリの美味しいスープカレー

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。スープカレー店としては、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、「ベーコントマト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、ちよい辛が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はないが、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「エビローグ」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(ブラックスーフトッピング)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 ●営業時間:11時半〜15時、17時半〜20時 ●定休日:不定休 ●予算:チキンベジタブル1,550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」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 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。

●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 ●営業時間:11時半〜21時半 ●定休日:月曜(祝日の場合は火曜)・第1火曜 ●予算:骨付きチキンカレー1,350円、スペアリブカレー1,600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」を過ぎて「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・円山公園駅から車で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

カレー専門店 円山教授。



積丹町にある人気のウニ丼店「田村岩太郎商店」がプロデュースする人気のカレー店。この店のカレーは、今流行りの南インド風やスリランカ風などといったスパイシーカレーではなく、かといってスープカレーでもない独自のルーカレー。もともと、積丹の海鮮をふんだんに使用したカレーをウニのオフシーズンに提供していたが、非常に好評だったため、円山の住宅街にカレー専門店をオープンさせたという。店内は純喫茶風のインテリアで、水道管の様な鉄パイプがさらに独特の雰囲気を醸し出している。メニューを見ると、この店の一番人気である「浜カレー」や「煮込み浜カレー」の他、「しびれ鶏カレー」、「野菜とポークのカレー」、「牡蠣とひき肉のカレー」、「チーズとポークのカレー」、「ひき肉とキノコのカレー」などがある。値段は全体的に高めであるが、とにかく若者に人気のようで、土日はもちろん、平日のお昼時にも行列ができるほど。ルーは全て甘エビからとったエビ出汁を使用しているため、全てのルーに共通する魚介系のうま味とコクがある。方向性は異なるものの、「クロック(→カレーの72頁を参照)」並ぶ濃厚系のルーカレーである。ライスは小150g、中200g、高280gまでは無料で、短330gと大400gは有料(高がルーとのバランス良し)。また、辛さは1〜10番まで選べ、中辛が3、辛口が4、激辛が5となっている。4が実際の中辛くらいのお勧め。さらに、「しびれ鶏カレー」は、辛さの他に痺れの元となる花椒の量を選択できる。1〜5まで選択できるが、まずは3番から試していただきたい。どのカレーも前述のように海老を中心とした魚介系の旨味があり、濃厚な深みがあって美味しいが、コスパ的には良くない。また、「しびれ鶏カレー」以外は味に大きな違いがないので、特にお勧めという一品もない。今のところカツカレーはメニューにないが、辛口のルー(特にひき肉のカレールー)は、絶対に豚カツに合いそう。ちなみに、テイクアウトもやっており、しかもルーだけの販売もあるので、自宅でカツカレーを作ってみても良いかも。昨年、この店の2号店(中央市場食堂長屋にある「カレーの子 くるしお」を含めると3号店となる)「カレー専門店 円山教授 北円山店」が、2022年西28丁目駅近くにオープンした。

●住所:中央区南4条西21丁目1-27 第5藤栄ビル1階 ●電話番号:011-522-8886 ●営業時間:11時~21時45分 ●定休日:不定休 ●予算:浜カレー1,980円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅の札幌市医師会館・夜間急病センター前の出口を出て、西20丁目道の交差点を左折する。札幌同交會病院を過ぎた交差点を右折し、1つ目の交差点を過ぎた左側にある。西18丁目駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌市医師会館・夜間急病センター、札幌同交會病院 ●お勧めポイント:唯一無二の魚介系ルーカレーが味わえる

カレー スープカレー hiri hiri2号, hirihiri OH! Do-Ri



「hirihiri2号」は、JR札幌駅近くの高架下にあるスープカレー店。札幌医大前にあった「本店」やサッポロファクトリーにあった「スープカレー hiri hiri V3」はなくなってしまったが、「丸井今井札幌本店一条館」横のビルの地下に「hirihiri OH! Do-Ri」は健在である。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追加した「ココナッツスープ」の2種類。通常のレギュラースープにプラス 料金がココナッツスープに変更することができる。「ココナッツスープ」にすると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？ 赤みがかったスープを口に含むと、鯉ダシのような魚介系の香りがして美味しい。お勧めは、レギュラースープの「ホロホロチキンカレー」と「道産豚の角煮カレー」の2つ。「ホロホロチキンカレー」のチキンレッグは、最近少なくなってきている揚げられていないポイルタイプのもの。「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0~6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、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。とくに「hirihiri 2号」は、「SOUP CURRY KINGゲートウェイ店(→カレーの63頁を参照)」とともに、JR札幌駅から電車に乗る前に食べるにはベストな立地のスープカレー店である。

【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 ●営業時間:11時半~21時半(ランチメニューは11時半~17時まで) ●定休日:無休 ●予算:ホロホロチキンカレー1,380円 ●アクセス:JR札幌駅西口から高架上にそって進むとすぐ、JR札幌駅西口から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅西口 ●お勧めポイント:魚介風味のスタンダードで美味しいスープカレー

【hirihiri OH! Do-Ri】●住所:中央区南1条西2 Kビル 地下1階 ●電話番号:011-241-7300 ●営業時間:11時~21時(ランチメニューは17時まで) ●定休日:無休 ●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:丸井今井札幌本店一条館

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「スープカレー hiri hiri(→カレーの74頁を参照)」と類似したところがある。スープは「レギュラー」「カツオプレミアム」「豚鶏」「エビスープ」「ミソ」の5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。「スープカレー 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、スパイス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、「スープカレー hiri hiri」を彷彿させる味わい。「豚鶏」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がかれるところ。プラス150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鯉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い。「豚角煮」はやや甘く単調な味で、こちらは皮付き角煮である「スープカレー hiri hiri」の方が良かった。辛さも「スープカレー 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「カラバトカレー(→カレーの69頁を参照)」や「山嵐天下天下龍我独尊(→ラーメンの17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 ●営業時間:11時半~21時半 ●定休日:月曜・火曜(祝日営業) ●予算:骨付きチキン1,450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。山嵐天下天下龍我独尊の隣。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、山嵐天下天下龍我独尊 ●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 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さかも。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、西円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ろ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(火曜は11時~14時半) ●定休日:水曜・日曜 ●予算:ルーカレーチキン1,350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 アジアンスープカレー ベス



札幌市郊外の北郷エリアにある人気のスープカレー店。土日は開店と共に満員になってしまうほどの人気店である。実は、現在ある店舗は2015年に移転してリニューアルオープンした店。メニューを見ると、レギュラースープカレーは12種類あり、この他に土日限定カレーとお子様カレーが2種類ある。目を引いたのは、トッピングメニューが24種類と多いこと。辛さは0番~7番まであり(4.5番までが無料)、0.5段階毎にオーダーできる。ちなみに、3番か3.5番が僕のお勧めである。まだ食べたことがないが、これより辛くなると、花椒のようなピリピリとした辛さになるらしい。カレーの基本野菜は、ニンジン、キャベツ、ピーマン、茄子、皮付きの揚げジャガイモで、この他にウズラの卵と白ゴマが入る。スープカレーにしては珍しく、ニンジンが一口サイズに切られているのがいい。「野菜」という名称がつくメニューには、この基本野菜の他にカボチャ、レンコン、オクラ、ブロッコリーが入っている。僕のお勧めカレーは「チキンカレー」、「チキン野菜カレー」、「ハンバーグカレー」である。特に、柔らかくホロホロに煮込まれた「チキンカレー」がいい。口を含むと、クミン、ブラックペッパー、ゴマ、バジルなどの香りに加え、ナンプラーのような魚介の香りがする。この酸味を含んだタイ料理のような独特のテイストが、店名にもあるアジアンスープカレーといわれる所以なのかもしれない。ちなみに、マンガラッシーは甘過ぎでイマイチだった。

●住所:白石区北郷4条6丁目5-15 ●電話番号:011-879-8151 ●営業時間:11時~15時、17時半~20時半(スープがなくなり次第閉店) ●定休日:月曜、木曜 ●予算:チキンカレー1,330円、チキン野菜カレー1,430円 ●アクセス:JR白石駅から700m ●最寄りのランドマーク:厚別通・北郷4-5交差点、道央自動車道・北郷 ●お勧めポイント:ナンプラーのような魚介が香るオリジナリティのあるスープカレー

寿司

寿司 鮨



長年この店を牽引してきた「すし善」出身の店主・川崎武司さんが、2015年末をもって店主を退いた。代わって二代目を継いだのが、若き寿司職人である長男・純之亮さんである。彼は東京銀座「小笹寿司」出身で、父親譲りの「すし善」スタイルの美しい握りと、休業先である「小笹寿司」の江戸前仕込みを併せ持った素晴らしい寿司を握る。握るスピードや客とのトークなどは、先代の父親には及ばないものの、それでも、食べログなどで評価の高い同世代の寿司職人と比べても抜きん出ている。この店の定番の握りは、春の「サヨリの昆布締め」や「煮蛤」、「赤貝」、夏の「新子」や「蒸し鮎」、「パフウニ」、秋から冬にかけての「イクラ」や「ヒラメ」、「本マグロ」など。さらに、二代目が戻ってきてからは、擦った青ネギをのせて食べる「鯖の白板昆布のせ」や「淡路島産の真鱈」の他、「春子(かすご)」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。いずれは「小笹寿司」名物の「烏賊の印籠寿司」や「カワハギの肝のせ」、「キスの昆布締め」なども登場するかもしれない。彼は若いだけにまだまだ伸びしろがあり、さらに研鑽を積み北海道ナンバーワンの寿司職人になるだろう。ちなみに、この店ではメニューではなく、つまみも含めたお任せコースとなっている。とくに、秋から冬にかけてのイクラは絶品で、他店の追隨を許さないほどの美味しさ。また、多少値は張るが、この店では北海道地酒の最高峰「千歳鶴 大吟醸 吉翔」を飲むこともできる。日本酒を飲むときには、1週間かけて戻すという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:18時~21時 ●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



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？と思うくらい深い味わい。さらに、この店の凄いとこは、夏だけでなく、一年を通してその時期の最高のパフ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回解禁となる積丹産・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。「ラウンドワン」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:ラウンドワン、かに本家 ●お勧めポイント:満足度の高い高級寿司店

寿司 すし 宮川



今年で11周年を迎えた完全予約制の人気寿司店。2022年に円山公園駅エリアから一つ離れた西28丁目駅エリアへと移転した。L字型のカウンター席が7席と個室という組み合わせは前店と同様であるが、個室がより広めの4名用テーブル席となり、とても使いやすくなった。店主の宮川さんは、今まさに脂がのった寿司職人である。和食の「北の味お乃」をかわきりに、「鮪処 西鶴」、東京ミシュラン3つ星の「鮪よしたけ」、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。「ミシュランガイド北海道2017」で3つ星を獲得以降、瞬く間に予約困難な店となってしまった。寿司は、つまみや料理も含めたお任せコースのみ。お酒は日本酒やワインも含めて、メニューにないものもいろいろと取りそろえている。店主は和食経験

があるせいか、握り以外のアテや料理など全てが美味しい。イメージ的には東京四谷の「鮪 三谷(→銀座グルメバイブル・寿司の頁を参照)」や東京銀座へ移転した「鮪 一幸」に近いセンスを感じさせる。いや、「鮪 一幸」よりも寿司に対する姿勢が真摯な分、目指しているレベルが更に一段高く感じられる。テキパキと仕事をこなしていく無駄のない所作は、見ていて本当に惚れ惚れする。

●住所:中央区北4条西25丁目2-2 リヒトラール円山1階 ●電話番号:011-613-2221(1か月先までのご予約が可能) ●定休日:水曜(不定休があるのでホームページから要確認) ●営業時間:[1部]17時~19時15分、[2部]19時半~22時 ●予算:お任せ32,000円 ●アクセス:地下鉄東西線・西28丁目駅1番出口を出て左へ。北洋銀行を過ぎてアバマンショップ前の信号を渡り、「KUMON」を過ぎるとすぐ右側にある。西28丁目駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:北洋銀行・宮の森支店 ●お勧めポイント:つまみ、料理、握り、全てが美味しい寿司店

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「鮪 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。店主は若いながらも頑張っているの、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 ●営業時間:18時~23時 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:30,000円前後 ●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 鮪 かね善(かねよし)



長年にわたり、「すし善 本店」の店長をされていた大金さんが独立して開いた店。店は地下鉄・円山公園駅に近く、アクセスもいい。店内に入ると、白木のカウンター席があり、L字型なのでゆったりと過ごすことができる。今回はお任せにしたが、まずは「干し数の子」からのスタート。「ヒラメ」、「ホタテ」、「真つぶ」、「真鯖」と刺身が続き、「ウニ豆腐」、さらに、「本マグロ」の刺身が出て、ここからは握りとなる。「ヒラメの昆布締め」、「コハダ」、「真アジ」、「本マグロの大トロ」、「炙ったホッキ貝」、「イクラの手巻き」、「真イカ」、「真鯖の白板昆布のせ」、「煮穴子」と続き、そしてデザートで終了となった。ちなみに、久しぶりに大金さんの握りを食べたが、その姿は美しく、さすがは銀座の寿司御三家といわれた「なか田」の系譜を受け継ぐ「すし善」出身者の握りであっ

た。しかしながら、かつての大金さんと比べると、さすがにピークを過ぎた感否めず、全体的な満足度としては1.5星くらいかも。

- 住所:中央区北1条西23丁目2-3 ハルホー二表参道1階 ●電話番号:011-215-5677 ●営業時間:[月曜、火曜]17時~21時、[木曜~日曜]11時~14時、17時~21時 ●定休日:水曜 ●予算:2万円前後 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て、西25丁目通の交差点を左折する。円山小学校を過ぎ、東光ストア円山店のある交差点を右折し、一つ目の信号を過ぎた左側。円山公園駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:東光ストア円山店
- お勧めポイント:すし善本店の店長をしていた大金さんの美しい握りが楽しめる

寿司 鮓 かんき



「鮓一(→寿司の83頁を参照)」出身の船渡寛一(ふなわたりかんいち)さんが独立して開いた店。店内に入ると、右側には使われていない小さめの個室と左側にゆったりとしたオープンキッチンのカウンター席があり、元フレンチ店だったものをそのまま使用しているらしい。白を基調としたインテリアは、寿司店としては少し違和感を覚えるが、これはこれで今時の寿司屋っぽいような気もする。この店は、いろいろなつまみを食べて、最後は握りで締めたいという

方にお勧めである。この日は、先ず「羅臼の毛蟹の茶碗蒸し」からのスタート。続いて「イクラの醤油漬けと生ウニ」、「2時間酒蒸にした礼文の蒸し鮓」、「キンキのしゃぶしゃぶ」、「煮ダコ」といった酒のアテが続き、ここからは握りを2貫「大間の120キロの本マグロの剥がし」と「本鮓のトロの炙り」、そして再びつまみとなる。「数の子の海苔巻き」は歯ごたえ抜群で、「ミンクジラ」はとろけるような美味しさ。ここから再び握りにチェンジし、「タラバガニの内子の軍艦巻き」、「青森産の真イカ」、「本鮓の漬け」、さらに、アテの「厚岸産ホッキ貝の磯辺巻き」を挟んで握りへと続く。「ホッキ貝の炙り」、「根室・大助(キングサーモン)の背トロ」、「鮭の筋子の軍艦」、「クルマエビ」、「コハダ」、さらに「炙りタラコ」を挟んで、「平目」、「真サバ」、「中トロの手巻き」。ここで終了かと思いきや、さらに味噌汁が出て、「対馬の煮穴子」で終了となった。実際の評価としては一つ星半くらいであるが、研究熱心な若い店主の今後に期待しての2つ星評価となった

- 住所:中央区大通西16丁目3-8 ファランドール大通1階 ●電話番号:011-676-8883 ●営業時間:17時~21時 ●定休日:日曜(予約により営業することも可)、不定休あり ●予算:15,000円前後 ●アクセス:地下鉄東西線西18丁目駅・5番出口を出て右へ。ローソンのある1つ目の交差点を左折すると左側にある。西18丁目駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:ローソン札幌・西15丁目店 ●お勧めポイント:酒つまみを食べて最後は握りで締めたいという方にお勧め

寿司 鮓 しょう太



2022年12月にオープンした若き寿司職人の店。店主は登別出身で、銀座の「鮓とかみ」で2代目大将を任されていた人物(「鮓とかみ」は現在、更に若い3代目に交代したため、現時点で掲載保留に)。かつて、彼が「鮓とかみ」で2代目大将をしていた頃に訪れたことがあるが、なかなか美味しかったので、この店も取材してみることに。店は完全予約制で、予約は有料予約サイト「OMAKASE」からのみ可能。ま

た、コースはお任せの1コースのみで、つまみと握りが交互に出されるというスタイル。コース全体としてかなりのボリュームがあるので、小食の方は、シャリの大きさを小さくするよう店主に言っていただきたい。入店はスタートの10分前からということで、地下1階にある店の前で待つことに。店の前には、写真撮影はOKだが、シャッター音のする機器は使用不可という表示が。また、他の客が写らないような配慮も求められる。開店時間になり、女将さんに名前を告げると、一組ずつ案内された。店内はカウンター8席のみで、席間隔は多少窮屈め。生ビールは、サントリーの「マスターズドリーム」。店主が大好きだというワインはボトルのみの販売で、ワインリストはiPadで供される。日本酒は半合からで、銀座の「鮓とかみ」時代より日本酒のセレクトが良くなった。この日は、三重の「作」や「而今」、福島の「口万」、栃木の「仙禽」などが出てきた。まずは、「マグロの手巻き寿司」からのスタートで、これは「鮓とかみ」と同じスタイル。そして、威勢の良い大将の挨拶の口上へと続く。2品目のお椀は「毛蟹真丈」。出汁が濃厚に引かれ、真丈もふんわりと仕上がっていて、毛蟹の香りに満ちあふれていた。3品目は「パフンウニの軍艦巻」。これでもかというくらいタップリと盛られたウニは、この時期のものとしては申し分なかった。4品目は「金目鯛の昆布締め」で、ガラスの器は小樽の工房に特注したものだという。この店の昆布締めは、全て浅めに締められているが、これは昆布締めが昆布の旨味を移す作業というよりも、身を脱水させて旨味を凝縮させる作業という大将のポリシーによるものだが、僕的には物足りなく感じてしまう。5品目は「赤貝の握り」。身が厚くて歯ごたえが良く、素晴らしい。6品目は「サワラの昆布絞めの握り」。身がネットリと柔らかくて美味しい。7品目は「太刀魚の自家製ラスミがけ」。ふっくらトロトロの太刀魚に、ラスミが何とも言えない深みを与えている。素晴らしい逸品であり、本日一番のアテであった。8品目は「中トロ(ハラミ)の握り」、9品目は「中トロ(背中)の握り」と本マグロの握りが続き、10品目のトラフグの出汁鮓をかけた「トラフグの白子の飯蒸し」を挟んで11品目の「大トロの握り」、12品目の「赤身の漬けの握り」で本マグロの握りは終了となった。千葉県産の本マグロは質が良く、どれも外れのない美味しさだった。13品目の「コハダの握り」は塩抜きが上手く行っておらず、かなり塩辛かった。14品目の「ブリ大根」は、甘ったるさがなく洗練されている。15品目の「スミイカの握り」は、歯切れが良く抜群に美味しかった。16品目の「車海老の握り」は、見た目とは裏腹に、茹でたてで甘みと香りがあつた。17品目の「あん肝クリームチーズのモナカ」は、ウイスキーゼリーとあん肝クリームチーズ、更にあんぱんをモナカで挟んだもの。富山の「満寿泉」の貴醸酒と共に出されたが、中の鮓が塩辛くて甘いので、甘く熟成香が香る貴醸酒との相性も抜群。さらに、18品目の「ヒラメの昆布絞めの握り」、19品目の「しじみ汁」、20品目の「煮ハマグリ」の握り、21品目の「サヨリの握り」、22品目の「穴子の握り(塩かツメのいづれかを選べる)」、そして23品目の「玉子焼き」で終了となった。使用しているネタの質はどれも素晴らしく、つまみも美味しく、握り方も良かった。しかし、唯一気になったのはシャリである。シャリはこまめにお櫃へと運ばれ、温度管理という点では申し分なかった。しかし、全般的に硬めな上に、複数あると思われる一部のシャリの塩分と赤酢が強すぎて、僕好みではなかったのである。また、地下にあるせいか、冬季の足下はかなり寒かった。

- 住所:中央区北1条西3丁目3-14 敷島プラザビル別館 地下1階 ●電話番号:090-6802-8306(有料予約サイト OMAKASEからの完全予約制<https://omakase.in>) ●営業時間:二部制で、18時と20時半からの一斉スタート(水曜、土曜12時スタートあり) ●定休日:日曜・祝日 ●予算:[お任せコース]33,000円 ●アクセス:地下鉄大通駅から札幌駅前地下歩行空間を通過してJR札幌駅方面へ進む。札幌グランドホテル向かいの9番出口を出て、「松屋(敷島北一条ビル)」の中通りへ右折するとすぐ右側にある。大通駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌グランドホテル、敷島北一条ビル ●お勧めポイント:美味いつまみと握りをお腹いっぱい堪能できる店

寿司 鮭草平(すし そうへい)



2022年7月に開店した円山の寿司店。店主の松倉さんは東京四谷にある「すし匠(→銀座グルメバイブル・寿司の頁を参照)」の出身。すし匠の大将である中澤さんが現在いる「ザ・リッツ・カールトン・レジデンス、ワイキキビーチ・すし匠」や東京ミシュラン3つ星「鮭よしだけ」店主・吉武氏監修の香港「すし志魂」でも働いたことがあり、同じ円山にある「すし 宮川(→寿司の78頁を参照)」の店主とも、香港

と一緒に働いていたという。開店祝いの花々が並ぶ通路を抜けて扉を開けると、美しい白木のカウンター席が広がる。店主の流儀として、店内撮影とつまみの写真撮影がNGなため、残念ながら握り以外の写真をお見せすることはできないが、銀座の寿司屋にも負けないくらい雰囲気がある。また、アルコール類は一通り揃っているが、ビールは2種類の小瓶のみしかない。これに対し、日本酒は常時16~17種類と充実しており、そのセレクトも素晴らしい。これは日本酒好きの店主が実際に飲んで選りすぐっているため、半合からいただけるのも良い。コースは、つまみと握りのお任せ1コースのみである。つまみのスタートは「アサリとシジミの潮汁」。加えられた柚子皮の香りが吹き飛ぶくらい濃厚で、貝の旨味に溢れている。2品目は御飯で、江戸前の古典的な仕事である「ヤリイカの印籠詰め」。銀座の「小笹寿し(→銀座グルメバイブル・寿司の頁を参照)」ほどの身の柔らかさこそなかったが、柚子のキリッとした香りとサッパリ感が良かった。3品目は刺身で、「道南噴火湾産のマツカワガレイ」。弾力があって歯応え抜群で、昆布締めによる旨味も加わって最高だった。4品目は、「三陸産・石垣貝(エゾイシカゲガイ)の炙り」とり貝とホッキ貝を併せたような食感と香りが良かった。5品目は、「ウニの冷製茶碗蒸し」。生ウニと出汁のジュレを混ぜて茶碗蒸しと一緒に食すと、味の相乗効果による間違いない美味しさとなる。6品目は、「スイカの奈良漬けとあん肝」。あん肝のネトリとしたコクと奈良漬けの塩味や甘味がよく合う。7品目は、「カマスの焼きもの」。フワリとした繊細な白身に、カマスの骨とった出汁あんかけのエキ스가加わって、これも秀逸。8品目は、「道南噴火湾産の毛蟹・イバラガニの内子がけ」。今や幻となってしまったイバラガニの濃厚な内子が、淡泊な毛蟹をさらにパワーアップしている。9品目は、「蒸しアワビの肝ソース」。通常の肝ソースと違って全く苦みがなく、むしろクリーミー。柔らかく蒸されたエゾアワビと最高の相性をみせる。10品目は、「アワビの肝ソースをかけた酢飯」。酢飯の酸味より、アワビの肝ソースの旨味の輪郭が更に増幅している。11品目は、「メヌケの五穀米リゾットかけ」。汁でなく、敢えてメヌケの旨味を蓄えたりゾットをかける事で味の重層感が半端なく、今回のコースの中で、ナンバーワンの美味しさであった。12品目は「根室産のモズク酢」。繊維が細く、沖縄の養殖モズクにはないシャキシャキとした食感を感じる。ここからは握りとなる。この店では「すし匠」に倣って、白酢と赤酢の2種類のシャリを用いている。基本的に、白酢のシャリは淡泊なネタ用に、赤酢のシャリは脂ののったネタに使用している。どちらかというと、白酢のシャリは、しっかりと酸を感じる古典的なシャリであり、僕の好みは赤酢のシャリの方。まずは「鳥取産の白イカ」から。白イカとはケンサキイカのこと、甘くとろみがある。続いて、「熟成したアラ」。夏にアラとは珍しいが、熟成していながらも、しっかりと繊維を感じて旨味もある。「春子の黄身酢漬け」は、春子がふんわりと柔らかく、黄身酢の酸のバランスも良い。「マスノスケ(北海道で獲れるキングサーモンで、オオスケとも呼ぶ)」は熟成感があり、タマネギがアクセントになっている。ここで、「中トロ(腹側)」、「中トロ漬け(背側)」、「大トロ(じゃばら)」と本マグロが3つ続いたが、どれも夏らしいあっさりとしたマグロだった。「草産のコハダ」は、酸味や塩味がしっかりとっていてやや脱水気味。続く「熟成した鯖」も同様。「パフウニとムラサキウニの軍

艦」は、濃いパフウニと瑞々しいムラサキウニの重層感が新鮮だった。「車海老」は、おぼろではなく、敢えて海老味噌を挟んでいる。茹でて常温管理された海老の香りが素晴らしい、エビ味噌が加わることで、車海老の甘みと香りがより引き出されていた。「煮穴子」はふっくらと香ばしく、泥臭さもなく良かった。さらに、「魚出汁の味噌汁」、「玉子焼き」と続いて終了となった。ちなみに、温かいお茶は、信楽出身の作家の湯飲みで供される。これは店主のオーダーによるオリジナルの湯呑みで、熱さを感じないようかなり分厚く作られており、驚くほど重たい。女性には重たすぎるのでは?ということ、現在新たに一回り小さい物を発注しているとのこと。光りものの締め具合と一部の酢飯に物足りなさを感じたので今回も2つ星としたが、限りなく3つ星に近い2つ星という評価である。つまみも充実しており、雰囲気も含めて、十分値段に見合った満足感が得られる。開店間もない現在は容易に予約がとれるが、近い将来は、「すし 宮川」のような人気寿司店になるのではないと思う。

- 住所:中央区南2条西28丁目1-10 エビスビル 1階 ●電話番号:011-215-7757(完全予約制で3日前100%、5日前50%、10日前20%のキャンセル料が発生する) ●営業時間:[平日]18時、20時半[土曜日]17時、19時半の二部制 ●定休日:水曜日 ●予算:お任せコースのみ33,000円 ●アクセス:札幌地下鉄・東西線円山公園駅3番出口を出て、円山公園方面へ向かう。ケンタッキーフライドチキンの交差点を左折し、環状通を進む。六花亭・札幌リラベル教会の交差点を過ぎると右側に見える。円山公園駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:六花亭・円山店、札幌リラベル教会 ●お勧めポイント:つまみも秀逸な本格江戸前寿司の店

寿司 鮭一



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「〇鮭」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「〇鮭」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ない店なのだ。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。中でも僕が一押しするネタは「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。この店で毎年に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、本当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、午後には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良い。

- 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~13時半、17時~21時 ●定休日:月曜、第1・第3日曜 ●予算:お任せで15,000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 鮭処 うえの



店主は薄野の「菊鮭」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 ●営業時間:18時~22時
- 定休日:火曜、水曜、祝日前 ●予算:23,000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。「ANAホリデイ・イン札幌すすきの」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。前の店も合わせると薄野で40年以上営業していることになる。店主の他、現在はまだ1人いる職人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」がおいてあり、ロックで飲むと結構美味しい。つまみも色々あり、酒を飲んで最後に寿司をとという酒飲みにう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。小籠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 ●営業時間:18時~24時半
- 定休日:日曜 ●予算:10,000~15,000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 東雲



2017年、円山にオープンしたカウンター8席だけの寿司店。店主の中原さんは若く、修行経験も浅いようだが、寿司に対してかなり真面目に取り組んでいるように見受けられる。それは熟成した寿司ネタだけにとどまらず、全席禁煙や過度の香水の使用はご遠慮願いますというレギュレーションからも感じ取れる。ビルのドアを開け、正面のオープンな階段を上ると、すぐ右側に暖簾の掛かった入口が見える。店内に入ると、真新しく清潔感のあるL字型のカウンター席が。メニューはお任せコースのみで、おつまみ6品と握り9貫、TMG(特製玉子ご飯)、玉子焼き、味噌汁、甘味という構成内容。玉子焼きや干瓢巻だけは修行経験の浅さが出ていてイマイチだったが、つまみはまあまあであり、酢飯は美味しく握りも悪くなかった。今回は1つ星としたが、今後期待して2つ星にしても良いくらいのレベルである。しかしながら、丁寧な仕事に加えて、調理からサービスに至るまで店主が一人で行っているためにテンポが良くない。このようなテンポの悪さは、銀座に移転する前の「さわ田」でしか経験したことがない。中野坂上の小さな店で一人でやっていた頃の「さわ田」の店主は、当時はトラック運転手から転職したばかりの経験の浅い寿司職人だった。しかしその後、独学でミシュラン2つ星を獲得する寿司職人まで成長したことを考えると、今後の中原さんにも是非期待したいところだ。

- 住所:中央区南1条西22丁目2-15 シーズンビル2階 ●電話番号:011-215-4144(要予約) ●営業時間:17時~22時半 ●定休日:木曜日 ●予算:おまかせコース19,800円~20,900円(税込) ●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、「古船帆来コロポックル」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:若き職人の熟意が感じられるこだわりの寿司店

寿司 鮭 こいせ



薄野のビルの4階にある人気の寿司店。この店の店主・小伊勢さんは、「すし善」を皮切りに道内の寿司店で修行し、「すしてんちじん」を任されていた寿司職人。コロナ禍の2022年1月に独立し、この店を開いたという。この店はおまかせコースのみで、17時半から20時からの一斉スタート。店内はL字型のカウンターが8席あり、この日は半数以上の客が韓国からのインバウンド客だった。調理は大将の小伊勢さんと女性の見習い職人が担当。つまみと握りが適宜交互に出される今時のスタイルである。特筆すべきは熟成ネタの美味しさで、特に北海道産を中心としたネタにこだわっているようだ。例えば「煮ダコ」は、大ぶりのミスダコを使用しているだけでも珍しいのに、北海道らしいタコの頭も出てきたのには驚き。握りは小ぶりで、酢飯は塩味や酢がマイルドで食べやすい。しかしながら、大将こだわりの赤酢の酢飯は、芯を感じるくらい硬い食感なので、僕も含めてかなり好みに分かれると思う。また、高級店でありながら、日本酒のセレクトがイマイチなものマイナスだ。もしも、酢飯の硬さと日本酒のレベルが改善されたなら、2つ星をつけてもいいと思う。なお、予約は電話以外に、DMやLINEでも可能(キャンセル料は前日でもコース料金の50%、当日で100%発生するのでご注意ください)。

●住所:中央区南5条西3-1-4 第11グリーンビル4階 ●電話番号:011-522-7939 ●営業時間:17時半~、20時~(時間にならなければ店に入れないのでご注意を) ●定休日:日曜、祝日(不定休あり) ●予算:おまかせコース19,800円(税込) ●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、左の薄野交差点を左に曲がり、駅前通を南へ進む。「銀だこ」、「ドンキホーテ」を過ぎ、「ROUND1」の信号を左折すると、次の交差点手前の右側に見えるビル。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:ROUND1 ●お勧めポイント:北海道産素材にこだわった熟成ネタが美味しい寿司店

寿司 鮭さいとう



もともと琴似の古いマンションの1階にあった店だが、今年(2025年)になって近くの新しい建物へと移転した。場所は、こちらも近くから移転した二郎系ラーメン店「らーめん たら」と同じ建物であるが、「鮭 さいとう」の方は外に看板や暖簾などが一切出していないので、知っていなければフラッと入れない店となった。階段を上って店内に入ると、目新しいカウンター席とテーブル席がある。しかしながら、テーブル席は宴会でもない限り使用していないようで、基本カウンター席のみと考えておいたほうが良い。大将と女将さんだけでやっている小さな寿司店なので、やはり早めの予約が必須である。まず出てきたのは「タコの柔か煮」。甘めながら、タコの香りを感じる。続く2品目のつまみは、茹でて殻から剥きたての「利尻島産・毛蟹」。これから出回る流氷明けのオホーツク産毛蟹ほどではないというが、香り、甘みとも申し分ない。つまみ3品目は「ほうぼうの刺身」。身に旨味と弾力があって雪塩と本ワサビとの相性も抜群。4品目は「帆立とウロの刺身」。帆立のウロは、目を瞑って食べれば美味しいうニような味。5品目の「鰹のタタキ」は、塩レモンでいただく。6品目は「キンキの煮付け」。やや甘めの味付けながら、脂が乗っている。7品目の「ホタルイカの炙り」は、シンプルに美味しい。8品目はカズチーをイメージして作ったという「数の子 酒粕クリームチーズ」。イカの粕漬けのように、酒粕の香りが強めの大人の味だ。「塩茹での空豆」は、切れ目入ってないので食べづらい。ここから握りとなる。この店の酢飯はやや酸味を感じるものの、中庸と言おうか、実にバランスがいい。1貫目の「コウイカ」は、塩レモンでいただく。とても歯切れが良く、甘みも感じられる。2貫目は「甘エビの昆布締め」。白飯昆布がのせられ、甘みだけでなく、深みがあって深い味わい。3貫目の「本鮪のづけ」は、ネットリさっぱりとしている。4貫目の「本鮪のトロカマ」は線維を感じるが、脂ののって美味しい。5貫目の「ホッキ貝の炙り」は、塩でいただく。6貫目の「真鱈」は、ネットリとした弾力あって美味しい。7貫目の「パフウニの手巻き寿司」は、この時期のウニとしては悪くない。最後に「干鰹巻き」と「玉子焼き」で終了となる。「玉子焼き」は、しっとり感がなくイマイチだったが、握り自体はどれも良かった。イトウ釣りのアングラーである店主も女将さんも人当たりがよく、とても居心地の良い。加えて、酒のアテも豊富で、しかもコスパも良いので、常に満席なのも納得である。ちなみに、薄野にも似たような名前前の寿司店があるので、予約の際には間違わないよう注意していただきたい。

●住所:西区琴似1条1-3-8 512ビル 2F ●電話番号:011-615-2600 ●営業時間:17時~22時 ●定休日:月曜日・日曜日・祝日 ※その他、不定休日あり ●予算:おまかせ13,000円(季節や仕入れにより内容や品数が変わります) ●アクセス:JR琴似駅を出て、高架下に沿って左へ進む。「松尾ジンギスカン」側へ信号を渡り、右へ進む。さらに、右に「5588KOTONI」を見ながら進み、最初の信号(旭川信用金庫やdocomoショップ、松屋がある交差点)を左折すると、左側に見える建物。JR琴似駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:松尾ジンギスカン・札幌寿司店、5588KOTONI ●お勧めポイント:JR琴似駅エリアでナンバーワンのコスパ抜群な寿司店

フレンチ

フレンチ レストラン ミヤヴィ Restaurant MiYa-Vie



2018年の10月に、南円山から移転してきたフレンチレストラン。地下への階段を降りると、「スナック みや」という表示があるが、こちらは全く無関係な別な店である。右側のガラスの扉を開けると、白木でできた扉が正面と右側に一つずつある。間違っても右の扉を開けると、そこはトイレなので注意されたい。正面にあるスライドドアの方を開けると、手前にL字型のオープンキッチンのカウンター席があり、奥に6名までのテーブル席がある。木をふんだんに使用したインテリアは、明るく落ち着いた感じだ。今、レストラン業界でもダウンサイジングというのが流行っているらしいが、南円山の広かった店と比べると、新しい店はかなり狭くなっている。ディナーコースは、今回いただいた7~8皿のコースと、量の少ない4~5皿のコースの2コース。何れのコースも価格は同じで、違いは素材の質である。オーナーシェフである横須賀さんは、ザ・ウィンザーホテル洞爺の「ミシェル・プラス トーヤ ジャパン」出身。最初の一品目に出てくるのは、この店のスペシャリティ「季節の温野菜を海の香りでつつむ」。小さな器の中には、熱々の様々な温野菜がピシッと詰められ、温野菜の下にはフラン(茶碗蒸し)が見える。「ミシェル・プラス トーヤ ジャパン」出身のシェフは、往々にして同店の名物サラダ「ガルグイユ」風のものでそのまますることが多いが、野菜のポテンシャルを十分に引き出しているとは思えない。野菜を熟知した横須賀シェフが作ると、たちまちそれは、野菜の食感や旨味を引き出した料理に変身する。これに留まらず、横須賀さんの作る料理は常に野菜が活かされている。横須賀シェフの作る料理は年々スキルが上がり、確実に美味しくなっている。現在の札幌フレンチの中では最もコスパが良く、今、絶頂期を迎えたフレンチレストランでもある。ちなみに、当然のことかもしれないが、この店と小さな店なので、子供客は基本的には小学生以上、かつ大人と同じ料理と時間を楽しめることというレギュレーションがある。

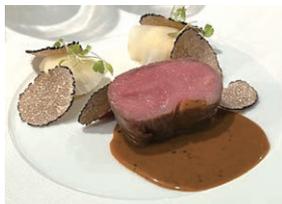
●住所:中央区北3条西26丁目3-8 NSビル地下1階 ●電話番号:011-688-9788 ●営業時間:12時~14時半、18時~22時半 ●定休日:火曜・第4水曜 ●予算:[ランチ]6,500円(税込・サービス料別)、[ディナー]14,000円、18,000円(税込・サービス料別) ●アクセス:地下鉄東西線・西28丁目駅1番出口を出て、「不動産のビック」が見える方へ信号を渡り、左へ進む。押しボタン信号のある交差点(北円山シャトー桂和ビルあり)を右折し、2つ目の交差点に「RITARU COFFEE」が見えるので、その地下1階。西28丁目駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:宮の森スポーツ倶楽部 ●お勧めポイント:札幌フレンチの中で最もコスパが良く、絶頂期を迎えたフレンチレストラン

フレンチ **レストラン MINAMI(旧 イル・チェントロ ひらまつ)**


2018年の9月13日に「イル・チェントロ ひらまつ」からリニューアルオープンしたフレンチレストラン。ひらまつグループの中で、日本人シェフの名前を冠したレストランは僅かしかなく、南シェフに対する平松宏之氏の信頼が感じられる。南 大輔シェフは、代官山「シンポジオン」や広尾「レストランひらまつ 広尾」を経て、円山の「ル・バエレンタル(現 オーベルジュ・ド・リル サッポロ)」の料理長をされていた方で、僕を含めて多くの固定ファンを持つ人気シェフだ。

エスカレーターで4階まで上がると、金属文字で「RESTAURANT MINAMI」と書かれたウッディなレセプションが見える。名前を告げて右側のウェイトリングスペースへと進むと、そこにはソファがあり、とてもゴージャスな雰囲気。レストラン中央には木の温もりを感じさせる広々としたパーティサロンがあり、結婚披露宴や各種パーティに利用できる。それを囲むようにメインダイニングや個室、キッチンなどがあり、メインダイニングは誰もが意外と思われるかもしれないが、窓側に沿って配置されたボックス席のようなモダンなテーブル席なのである。ここからは、赤レンガ庁舎や銀杏並木を望むことができ、変わり行く四季折々の札幌のロケーションを楽しむことができる。また、広さの異なる個室も充実しており、どんな人数にも対応できそうだ。肝心の料理であるが、かつての「ル・バエレンタル」の頃の南シェフの料理が、ようやく戻ってきた感じがする。火の通し方、塩味ともに完璧で、今後更に南シェフらしさが加われば、更に完成度が増すのではないと思う。また、価格は「オーベルジュ・ド・リル サッポロ(→フレンチの88頁を参照)」よりも低く設定されており、コスパに関して申し分ないと思う。メインとなるサービススタッフは、「ル・バエレンタル」や「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」の頃からのベテラン陣が脇を固めており、我々をすばらしい非日常へと誘ってくれる。また、グラスワインも充実しているので、気軽にランチやディナーを楽しんでみてはいかがだろうか。

●住所:中央区北2条西4丁目1番地 赤れんがテラス4階 ●電話番号:011-252-3471 ●定休日:月曜(祝日の場合は翌日) ●営業時間:[ランチ]11時半~13時半、[ディナー]18時~20時 ●予算:[ランチ]4,500円、7,500円、11,000円、15,000円(税別・サービス料別)、[ディナー]11,000円、16,000円、21,000円(税別・サービス料別)(早めの予約であれば、それ以上の価格のコースも可能) ●アクセス:JR札幌駅あるいは大通公園 ●最寄りのランドマーク:JR札幌駅や地下鉄さっぽろ駅、大通駅に繋がる札幌駅前通地下歩行空間「チ・カ・ホ」と直結 ●お勧めポイント:南シェフの作る洗練されたフレンチが味わえる

 フレンチ **オーベルジュ・ド・リル サッポロ**


円山公園入口前にある仏アルザス風の大きな一軒家。この店は仏・アルザスのフレンチの名店「ル・バエレンタル」が、2014年にリニューアルした店である。「オーベルジュ・ド・リル」も仏・アルザスにある有名店であるが、日本では「(株)ひらまつグループ」と提携し、この札幌店の他、東京や名古屋にも店舗を構えるフラッグシップレストランである。エントランスを抜けてすぐ左側には、ウェディングや宴会にも使用できる広い建物があり、エントランス右側の1階がメインダイニングとなっている。さらに、2階には12名まで対応可能な個室がある。メインダイニ

ングの入口正面には暖炉が鎮座し、冬に訪れると温かく重厚な雰囲気漂う。また、建物の1階には中庭もあり、春から秋にかけてのロケーションも魅力的である。メインダイニングの重厚で素敵な雰囲気も捨てがたいが、幼い子供連れの場合やついつい話が弾んで大きな声が出てしまう友人との会食などといったシチュエーションでは、人数が揃えば是非個室も選択肢に入れていただきたい。料理は「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もと、コロナ禍であった2020年に就任した青木遊冬(ゆうと)シェフが、人々のイメージを刺激するような、モダンで洗練された料理を提供してくれる。また、サービス陣のホスピタリティあるサービスも相変わらず素晴らしい。

●住所:中央区南1条西28丁目3-1 ●電話番号:011-632-7810 ●営業時間:11時半~15時、18時~22時 ●定休日:火曜 ●予算:[ランチ]5,500円(平日限定)、8,000円、12,000円、22,000円、[ディナー]12,000円、17,000円、22,000円(税サービス料は別) ●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」の前を渡って信号を渡ると、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:円山公園入口 ●お勧めポイント:素晴らしいロケーションで味わえる洗練されたフレンチ

 フレンチ **レストラン アグリスケープ(Restaurant AGRISCAPE)**


2019年にオープンした農業レストラン。店を運営するのは、円山のフレンチ「SIO」のオーナーシェフであった佐藤陽介シェフ。当初は円山と2店体制でやっていたが、その後「SIO」は売却され、全くの別経営の「SIO syuji hijikuro」となった。佐藤シェフは、実は「ピエール・ガニエール青山店」の出身。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の料理手法を実践するフランスの3つ星レストランである。以前の料理は、多少インスパイア

アしていた面もあったが、現在の料理は彼が理想とする料理に進化した。今でも佐藤シェフは厨房に立っているが、現在この店を任されているのは、彼の愛弟子である吉田夏織シェフ。「イルギottoネ丸の内」や「ル・ミュゼ」で腕を磨き、「SIO」時代から佐藤シェフの右腕として腕を振るっていた素晴らしい料理人である。この店を訪れるのなら、ランチタイムか、ディナーなら初夏のまだ日のあるうちに訪れたい。周りの緑が、ここが札幌市内のレストランである事を忘れさせてくれる。何故こんな山の中に?かということ、円山「SIO」時代に、タマネギを仕入れていたこの地の農家さんに後継者がおらず、シェフの自分で野菜を作りたいという思いが一致し、この地にレストランを移転したという。しかしながら、熊が出るほどの立地にあるにもかかわらず、地下鉄円山公園駅からタクシーで2,000円くらいと、意外にもアクセスはそれほど悪くない。今回は、この店で最も高い19,800円のコースをチョイス。「SIO」の頃はまず、その日のメイン料理の素材となる肉を見せてくれて客が選ぶことができたが、素材にストイックとなった現在は、残念ながらそれはできない。その代わりに、本日のコースに登場する様々な野菜たちを披露してくれる。また、「SIO」の時代に比べて値段が2倍近くに、コスパこそ悪くなったが、その分ロケーションも含めて非日常的な特別感が味わえるようになった。コースの前半を飾るのは、もちろん野菜料理である。どの料理も洗練されており、野菜のポテンシャルが十二分に引き出されていた。魚料理もメインの肉料理もシンプルな味付けながら、塩味も火の通し方も申し分ない。さらに、2種類の自家製蜂蜜とチーズ、デザート、飲み物、小菓子と続き、満腹のうちに終了となる。ちなみに、近くの道路に看板も出ていないので分かりづらいが、マルヤマクラス前に停車していたタク

シー運転手の多くは、この店のことを知っていた。

- 住所:西区小別沢177 ●電話番号:011-676-8445 ●営業時間:【ランチ】12時~13時、【ディナー】17時45分~19時 ●定休日:不定休(完全予約制) ●予算:【ランチ】4,400円~19,800円、【ディナー】13,200円~19,800円 ●アクセス:円山公園駅から車で小別沢トンネルを目指して向かう。トンネルを過ぎて道を下ると、左に「さくら農園」が見えるので、そこをUターンするように左折する。両側にレストランのハウス畑が見えたらその先、円山公園駅から車で約15分 ●最寄りのランドマーク:小別沢トンネル、さくら農園 ●お勧めポイント:自家農園で作るフレッシュな無農薬野菜の料理が素晴らしい

フレンチ ラ・サンテ



「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がった。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ル料理をやってみてきたという。もちろん、料理の味にはブレがなく、厚重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(日曜のみ)】12時~14時半、【ディナー(平日・土曜のみ)】18時~21時半 ●定休日:水曜、木曜 ●予算:ランチ8,000円、ディナー10,000、15,000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 アキナガオ Aki Nagao



円山の「マルニ MARU:NI(閉店)」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、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。

- 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 ●営業時間:12時~13時、18時半~19時半 ●定休日:不定休 ●予算:アキナガオおまかせコースのみ33,000円(税込・別途サービス料13%) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、マツモトキヨシを過ぎ、「ジャンカラ」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:ジャンカラ

フレンチ アキヒサ ハンダ Akihisa Handa



2013年11月にオープンした薄野の飲食ビルの中にあるフレンチ店。元々このビルの7階で営業していたがコロナ禍で一時間店となり、2023年の4月から最上階でリニューアルオープン。この店のオーナーシェフである半田さんは、富良野にある人気高級リゾートホテル「フラノ寛亭留」で料理長だった方。以前の店は白とペパーミントグリーンを基調としたロフト風インテリアであったが、新店舗は白壁と木を使った落ち着いた大人の雰囲気となった。入ってすぐ手

前にカウンター席と奥にテーブル席が3つあり、そのうちの一つは角の半個室。前の店とは違って、窓が大きく開放感を感じようになったことは良かったが、前店舗の空潤をそのまま利用しているのか?空調の音が少し気になった。また、調理場は半田シェフ一人のフンオベであるが、料理はテンポよく出された。サービス担当は女性2人で、そのうち1人は「フラノ寛亭留」時代の同僚のソムリエールである。現在のコースは9,900円と16,500円の2コースで、今回はメインに「北海道産厳選和牛シャトーブリアン」が入った16,500円のコースをチョイス。最初に出てきた1皿目は「利尻産北ムラサキウニのカナッペ」。乾燥した自家製ブリオッシュの上に、生ウニと擦ったニセコチーズ工房のラクレットとトマトウニソースがのっていた。2皿目は、この店のスペシャリティである「(北海道産)お野菜のテリーヌ」。温野菜の歯応えと甘みを感じる。適度な酸味のソースとの相性も絶妙で、野菜の魅力を最大限に引き出していた。3皿目は「噴火湾産水蛸のコンフィ 芦別産春菊のバターソース」。太いミズダコの足は弾力があるものの、比較的柔らかく調理されていた。また、春菊の香りが抑えられていたので、タコの香りが感じられた。合間に出来たバゲットは温められておらず、皮目がパリッとしていなかったのが残念だった。4皿目は「噴火湾産穴子のピネガーソース」。穴子は醤油と味噌で味付けされた和風の煮穴子で、これに大葉や甘いご飯が加わる。ミスマッチかと思いきや、これが意外にも美味しかった。5皿目は「島牧産石鯛のポワレ デュグレソース」。皮目がパリッと焼かれ、身はしっとりしていた。トマト風味のデュグレソースは塩味ピッタリでコクがあった。メインとなる6皿目は「北海道産厳選和牛シャトーブリアン」のグリル。フォンドボーを使った山椒風味のソースはバランスが良く、フィレ肉の火の通し方も申し分なかった。最後の一品はチーズかデザートを選ぶが、僕はデザートの方を選択。この日のデザートは、「カシスのムース」が「グレープフルーツのゼリー寄せ」で、その後、飲み物と小菓子が出されて終了となった。どの料理もサプライズやビジュアル的な派手さはないものの、素材の旨味を上手く引き出した秀逸なフレンチである。また、薄野という土地柄のせいか、比較的遅くまで営業している上にワインも充実しているので、アラカルトメニューがオーダーできる20時半以降には、ワインバー的な使い方もできる。さらに、抜栓料

3,000円を払えばワインの持ち込みもできる。また、ぐるなびや食べログ、テーブルチェックなどのネット予約も可能である。

●住所:中央区南3条西3-1 プレイタンふじ井ビル9階 ●営業時間:【月曜~木曜】17時半~22時、【金曜と土曜】17時半~23時 ●定休日:日曜 ●予算:【コース】9,900円、16,500円、【20時半からのアラカルトメニュー】鶏レバーペースト・ピストログランメール風(1枚)300円、野菜のテリーヌ3,000円、鶏砂肝のコンフィ900円、噴火海産水蛸のコンフィ3,300円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、ジャンカラの角を右折する。郵便局、G-DININGビルの前を通り、ファミマの角を右に曲がるとすぐ右側のビル。すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:すすきの交差点、東横INN札幌 ●お勧めポイント:薄野エリアの優良フレンチ

フレンチ アシェットAssiette



薄野のビルの1階にあるフレンチ店。店内はカウンター席が6席だけという小さな店。オーナーシェフである高井さんは、名古屋の星付きレストランで修行の後、ティル・ブションTire bouchon(→ページの170頁を参照)の2代目シェフを8年勤めて2025年この店をオープンさせた。シェフ一人のワンオペなので、17時半と19時の2つに分けてのスタートとなる。ワインはボトル7~8千円からで、ワンオペながら料理はテンポ良く供される。どの料理もシェフのセンスを感じさせる洗練されたもので、なにより薄野とは思えないコスパが最高である。ちなみに、食事は完全予約制(食べログから予約できる)だが、パーティタイム(23時までがパーティタイム)は当日の電話予約も可能。パーティタイム用のメニューの他、コースの2種類のデザートと札幌名物の締めパフェなどといったデザートも用意されている。

●住所:中央区南六条西4丁目5-10 第21桂和ビル1階 ●電話番号:050-5596-5522 ●営業時間:17時半~23時 ●定休日:不定休 ●予算:おまかせコース8,800円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅5番出口もしくはCOCONO SUSUKINOビルを出て、駅前通りを南方向(大通と反対側)へ進む。ROUND1の交差点を過ぎた中通り(新宿通り)を右折すると、すぐ左側に見えるビル。すすきの駅より徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: COCONO SUSUKINO、ROUND1、新宿通り ●お勧めポイント:料理人のパッションを感じるコスパ(抜群なフレンチ)

フレンチ アモワールAmoir



フレンチをベースに、イタリアンや和のテイストを盛り込んだ創作系フュージョンレストラン。目新しい建物の階段を上って2階へ上がると、天井の高い広い空間が広がる。それはダイニングそのものの広さというよりもむしろ、キッチンとダイニングが一体となった空間がそう感じさせているようだ。キッチンと客席の間には視界を遮るようなものがなく、客席からキッチンが丸見え状態なのである。最近のトレンドなのか?大阪の「アニエルドール(→大阪グルメバイブル・フレンチの頁を参照)」などと同様なキッチンと客席が一体となったレストランを、たまに見かけるようになってきた。メニューを見ると、北海道各地の食材を使った品々が並ぶ。どうやら、この店は道産食材を使った料理が売りのようだ。また、素材の火の通し方にもこだわっているようで、生のタルタルから炙り、さらに55℃ポイルやコンフィなど、食材を様々な温度で調理する。ち

なみに、ハムやソーセージなども自家製である。料理はどれも平均以上のレベルで美味い。コース料金の設定が安く、しかも道産素材をふんだんに使用しているので、道外からの観光客にも受けそう。しかしながら、料理人一人、サービス一人でやっているのだから、混んでくると料理が出てくるのに時間がかかるかもしれない。

●住所:中央区南2条西10丁目100-15 アイビル2階 ●電話番号:080-4505-8336 ●営業時間:18時~24時 ●定休日:不定休 ●予算:完全おまかせコース8,000円~15,000円(税込+サービス料込) ●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側へ渡り、100円ショップ隣の中央区民センター前の角を左折し、150mくらいで左側にある。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(数字が多い方)、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:厳選された北海道産素材を使った美味しい一皿が味わえる

フレンチ 小さなレストラン フィルム



「ラ・サンテ La Santé(→フレンチの90頁を参照)」オープン時からのスタッフであった長濱 陽シェフが、奥様と共に開いた店。北円山のマンションの1階にある店舗は、フレンチ店というよりもカフェのようなカジュアルな雰囲気。また、小さなレストランというわりには、オープンキッチンの店内はゆったりとして明るい。ランチは3コースで、ディナーは2コース。ディナーはアミューズ2品と魚介を使った前菜が2品、さらにはメインが肉料理(牛肉か羊)のみという面白い構成。料理はどれも長濱シェフのスキルに裏打ちされたベースのしっかりとしたもので、コスパも悪くない。今回の取材では、飛び抜けて美味しいものこそなかったものの、逆にハズレもなかった。加えて、奥様・尚子さんの真摯で心温まるサービスも良かった。

●住所:中央区北4条西19丁目1-4 シャートーム北4条 106号 ●電話番号:011-213-9928 ●営業時間:12時~13時半、18時~19時半 ●定休日:日曜と月曜(不定休もありInstagramで要確認) ●予算:【ランチ】2,800円、4,200円、5,500円、【ディナー】7,200円、9,500円 ●アクセス:札幌地下鉄東西線・西18丁目駅1番出口を出て、大通を右へ(西の円山公園方向へ)。札幌医師会館のある西20丁目交差点を右折し、ファミリーマート、北海道開発局、札幌龍谷学園高校を過ぎた右のマンション1階。西18丁目駅から徒歩12分 ●最寄りのランドマーク:札幌龍谷学園高校、西本願寺北海道教区教務所 ●お勧めポイント:コスパの良い優良フレンチ

フレンチ メリメロ méli mélo



「ミシュラン北海道2017年度版で1つ星を獲得した狸小路のビルにあるフレンチレストラン。かつて円山エリアにあり、コスパが良いことで人気だった店だ。しかし、その後一度閉店となり、シェフが修行し直してリニューアルオープンとなった。前の店舗に比べるとやや狭くなり、明るくカジュアルな感じとなった。前店舗でのグルメバイブルの掲載は残念ながら見送られたが、新店舗となってからは今回が改めての訪問となる。ワインリストを見ると、グラスワインは、シャンパンが1種類、白、赤それぞれ3種類。ボトルワインは若いワインが中心で、5,800

円〜220,000円という価格幅であった。シェフが同じなので、料理の印象は大きくは変わってはいない。以前の店舗の頃に比べると、素材がより厳選され、現代的な洗練された料理を出すようになったが、その分価格も上がった。ちなみに、コースのラストオーダーとなる20時以降は、コースのメニューから抜粋したアラカルトメニューを注文可能となるようだ。

- 住所:中央区南3条西3丁目11 メッセビル2階 ●電話番号:011-223-5075(15時〜17時対応可能。完全予約制)
- 営業時間:【ランチ】12時一斉スタート(金曜、土曜、日曜)、【ディナー】18時〜20時 ●定休日:月曜(不定休あり)
- 予算:【ランチ】8,800円(税込)、【ディナー】8,800円〜、24,200円〜(税込) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て「ジャンカラ」、「札幌千秋庵本店」を過ぎ、狸小路を右折すると右側のビル。すすきの駅から徒歩2分
- 最寄りのランドマーク:札幌千秋庵本店、狸小路3丁目 ●お勧めポイント:厳選された素材によるモダンフレンチ

イタリアン

例) サボ SABOT



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。2017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マ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ポルティエニ」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「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6品とデザートが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 キネブチビル1階 ●電話番号:011-796-6632 ●営業時間:19時〜21時
- 定休日:火曜・水曜 ●予算:豚肉と野菜の温かいサラダ・シュンギクソース1,430円、コース7,700円(税込)(4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

例77 マガリー(CUCINA ITALIANA MAGARI)



かつて食べログ北海道エリア・ナンバーワン(2012年7月の時点で。しかし、移転に伴い点数がリセットされた)にも輝いたこともある北海道を代表するイタリアン。一時、札幌市郊外の双子山へ移転し、その後現在の札幌中心部へと再び戻ってきた。大通沿いの目新しいビルの1階のドアをあけると、宮下シェフが経営する総菜や食品、雑貨などを売るセレクトショップ「CHIOSCO(キオスコ)」がある。このショップにはバーカウンターがあり、待ち合わせ場所として一杯飲んだり、食事後に軽いつまみやお酒を飲んだりできるスペースもある。この店の奥にあるドアを開けると、リストラテであるマガリーがある。右側にはオープンキッチンのカウンター席、そして左側にはガラス張りのワインセラー、さらにそれに続く縦長に配置されたテーブル席がある。店内のインテリアは双子山時代のアーティスティックなものから、オーソドックスでシックなものへと生まれ変わった。双子山時代から変わった点がいくつかある。まずは、ランチタイムの営業を再開したことである。以前とは違い、ランチタイムもディナータイムも同じワンコースのおまかせコースのみとなった。そして最も変わった点は、宮下シェフの料理スタイルの変化である。多くのインパウンド客が来店する東京のフレンチでよく見かける和のエッセンスを取り込んだ料理に近く、そのまま日本料理として出してもおかしくないような本当にイタリアン?と思われるようなものもある。しかしながら、宮下シェフのスタイルはこれらトレンドとは一線を画しており、流行を追い求めた結果なのではなく、スティックに素材の美味しさを追求した結果、このようなスタイルに変化したと言った方が正確なのかもしれない。かつてのスペシャリティ「江戸前穴子の香草蒸し・冷たいトマトのケッカソース」、「鮎の炭火焼き・加賀太キューリのサラダ仕立て(夏限定)」、「フォアグラのコロッケ」、「ホワイトアスパラと雉の温泉玉子(春限定)」、「モッツアレラチーズのフォアグラとトリュフ」、「えりも短角牛、あべ牛のハラミの炭火焼き」、「温野菜のバーニャカウダ」、「焼きトウモロコシとタレジューズのグラタンとサマートリュフ」などはもちろんお勧めであるが、新作もなかなか面白い。それでもスペシャリティを食べてみたいという方は、事前に要相談である(素材によっては追加料金がかかることも)。宮下シェフの料理は、「アロマフレスカ(→銀座グルメバイブル・イタリアンの頁を参照)」時代の料理をベースに、宮下流のエッセンスが加えられて独自に進化し、もはや本家を上回る美味しさとなった。特筆すべきは、宮下シェフの作るパスタはどれも美味しいことである。加えて、右腕である菊池シェフの技術も素晴らしく、この店の料理に死角なしである。実は、この店の奥には別なカウンター席があり、宮下シェフが完全予約制で「天ぶら 粋」という店を不定期で開いている。宮下シェフは、僕が愛する天ぶら店「美かさ(→横浜グルメバイブル・天ぶらの頁を参照)」の店主に教えを請い、現在も趣味で天ぶら店を開いているのである。常設店ではないのでグルメバイブルに掲載はしていないが、こちらは1つ星相当の評価である。

●住所:中央区大通西14丁目1-14 NEOビル1階 ●電話番号:070-5288-8172 ●営業時間:12時~14時、18時~22時 ●定休日:木曜 ●予算:お任せコース15,000円(税サービス料込みで18,000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。ITCセンタービル、ローソンを過ぎ、北海道信用保証協会と光塩学園調理専門学校の並びのビル。西18丁目駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:大通、光塩学園調理専門学校 ●お勧めポイント:北海道ナンバーワンのイタリアン

例78 リストラテ カノフィーロ



2002年にオープンしたイタリアン。当初は「リストラテ テルツィーナ」としてオープンしたが、その後現在の店名に変更となった。シェフの小川さんは、堀川シェフの「トラットリア テルツィーナ」で腕を磨き、その後「リストラテ カノフィーロ」のオープンに伴って異動となった才能溢れるシェフである。エレベーターでビルの2階に上がり、店内に入ると、シックで落ち着いた空間が広がる。思っていたよりも大箱であり、ボックス席のような背もたれの高い席もある。また、最大10名までの個室も用意されている。今回は僕が払わない会なのでコースの値段は不明だが、恐らく高い方のコースだと思われる。ソムリエは「焼き鳥&ワイン しるSHIRO(→焼鳥の125頁を参照)」にいた安戸さんである。メニューは、アラカルトではなくコースのみである。最初の一皿目は、「北あかりのニョッキと白トリュフオイル」。一口サイズのジャガイモのニョッキで、トリュフの香りと上手くマッチしている。二皿目の「オマール海老のトンナートソース」のトンナートソースとは、ピエモンテ州で食べられているアンチョビ風味のツナマヨソース。自家製パンはまあ普通で、添えられたバターは、最近流行のバターやオリーブオイル、クリームなどを混ぜたソフトバターだ。三皿目の「石狩産羊乳オリオラチーズと和梨のインサラタ(カプレーゼ)」は、チーズと梨を使ったサラダで、チーズと梨の相性が意外に良かった。四皿目の「天然しめじとパンチェッタ、秋トリュフのソース タリアッテレ」は、幅広の麺と塩辛いパンチェッタにトリュフの香りが加わることで、相乗効果を発揮していた。五皿目の「オーストラリア産仔羊の背肉のグリーリア」は、仔羊の火の通り具合が絶妙で、外がカリッと、中がジューシーに仕上がっていて、ソースも素晴らしかった。何故か、最後の六皿目となる締めは「さつま芋とフォアグラ リゾット」で、これも良かった。また、デザートは「ゴルゴンゾーラとくるみのセミブレッド ハチミツとブドウ」は、アイスクリームのようなデザートで美味しい。「エスプレッソ」は普通だが、この店の名物ともいえるチョココレートのワゴンサービスは華やかでいい。料理全般に言えるのは、火の通り方、塩味、素材の組み合わせ、全てが申し分ないことだ。また、雰囲気やワインの品揃えも良く、「マガリー(→イタリアンの96頁を参照)」と並び、北海道を代表する素晴らしいイタリアンである。

●住所:中央区南2条西1丁目 アスカビル2階 ●電話番号:011-242-0808 ●営業時間:【ランチ】11時半~13時、【ディナー】18時~20時 ●定休日:不定休 ●予算:【ランチ】2,750円、4,180円、7,150円、11,000円、【ディナー】8,800円、11,000円、16,500円(税込・サービス料別) ●アクセス:地下鉄大通駅36番出口を出て右へ進む。「ダイソー」と「BOOK OFF」のある交差点を左折して進むと、最初の交差点の右角にあるビル。地下鉄大通駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:丸井今本店一条館、ザ・ダイソー22スクエア ●お勧めポイント:コスパのいい優良イタリアン

例) **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新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、生地が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きを、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、生地は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、行ったときは非ご覧になって頂きたい。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 ●営業時間:11時半~14時、17時半~19時
- 定休日:水曜 ●予算:マリナーラ1,200円、マルゲリータ1,400円 ●アクセス:JR千歳線・平和駅北郷側北口を出て右へ進む。300mくらいで北13条北郷通に出るので右折。さらに500mほど進んで「コブさっぽろ」。「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:コブさっぽろ川下店、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

例) **サカエ sacae**



円山エリアにある小さなイタリアン。シェフの佐藤さんは、「サボSABOT(→イタリアンの95頁を参照)」の小池シェフのもとで修行したのをきっかけに、「コントラスト」や「ファイφ(→ワインバーの165頁を参照)」のシェフを務めた後、この店をオープンさせた。彼が在任中だった時のグルメバイブルの評価はいずれも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窺わせる。店舗は旧「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は以前よりも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カウンター席と入口側にテーブル席が4つある。オープン当初のメニューはコースのみであったが、現在はアラカルトメニューもある。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 ●営業時間:18時~24時 ●定休日:水曜
- 予算:おまかせコース4,000円、7,500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

例) **セッシオーネ SESSIONE**



二条市場の裏通りにひっそりとある隠れ家的イタリアン。かつてこの場所は、「ポーズ(閉店)」や「アグーリ(倶知安に移転)」といった人気イタリアンがあった場所だ。店内に入ると、特徴のあるオープンキッチンのL字型のカウンター席があり、3店目となった現在のインテリアも「ポーズ」の頃から全く変わっていない。黒板に書かれたメニューを見ると、羊のペコリーノチーズを使ったメニューとニセコ「奥土農場」のパンのメニューが目を引く。シェフによると、この店では5種類のペコリーノチーズを、メニューによって使い分けているという。また、自家農場で育てたライ麦を使用した「奥土農場」のパンは、シェフがニセコにいた頃に気に入り、現在も宅配で取り寄せているという。料理はどれも火の通り方、塩味ともにピシッと決まっており、スパイスと素材の組み合わせも絶妙だ。特に、「鴨内臓炒め煮」や「白糠羊トリッパトマト煮込みペコリーノチーズ」などの内臓料理が秀逸である。かつて、「サボSABOT(→イタリアンの95頁を参照)」の小池シェフや「マガーリ(→イタリアンの96頁を参照)」の宮下シェフの料理を初めて食べた頃と同じイメージで、将来の3つ星店候補となりうるシェフの才能を感じる。これらの美味しい料理に対し、忙しくて手が足りないせいなのかもしれないが、デザートだけはイマイチセンスを感じられなかった。現在のところ、サービスの担当がおらず、シェフ一人で全てを行っているため、料理が出てくるのに多少時間がかかることは了承して行っていただきたい。

- 住所:中央区南3条東1丁目5-1-2 ●電話番号:011-200-9450 ●営業時間:18時~24時 ●定休日:日曜
- 予算:おまかせ8,000円~9,000円 ●アクセス:地下鉄すすきの駅、東豊すすきの駅、大通駅から狸小路1丁目へ向かう。創成川通の信号を渡って二条市場へ向かい、その間の小路を抜けると左角にある。各駅から徒歩10分以内 ●最寄りのランドマーク:狸小路1丁目、二条市場 ●お勧めポイント:素材にこだわった白眉のイタリアン

例) **DAL 1982**



2017年にオープンした南円山にある人気のイタリアン。開店間もない頃に訪れ、美味しかったと記憶しているが、当時は他の地域のグルメバイブルの制作中で忙しく、ついつい掲載しないままだった。その後コロナ禍になって再取材することもできず、コロナが落ち着いた今回、やっと取材できることに。スタート当初のディナーは、アラカルトとコースの二本立てであったが、コロナ後はお任せのコースのみとなってしまった。ディナーは、品数5種の7,700円と6種の8,800円、7種の9,900円、そして8種の11,000円の4コースで、アルコールは、サッポロクラシック生や伊モレッチェの瓶ビールの他、赤、白、スパマンテなどといったお手頃ワインがそれなりに揃っている。ボトルワインの価格は、3,300円のハーフの国産スパークリングからフルボトル

66,000円のシャンパン・ベル・エポックまでいろいろとあるが、品揃えはそれほど魅力的ではない。久しぶりなので、今回は最も品数が多い8種のコースに。先ず出てきたのは、2種類のパン「百合根のフォカッチャと王様椎茸・胡桃のフォカッチャ」。フワフワで素材の味も感じられ、塩味が効いていて美味しい。料理の一品目は、「北斗市の義朗(がろう)ガキとシャインマスカット、フロマージュのジュレがけ」。昆布出汁でサッと火を通したという牡蠣は、生のようにフレッシュ。余市産のナイアガラワインのジュレともよく合う。二品目は、「帯広産牛蒡のスープ」。スープと言いつつも、春菊やポロネギ、真鱈の白子などといった具材がタップリとが入っている。塩味もドンピシャで、まさに和のイタリアンといった感じ。三品目は、「戸井産本マグロのカツレツ」。本マグロはレアに仕上がっていて、林檎がアクセントになっている。四品目は、「タラバガニとフキノトウのスパゲッティ」。シンプルな塩味ながら、カニの香りが高く複雑さもあり、最高レベルのスパゲッティだ。五品目は、「百合根のリゾット」。喜茂別町にある「牧場タカラ(→その他北海道の旨い店・道央・喜茂別町を参照)」のチーズを使用しており、百合根が甘くチーズとの相性も絶妙。六品目は、「サクラマスの子アムステルダム風味」。皮がカリッと焼かれ、身もミディアムレアに火が通り、ホレンソウも含めて抜群に美味しい。七品目は、「北斗市・おくに牧場のイチボステーキ」。レアに火が通され、ジュシーで柔らかく赤身の旨みも感じられる。最後を飾るデザートは幾つかの品から選べるが、僕は「ガトーショコラ ほうじ茶のジェラート添え」をチョイス。しかし、デザートはごく普通で、とくにコメントすることはない。塩味に多少プレを感じるなどのマイナス点もあるが、現時点では1.5星くらいの評価をつけても良いと思う。使用している素材の質の良さに加え、コストパフォーマンスが良いことなどのプラス点も加え、今回は総合的に2つ星評価とした。

●住所: 中央区南6条西22丁目3-39 ●電話番号: 011-513-1982 ●営業時間: 11時半~12時、18時~19時
 ●定休日: 月曜(祝日の場合は火曜定休) ●予算: 【ランチ】3,000円、4,000円、5,000円(税込)、【ディナー】(5品)7,700円(6品)8,800円(7品)9,900円(8品)11,000円(税込) ●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」を過ぎ、「信廣寺」の信号を左折する。1つ目の「パールモndール」のある交差点を右折すると、すぐ左側にある。円山公園駅より徒歩13分 ●最寄りのランドマーク: 信廣寺、パールモndール南6条店 ●お勧めポイント: コスバ|抜群な良質イタリアン

イタリアン お酒とお料理 Roba



かつて二条市場の近くに、「OSTERIA BOZU」という小さなイタリアンがあった。その「OSTERIA BOZU」の後に居抜きでオープンしたのが、同じイタリアンである「Picchu」。「Picchu」はその後、薄野交差点近くに一度移転し、2022年11月に「お酒とお料理 Roba」へと店名を変更し、この場所に移転してリニューアルオープンした。このビルは名称が別な場所にある大洋ビルと似ているため、時々間違えてしまう客もいるそうなので、注意していただきたい。ビルの1階にある店舗の扉を開けると、白を基調とした明るい店内。入って左側にオープンキッチンのカウンター席があり、右側に4名用のテーブル席が2つある。女性サービスが一人いるものの、料理は全てオーナーシェフ1人で調理している。このキャバでもオーダーが立て込むと、かなり時間がかかってしまう。店名に「お酒」と書かれているように、この店のコンセプトは酒と料理である。なので、ダイニングバーに入れようかと思ったほど。また、料理はイタリアンをベースにしてはいるものの、メニューには和食や中華などの品々がラインナップされている。生ビールはサントリーの「マスターズドリーム」で、瓶ビールは「Sapporo黒ラベル」。この日

の日本酒は12種類あり、焼酎とウイスキーはそれぞれ4種であった。グラスワインは泡、白、赤が各1種類ずつで、ボトルワインは5,500円から。ワインリストはないが、サービスの女性に言えば、好みに合いそうなボトルを数本テーブルまで持ってきてくれる。しかし面倒でなければ、ワインボトルには説明と値段の書いた札がかけられているので、自らワインセラーの中に入って選んだ方が良いかも。食事のメニューを見ると、酒に合いそうな魅力的な品々が並んでいる。前述のように、料理はイタリアンをベースとしているものの、「春巻き」や「よだれらム」といった中華メニューや「ヤリイカのコッチョリ」などといったコリアンメニュー、さらには、「からすみ餅」や「真鱈の白子のタチカマ」などといった和のメニューまで、とにかくお酒が進むメニューが目白押しなのである。メニューの中には、「Picchu」時代からの「白レーパーベスト」や「毛蟹のサルシッチャ」などといった名物料理も並んでいる。この日の客層は中高年の常連客ともし客がほとんどであったが、バラエティーに富んだ酒に合うメニューが、常連客の心をガッチリとつかんでいるのかも。かつて、グルメバイブル3つ星として掲載されていた名店「うさぎや(閉店)」にも、どこか似ているなあと感じたのは僕だけだろうか。

●住所: 中央区南2条西6丁目17-5 TAIYO bld.2・6 ●電話番号: 011-261-6868 ●営業時間: 18時~22時 ●定休日: 日曜・祝日 ●予算: タコとアボカドの海苔和え1,540円、Picchuの白レーパーベスト990円、毛蟹のサルシッチャ2,640円 ●アクセス: 地下鉄南北線・東西線・東豊線・大通駅の出口から、パルコや三越のある南1西4丁目交差点へ出て、薄野方面へ向かう。西へ向かう電車通りから1本薄野側(南側)の通りを右折して西へ進む。「太陽パーキング」・「東急ステイ」・「ネストホテル」・「味覚園」・「The JOHNSON STORE」・「KOKO HOTEL」を過ぎた交差点を左折すると、左側にある。地下鉄大通駅より徒歩7分 ●最寄りのランドマーク: 南1西4丁目交差点、東急ステイ、The JOHNSON STORE ●お勧めポイント: ジャンルにとらわれないお酒に合う美味しい料理がいただける

イタリアン 和みの器N.(エンネ)



2022年にオープンした創作イタリアン。エレベーターを3階で降りて店内に入ると、明るく暖色系の店内。手前にオープンキッチンのカウンター席が6席あり、奥にテーブル席がある。テーブル席は4名用が3つと2名用が2つあり、トータルでは22席と比較的キャバが大きい。このキャバに対してキッチンでは2人体制なので、混み合うと料理が出てくるのにどうしても時間がかかってしまうのが難点である。しかしながら、シェフは次々と手際よく調理している。今回はアラカルトメニューをいただいたが、どの料理も塩味がピッタリ決まっていて、素材もなかなか良かった。料理は全て2人前を基本としているようだが、僕のような一人飯客のためにも、1人前の小さなポーションを用意してくれているのが有り難い。また、現時点でラストオーダーが夜中の2時までという点も、とても貴重である。しかしながら、暖房が脆弱なのか?冬は足元が冷えるのでご注意ください。

●住所: 中央区南3条西3-1 プレイタウンふじ井ビル3階 ●電話番号: 011-596-7284 ●営業時間: 18時~翌2時
 ●定休日: 木曜・不定休 ●予算: 【おまかせコース】6,600円、8,800円、12,100円、【アラカルトメニュー】六子のフリット 百合根のマッシュと春菊ソース(2人前)1,800円(1人前)1,000円、ザリガニとあさつき、万願寺とうがらしのトマトソース(2人前)2,000円、(1人前)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、ジャンカラの角を右折する。郵便局、G-DININGビルの前を通り、ファミマの角を右に曲がるとすぐ右側のビル。すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク: すすきの交差点、東横INN札幌 ●お勧めポイント: 深夜まで営業しているカジュアル創作イタリアン

イタリアン **トラットリア・ダ・オクムラ (TRATTORIA DA OKUMURA)**



2017年にオープンした古いビルにあるイタリアン。地下へと続く階段を降りて一つ目のドアを開けると細長い通路があり、中古レコード店などが入った独特な雰囲気。一番奥にある扉を開けて店内に入ると、左側にオープンキッチンのカウンター席と右側に狭いテーブル席がある。オーナーシェフは、かつて円山にあった「クロ(閉店)」の奥村さんである。この店は奥さんと二人でやっており、ごんまりとした店の雰囲気も含めて、かつての「サボ(→イタリアンの95頁を参照)」を彷彿とさせる。ドリンクメニューを見てみると、グラスワインは1,100円から、ボトルワインは5,500円からとリーズナブルで、この他にイタリアビールのモレッティやグラッパなどの蒸留酒などもある。ワインリストはなく、好みを言えば数本のボトルをテーブルまで持ってきてくれる。コースは、おまかせのフルコースとお腹がそれほど空いていない人のための前菜コースがあり、さらには、日替わりのアラカルトメニューもある。今回はアラカルトメニューを人数に合わせて作ってもらったが、出てきたそのボリュームが凄い。どちらかという、豪快な体育会系イタリアンといった感じで、繊細な「サボ」のイタリアンとは対照的であるが、食べてワイワイ話しながらワインを飲むには打ってつけイタリアンであろう。

- 住所:中央区南2条西4丁目 乙井ビル 地下1階 ●電話番号:011-215-0655 ●営業時間:16時~23時 ●定休日:不定休 ●予算:おまかせコース7,700円、11,000円、前菜コース4,500円、竹島さんの水牛のモツァレラと生ハム3,800円 ●アクセス:地下鉄南北線・東西線・東豊線・大通駅の出口から、パルコや三越のある南1西4丁目交差点へ出て、薄野方面へ向かう。西へ向かう電車通りから2本薄野側(南側)の交差点(水のメガネ店)を右折して西へ進むと右側にある。地下鉄大通駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:水野メガネ店、リッチモンドホテル札幌大通 ●お勧めポイント:ワインバーのような使い方もできる小さなイタリアン

イタリアン **ノヤNoya**



2024年に円山エリアにオープンした創作料理店。Noyaとはアイヌ語で「ヨモギ」という意味。店名からもシェフの北海道に対する熱い思いが伝わってくるようだ。店舗のある場所は、かつての蕎麦の名店「艸菴(そうあん)」があった場所だ。その店舗を2つに分けて、正面エリアに水曜と金曜に奥様がペーカリー「ASAOアサオ」を、奥のレストランで、夜にご主人がフレンチ店を営業するというデュアルスタイル店舗である。同じ店舗で時間帯をずらして営業する二毛作店や、同じレストラン内でスイーツや惣菜などを販売するケースはよくあるが、同じ店舗を2つに分けて、しかも別の時間帯で営業する異業種店舗というはあまり聞いたことがない。パン屋横の入口を奥に入ると、店内はオープンキッチンのカウンター席が8席のみと狭い。完全予約制のお任せコースは2コースある。塚田シェフの作る料理は、かつて修業したイタリアンとフレンチをベースとしたフュージョン系創作料理で、とにかく北海道の美味しいものを、美味しく食べてもらいたいという熱意が伝わってくる。しかしながら、店主一人のワンオペなので、コースはトータルで3時間くらいを要してしまう。また、ワインは3種と5種のペアリングも選択できるが、国内外のナチュラルワインを中心とした品揃えなので、ワイン好きには向かないかも。ちな

みに、食べログからも予約できる点は便利。

- 住所:中央区大通西23丁目2-25 ラメール円山公園1階 ●電話番号:011-556-5148 ●営業時間:18時半からの一斉スタート(18:15開店) ●定休日:日曜と月曜(不定休あり) ●予算:おまかせコース13,200円と16,500円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅5番出口を出て、大通を左へ。札幌フードセンターを過ぎ、古樫帆来(コロポックル)の信号を左折して進むと左側にある。円山公園駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:札幌フードセンター円山店、四季の味 古樫帆来(コロポックル)円山店 ●お勧めポイント:北海道の食文化と素材にこだわった創作料理店

日本料理、 和食系創作料理、 居酒屋

三徳六味



円山エリアにひっそりと佇む日本料理店。店主の大畠さんは「杉の目」出身で、豊平区美園に「三徳六味」を開店した。その後、心機一転、激戦区の円山に移転してきたのである。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」が備わるといことらしい。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。仕入れを納入店に任せにする料理店が多い中で、店主の大畠さんは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、彼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、本州へも足をのび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知れない。以前に比べると、若い料理人が1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：090-1380-2131 ●営業時間：18時～22時
●定休日：日曜・祝日 ●予算：【匠コース】16,500円、【極コース】22,000円、【北海道コース】22,000円(要予約)(税込・サービス別) ●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：円山エリアで味わえる良質な日本料理店

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」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、見ていると惚れ惚れするほどリズムカル。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 ●営業時間：18時～20時 ●定休日：日曜・祝日 ●予算：コース27,500円、おまかせコース30,000円～40,000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

御料理 ふじ田



2018年秋に、南円山の住宅街にオープンした日本料理店。実はこの店、「壽山(→日本料理の107頁を参照)」の店主・高橋さんから教えてもらった店である。店主の藤田さんは、京都の「桜田」で修行し、「ニセコ浪花亭」で料理長を務めた後、この店を開店したという。ドアを開けて通路を抜けると、オープンキッチンのカウンター席がある。シックなモノトーン調の店内には、ジャズが流れる。カウンター席は最大8席まで使用可能であるが、通常は7席で使っているようだ。また、5名以上で貸し切りも可能とのこと。先付は「活車海老と炙りホッキ貝の黄身酢とジュレ酢がけ」で、コゴミやウド、赤貝なども入っていて美味しい。お凌ぎは、宮城産「真アナゴの飯蒸し」。特殊な技法で皮を剥いて使用しているらしく、脂があって大ぶりなのに柔らかい。お椀は「ホタテの真文」で、ウレイや京人蔘が入っている。客が来店してから鰹節を削って出汁を引いているので、とても香りがいい。向付のお造りは3回出てきた。まずは「熟成したサワラ」。皮目を瞬間的に炭火に押しつけて炙っているため、香ばしさがアクセントになっている。2つ目の「藁で炙った金目鯛と辛味大根」は、厚めに切られた金目鯛の食感が最高。3つ目の「本マグロのトロと黄身の醤油漬け」は、黄身の醤油漬けがネットリと濃厚で、こんな食べ方があるかと思うくらい美味しい。焼き物は8寸に含まれており、「ノレソレ(穴子の稚魚)とうすい豆」、「ゆり根と菜の花の和え物」、「フキノトウの天ぷら」、「イダゴの煮物」、「サクラムスの焼き物」。炊き合わせは「蒸し鮑と汲み上げ湯葉」。揚げ物は「甘鯛とタラの芽の揚げもの・蕪おろし」で、甘鯛のアラでとったという出汁が柔らかく絶品。肉料理は「鴨ロース」で、厚く切られたジューシーな鴨肉と九条ねぎ、ポロねぎの組み合わせがいい。季節の土鍋ご飯は「ホタルイカと新筍のご飯」。濃厚なホタルイカの風味と、新筍のサッパリとした食感の組み合わせが絶妙。水菓子は「フルーツとブランマンジェ」で、さらに「わらび餅」と「薄茶」で終了となる。それにしても、カウンター前で鰹節を削り、素材を切ったり、盛り付けたりするパフォーマンスもなかなか良く、このようなカウンター席でのパフォーマンスは京都の「祇園さゝ木」以来だ。ちなみに、支払いは現金のみなのでご注意ください。

●住所：中央区南6条西21丁目4-6 ●電話番号：011-215-0318 ●営業時間：【昼(日曜のみ)】12時一斉スタート、【夜】18時～ ●定休日：不定休 ●予算：【昼】9,900円、【夜】18,700円(税込) ●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」を過ぎると、左に「ふたば動物病院」が見えるので、その交差点を左折する。住宅街を進み、「焼肉JIN」を過ぎ、交差点を2つ過ぎると左側に24時間パーキングが見えるので、その奥にある。円山公園駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：信広寺、ふたば動物病院 ●お勧めポイント：新進気鋭の店主による日本料理店

味百仙



札幌で日本酒を飲みたくなったら、まずこの店を思い出してほしい。それほど日本酒の品揃えが素晴らしく、全国の居酒屋の中でもトップレベルの店なのである。日本酒のクオリティも他店とは異なり、例えば同じブランドの同じ酒であったとしても、貯蔵しているタンクの中から出来る良いものを選抜したものもある。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である。生ビールはプレミアムモルツで、陶製のジョッキで出だすなど、細部にもこだわりがみられる。古いビルの階段を降りて通路を進むと、ビル中によくある昭和の佇まいの居酒屋が見える。入口に入って右側にカウンター席が、そして壁側に小上がり席と中央にテーブル席がある。メニューは季節によって少しずつ入れ替わる。春なら「小豆菜(ヤキザサ)のおひたし」や「シドケ(モミジガサ)のおひたし」、「サクラムスのポテトサラダや南蛮漬け」など、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(ハナイグチ)の甘辛煮」や「天然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1度入荷するかしないかという幻の「イバラガニの内子丼や外子丼」に、もしも出会えたなら本当にラッキーである。高価ではあるが、あったら絶対に食べてほしい逸品である。毎日手書きさ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」にも登場した「ジャガイモのバター煮」は、予約限定なので人数が揃えれば必ず予約しよう。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)」、「身欠きにしんネギみそ」を注文しよう。きっと、その日はお酒が進むこと間違いなし。

●住所: 北区北7条西4丁目宮澤錦業ビル地下1階 ●電話番号: 011-716-1000 ●営業時間: 16時半~21時20分(22時閉店) ●定休日: 日曜、祝日 ●予算: 今日のお刺身2,200円、かきとカニの内子のオイル漬け770円、身欠きにしんネギみそ550円 ●アクセス: JR札幌駅北口を出てファミリーマート前の信号を渡り、左方向(ヨドバシカメラ側)へ進む。「ホテルルートイン」を過ぎると、「カラオケ歌屋」が見えるので、そのビルの地下(京急EXホテル札幌の北向かい、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: ヨドバシカメラ・マルチメディア札幌、ホテルルートイン札幌駅北口 ●お勧めポイント: 日本酒のクオリティが北海道ナンバーワンの居酒屋

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、庭を歩い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名の掘りご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限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くて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: 050-5488-2014 ●営業時間: 18時~23時(完全予約制) ●定休日: 日曜(月曜祝日の場合、応相談) ●予算: 8,800円~12,000円(税抜) ●アクセス: 地下鉄南北線すすきの駅1番出口を出て、マツモトキヨシを過ぎ、「ジャンカラ」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: ジャンカラ ●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お和食

壽山(すやま)



2019年の3月に薄野から大通へ移転し、リニューアルオープンした日本料理店。マンションの1階にある店は、カウンター席8席と個室のテーブル席が6席だけ。まるで京都にいるような和のしつらえ。それもそのはず。この店をデザインしたのは、京都の「未在(みざい)」や「草喰 なかひがし」などの有名和食店を手がけたデザイナーなのだ。前店舗に比べると調理場が広くなり、中央には土鍋ご飯を炊く竈と薄茶を点てる茶釜が鎮座している。恐らく、パフォーマンス的な面を考慮してデザインされているのであろう。開店当初は15,000円と25,000円の2コースだったが、現在は33,000円のワンコースのみとなった。店主の高橋さんは相当勉強されたのか、開店当初にグルメバイブル指摘した日本酒のセレクトの悪さも移転後改善された。現在は、高知の「美丈夫」、福島の「飛露喜」、愛知の「九平次」、宮城の「伯楽星」、福井の「黒龍」などといったハイレベルな日本酒がラインナップされ、特に「黒龍」は、大吟醸のほぼ全てが揃っている。また、ビールは、ミシュラン星付きレストランなどの高級店でしか味わえないラグジュアリービール「Rococo Tokyo White」を、ワイングラスで飲むことができる。ベルギーの「ヒューガルデン・ホワイト」のような味わいながら、それを更にキリッとドライにしたような味で、どのような料理にも合いそうである。

●住所: 中央区大通西17丁目2-8 グラスias大通1階 ●電話番号: 011-688-8024 ●営業時間: 18時~21時 ●定休日: 水曜・第3火曜 ●予算: コース33,000円(税込) ●アクセス: 地下鉄東西線・西18丁目駅3番出口を出て左へ。最初の交差点(アバマンショップあり)を左折し、信号手前にある最初のT字路を右折すると左側にある。西18丁目駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: アバマンショップ大通西18丁目店 ●お勧めポイント: まるで京都にいる様な洗練された日本料理が味わえる

温 味



ミシュランガイドにも掲載された有名日本料理店。2016年に薄野から中島公園に移転し、リニューアルオープンした。中島公園の豊平館近くにある3階建ての建物は、元は住宅だったものをリノベーションしたという。そのためか、1階には個室とお手洗いがあり、2階に調理場とカウンター席、さらにテーブル席があるという一風変わった造りとなっている。また、カウンター席は客席側に曲がった逆L字型で(客が顔を合わせないようという配慮なのか?)、2人用のテーブル席も狭いため、元の薄野のビルの中にあっただ頃と比べて、それほど広くなったような気がしない。道外客が多かったこの日は、店主の山本さんが一人で調理をされていた。サービスの女性1人、皿洗いなど下回り女性が1人いたが、結構忙しそうに見受けられた。これが原因

かどうかは分からないが、予約の時も電話が繋がりにくかった。それでも、さすがは山本さんである。一人でやっているとは思えないくらいのテンポで料理が出され、しかも、味にほとんどブレがないのだ。以前の店に比べるとコストこそ悪くなったものの、山本さんの作る料理は相変わらず美味しく、2つ星で全く問題ない。しかし、雰囲気を含めたトータルな印象はどうか？と問われれば、1つ星半といったところだろう。

- 住所:中央区南10条西6丁目3-2 ●電話番号:011-520-6858 ●営業時間:18時~21時 ●定休日:月曜、第4日曜 ●予算:おまかせ30,000円(税込・サービス料別) ●アクセス:地下鉄南北線・中島公園駅2番出口を出て中島公園側へ渡り、右へ進む。公衆トイレ、交番、鴨々川を過ぎ、信号手前の交差点を左折する。道なりに進むと、鴨々川、プレミアホテル・中島公園が見え、さらに進むと右側にある。中島公園駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:プレミアホテル・中島公園、中島公園・豊平館、鴨々川 ●お勧めポイント:店主の山田さんが作る完成度の高い日本料理

こまつ



円山西町の住宅街にひっそりと佇む隠れ家的な日本料理店。この店の店主の小松さんは、「エルムガーデン」の総料理長を10年勤めた後、この店をオープンさせた。今回は、「焼き鳥&ワイン しる(→肉料理、お好み焼きの125頁を参照)」のオーナーシェフである石川さんから、美味しいと聞きつけての訪問。谷側の傾斜地に建てられた奇抜なデザインの建物は、以前カフェだった建物をそのまま改装して使っているという。景色の見える窓側には、4人がけテーブルが3つあるが、人数によってテーブルの組み合わせが変わり、さらに料理を照らすスポットライトの配置を変える。スポットライトにした理由は、照明がガラスに反射して外の景色が見えづらくならないようにするためだという。また、調理場側には、シェフステابلのようなカウンター席が2つある。メニューを見ると、ワインは高級なものもいろいろとあるが、日本酒や焼酎などの品揃えはごく普通。料理はどれも洗練されていて美味しく、京都や大阪などの日本料理店にも引けをとらないハイレベルなものだ。ちなみに、ランチタイムの支払いだけは現金のみとなっているので、ご注意ください。

- 住所:中央区円山西町8丁目4-26 ●電話番号:011-303-6495(完全予約制) ●営業時間:12時~14時半、17時~21時半 ●定休日:不定休 ●予算:【昼のコース】18,150円、26,400円、33,000円、【夜のコース】20,350円、26,400円、33,000円(税込・サービス料別) ●アクセス:札幌中心部から「円山動物園」を目指す。「円山動物園」の西横を左折して「宮ヶ丘交差点」を通り、「藻岩山麓通」を上る。「道立心身障害者総合相談所」、「北海道中央児童相談所」前にあるバスの駐車場の交差点を左折し、川を渡ってすぐのT字路を右折すると左側にある。地下鉄東西線・円山公園駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:円山動物園、道立心身障害者総合相談所、北海道中央児童相談所 ●お勧めポイント:自然を感じながら食事を楽しめる魅力的な日本料理店

maruyama 檀



中に入ると思ったよりも大箱の店内。入り口を入れ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。料理は必ず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揃っており、日本酒の品揃えも悪くない。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:不定休 ●予算:旬のおまかせ11,000円、14,000円、18,000円 ●アクセス:地下鉄東西線円山公園駅4番出口を出て右、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。地下鉄東西線円山公園駅より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

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、コストが良く、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プ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 ●営業時間:12時~15時、17時半~22時 ●定休日:月曜 ●予算:【ランチ】6,000円、10,000円、15,000円、【ディナー】10,000円、15,000円、20,000円(税別) ●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、「古船帆来コロポックル」信号を右折すると、すぐ左側にあるビル。円山公園駅から徒歩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:コストの良いカジュアル創作和食

こなから



「札幌グランドホテル」の近くにある人気居酒屋。実はこの店、形成外科のグルメ・小浦場先生に教えてもらった店である。駅前通裏の小さな古いビルの2階にあり、知っていなければかなり入りづらい雰囲気のホテルだ。入って左側にカウンター席が、右奥に小上がりと手前にテーブル席があり、思っていたよりも狭い。メニューを見ると美味しそうなお品々が並ぶ。生ビールはサントリーの「ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム」、グラス売りの日本酒は純米がメインで、店主のこだわりが感じられる。「十四代」や「而今」、「飛露喜」などの人気酒も網羅しているが、値段はプレミアム価格で、大吟醸はない。また、詳しく書いてはなかったが、ワインはボトル売りで2,800円からあるという。北海道各地から取り寄せた新鮮な魚を使った刺身は、どれも鮮度抜群で美味しい。刺身以外の「谷中しょうが豚巻き揚げ」や「うにとアボカドの磯辺揚げ」、「煮穴子のあぶり」、「自家製かにしんじょ」などの創作系料理もボリュームが少ないものの美味しかった。最後の締めの一押しは、ご飯ものではなく「サバサンド」。トーストした食パンに挟まれた辛子マヨネーズの効いたシメサバが、何ともいえない味わい。料理はどれも外れなく美味しいが、「サバサンド」以外の一皿のボリュームが少なめで、価格設定も高い。価格を考えずに味だけで評価するなら2つ星だが、料理や飲み物のコスパを考えて評価するなら1つ星となる。しかしながら、北海道の新鮮な素材を使った料理はどれも素晴らしく、道外からの観光客には是非お勧めしたい一軒である。

- 住所:中央区北2条西3 伊シガキビル2階 ●電話番号:011-281-1250 ●営業時間:【月曜～金曜】17時～23時半、【土曜】17時～22時 ●定休日:日曜・祝日 ●予算:サバサンド1,500円 ●アクセス:地下鉄南北線・さっぽろ駅から「札幌駅前通地下歩行空間」を通って大通方面へ向かう。「赤レンガプラザ」のあたりから左側から出口を出ると、「敷島ビル」が見えるので、その東側の裏通り。さっぽろ駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:赤レンガプラザ
- お勧めポイント:美味しい刺身と創作料理を味わえる人気居酒屋

ビーストキッチン



狸小路1丁目の小路に入ってすぐにある小さな居酒屋。実はこの店、近くにある「雷井土音(ライドオン)」の姉妹店である。店内はカウンター席と僅かなテーブル席のみと、かなり狭い。以前壁に貼られていた紙メニューがなくなったため、カフェのように落ち着いた雰囲気となった。居酒屋とはいえ、客層はサラリーマンではなく、こだわりをもった40～60代の客が中心で、しかも女性客が多い。コロナ禍とは関係ないと思うが、この店には滞在時間2時間までというレギュレーションがある。アルコールはウイスキーや焼酎などいろいろあるが、メインは日本酒(ほぼ純米酒)である。日本酒は常時50種類あり、どれも60cc 450円、120cc 850円、180cc 1,150円で提供されている。銘柄は随時入れ替わっているので、来店する度に新たな地酒に出会えるはず。この日良かったのは、三重の「作」と岩手の「南部美人」、兵庫の「仙介」など。料理は日替わりで、種類こそあまり多くはないが、また来たいと思わせるアイデアに富んだ料理だ。もちろん、アラカルトメニューから注文しても良いが、お勧めは、90分あるいは120分の飲み放題付



きの「ビーストコース」。このコースでは、日本酒も含めていろいろ飲み物を選ぶことができ、しかもコスパが抜群である。この日の飲み放題付き4,500円のコースは、「ニラとセセリのスープ」からのスタート。塩味がピッタリで旨味があり、椎茸やニラとの相性も抜群だった。「刺身」は、カンパチ、ニジマス、ホタルイカの3種。鮮度は良かったが、品質的にはごく普通のレベル。醤油に何か入っているのか? 煎り酒のような複雑な味がする。続く冷製の「小茄子の煮浸し」はほんのり甘く、鰹節との相性も最高。「レンコンのナムル」は、太めに切られた人参も含めて、レンコンのシャキシャキ感が感じられるキンピラのような一品。「ササミ梅しそチーズ春巻き」は、梅干しの塩辛さを感じるが、酒の漬としてはかなり美味しい。コースの締めは、「道産豆のカレー」で、居酒屋のカレーとしてはそれなりに美味しかった。アラカルトメニューのお勧めは、「ガリしそめ鯖」や「ごまにしん」、「いけだ牛のハンバーグ トマト出汁ソース」、「牛タンとピーマンの黒こしょう焼き」、「せせりと柚子こしょう炒め」、「富山産白えびと新玉ねぎのかき揚げ」など。脂ののった自家製締めサバを用いた「ガリしそめ鯖」は、ガリとシソの組み合わせが最高。「ごまにしん」は、九州の「ごまサバ」をオマージュしたもののだが、これも意外に美味しい。「いけだ牛のハンバーグ トマト出汁ソース」は、本だしのパウダーでも入れたの? というくらいソースに鰹出汁が香る。粗挽きのいけだ牛は、タマネギ以外のつなぎが一切ないで赤身肉の旨さが感じられ、添えられた野菜も美味しい。「せせりと柚子こしょう炒め」は、柚子こしょうだけではない出汁の様な深みを感じ、ビールに絶対合いそうな間違いのない美味しさ。「富山産白えびと新玉ねぎのかき揚げ」はサクッと軽く、玉葱の甘さと白エビの香りが最高のマリージュ。さらに、「牛タンとピーマンの黒こしょう焼き」も悪くなかった。逆にお勧めでないのは、「アジフライ」などの揚げ物やシソの風味のマグロの漬け「まぐろもこり」など。繰り返すことになるが、この店では飲み放題付きのコースで注文し、その後で、アラカルトメニューの中から食べたいものを追加注文するのがお勧めである。それにしても、昼間から営業しているチェーン店はよくあるが、真っ当な居酒屋は本当に珍しく、まさに札幌の昼飲み聖地と言っても良いかも。

- 住所:中央区南2条西1丁目5-7 第一広和ビル1階 ●電話番号:011-222-7566 ●営業時間:13時～22時、【日・祝】13時～19時 ●定休日:火曜 ●予算:ビーストコース90分4,500円(飲み放題付き)、120分5,000円(飲み放題付き) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、狸小路を左折する。狸小路2目を出ると、左のファミリーマートとラーメン山岡家が見えるので、その間の小路に入るとすぐ右側にある。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、ファミリーマート札幌狸小路1丁目店 ●お勧めポイント:昼飲みもできるコスパの抜群の居酒屋

話食屋(わしょくや)ひろ志



狸小路1丁目の近くにある人気居酒屋。店舗はビルの3階にあるが、何故か2階の廊下の階段の入口に暖簾がある。ビル自体の構造が複雑で、通りの両側にあるどちらの入口からも入ることができる。階段を上がって入ると、店内は20～30代の常連客で賑わっているが、BGMは何故か懐メロ。右側にオープンキッチンのカウンター席が少々、左側に4名用のテーブルが4つだけという小さな店である。この日のスタッフも、若い料理人が1人とサービスの方が1人というタイトなオペレーション。しかしながら、混んでいても料理は多少遅れはするものの、遅みなく供される。これは、オーダーは前後に関係なく、効率よくまとめて作られているからのようだ。とくに、サービスの方は愛想こそないが、動きに全く

無駄がない。この両輪によって店が見事に回っている。2つある日替わりメニューを見ると、「元祖トリュフマグロ」や「トリュフ香るデリシャス玉子サンド」などといった魅力的な品々が並んでいる。日本酒もいろいろとあり、すぐ近くにある「ビーストキッチン(→居酒屋の110頁を参照)」を彷彿させる。実際、「ガリのタルタル〜アジフライを添えて〜」や創作春巻、突き出しの汁物などといった類似メニューも見られる。また、日本酒や焼酎などはメニューに載っていないものもいろいろあり、生ビールはサッポロクラシックで、瓶ビールはハートランドである。この界限では、「ビーストキッチン」ともお勧めしたいコスパの良い創作居酒屋である。

●住所:中央区南2西1丁目6-1 第3広とビル3階 ●電話番号:011-219-5703 ●営業時間:18時~23時半 ●定休日:日曜、第3月曜 ●予算:コロッケみたいなポテサラ680円、元祖トリュフマグロ980円、お通し600円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、狸小路を左折する。狸小路2丁目を出ると、左のファミリーマートとラーメン山岡家が見えるので、その間の小路に入るとすぐ左側にある。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、ファミリーマート札幌狸小路1丁目店 ●お勧めポイント:創作料理が美味しい居酒屋

木と鉄の板創作料理 雑采(いと)



2025年で開店3年目を迎えた薄野の創作居酒屋。ビルの3階にある店内は、手前にカウンター席、そして奥に2名と4名用のテーブル席が2つという小さな店。憶えにくい店名の由来は分からないが、木の板で料理する寿司や居酒屋料理、鉄の板で料理する鉄板料理という意味なのだろうか。メニューを見ると、季節の刺身と同じ素材による握り寿司、さらに鉄板料理などが目に留まる。料理のボリュームに対して値段設定は比較的高めであるが、十分それに合った素材を使用している。また、種類こそ少ないが、日本酒のセレクトもなかなかいい。特に、福島の飛露喜や寫楽、三重の而今、栃木の仙禽、岩手のAKABU、福岡の三井の寿、福井の黒龍などがお勧め。席に着いたら、まず突き出しの「自家製毛蟹入りガンモ」が出てきた。いつも言っていることだが、良い店というのは突き出しからして美味しい。さらに、ビールと一緒に真っ先に注文してほしいのが、「土幌町・北海黄金(こがね)のポテトフライ」。僕がこれを初めて食べたのは、「マガーリ(→イタリアンの96頁を参照)」の宮下シェフが監修している土幌町「道の駅 ピア21 しほろ(→その他北海道の旨い店・土幌町を参照)」の「CAFE KANICHI 寛一」でのこと。外がカリッと、中がシットリと滑らかな食感に加えて、熟成したジャガイモ特有の甘みは、もう感動という以外に表現できない。札幌で「世界一のポテトフライ」を謳う店も取材したことがあるが味はそれほどでもなく、こちらの方こそ、世界最高レベルのポテトフライと名乗っても良いくらい。メニューは季節によって大きく変わるが、あったら是非食べてほしいのは、「戻りカツオ・炙りたて塩タタキ」、「北大短角牛のヒレステーキ」、「坊ちゃんカボチャのグラタン」、「季節の創作春巻き」、「生落花生の塩ゆで」、そして季節の刺身類など。ちなみに、「伝説のポテトロール」は注文してから1時間くらいかかるので、注文するなら入店後すぐに注文しておこう。

●住所:中央区南条西4丁目4-1 6・4ビル3階 ●電話番号:011-206-6167 ●営業時間:17時~翌1時(日曜は15時~21時) ●定休日:月曜 ●予算:土幌町・北海黄金(こがね)のポテトフライ680円、ホタテ子とキャベツ・カチョカパロの春巻き880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ホテルの信号を左折し、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:すすきの市場 ●お勧めポイント:寿司から鉄板焼まで楽しめる優良居酒屋

北海道料理

北海道料理 おしどり



2016年に第2グリーンビルから現店舗に移転したが、残念ながら新店舗となってから未だ訪れる機会がない。この店に来たら、アラカルトメニュー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、14,300円のコースは「選べるおすすめ料理」の中から1つ、18,700円は2つ、25,300円は3つを選択できる。さらに各コースに料金をプラスすればご飯ものを「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」、「根ぼっけの昆布ぬめ」、「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たっぷりのイクラがのったドンブリ。「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夏季限定の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「国産」が4種類しかないが、店主や女将さんも対応も良く、ホスピタリティ溢れるとても感じの良い店なのである。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ください。

●住所:中央区南9条西4丁目3-15 アムスタワー中島1階 ●電話番号:011-551-2636 ●営業時間:18時~22時 ●定休日:日曜 ●予算:コース14,300円、18,700円、25,300円 ●アクセス:地下鉄南北線・中島公園駅2番出口を出て右へ、創成川(鴨々川)に沿った細い道(奥側)へ右折すると、すぐ左側にあるビルの1階 ●最寄りのランドマーク:中島公園 ●お勧めポイント:北海道の海鮮を堪能できる郷土料理店

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、ニンジン、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「しじみチーズブリゾット風」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、焼魚、握り寿司、肉料理、丼物、そして締めの麺類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:北區北23条西3丁目2-20 ダイヤパレス23 1階 ●電話番号:011-758-7716 ●営業時間:17時~23時(土曜祝日は16時から) ●定休日:月曜(第1、第3)日曜 ●予算:刺身650~880円前後、お通し450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 十勝豚丼 いっぴん



「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られているよう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。数年前に、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「豚豚」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、柔らかく味が染み渡って美味しい。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。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。ドンプリにかけると量は通常の他、「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)」とされている。「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「もちもち杏仁豆腐」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

ので、北海道土産としてお勧めである。

【札幌北10条店】●住所:東區北9条東4丁目1-21 ●電話番号:011-741-8555 ●営業時間:11時~22時 ●定休日:無休 ●予算:特盛り豚丼1,500円、豚汁350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、次の信号を右折する。「セカンドストリート」と「ツルハ」を過ぎたら右角にある。「DCM」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、セカンドストリート、ツルハ ●お勧めポイント:北海道ナンバーワンの美味しい豚丼

【札幌ステラプレイス店】●住所:中央区北5条西2丁目 札幌ステラプレイス6階 ●電話番号:011-209-5298 ●営業時間:11時~22時 ●定休日:不定休(札幌ステラプレイスに準ずる) ●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 板前料理 いちふじ



薄野では比較的古い部類に入る高級郷土料理店。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、「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15,000円からで、どのコースにもカニ(この日は毛ガニとたらバガニ)が付く。20,000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に分かれるかも知れない。また、おぼさんのサービスは素直で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るとも良い店である。

●住所:中央区南6条西4丁目1 TM29ビル2階(仲通南向) ●電話番号:011-511-8272 ●営業時間:17時~22時 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:コース15,000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 ゆうほうしる」、滋賀県の「七本槍 特別純米 王栄 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 ●営業時間:17時半~21時
- 定休日:日曜・月曜 ●予算:八角の刺身900円、かきの山椒煮900円、たら子の大吟醸粕漬け800円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、ファミリーマート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



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1,500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 ●営業時間:11時半~14時、17時半~21時 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●予算:スペシャル無添加生うに丼7,975円(Sサイズ5,005円)うに尽くしコース11,000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 郷土料理 こふじ



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4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!6,000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)、さらに締めはウニ・イクラ丼とカジカ汁、そしてデ

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」、「根ぼっけ(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 ●営業時間:コース17時半~23時(11時~14時はランチのみ) ●定休日:日曜、祝日 ●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)5,500円、(5~6人前)6,600円、4名以上の飲み放題付きコース6,000円から(税抜)
- 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。「ローソン」を過ぎ、「JOG常口アトム」と「かに本家」の交差点を右折。「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: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コース料理

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)



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。新潟や東北などで言う「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」。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:050-5869-4571 ●営業時間:17時~22時半
- 定休日:日曜 ●予算:チャージ350円、蒸し牡蠣1個130円 ●アクセス:地下鉄大通駅10番出口を出て、「4PLA/札幌4丁目プライス」の信号を西へ右折。路面電車の通り沿いに進み、「いきなりステーキ」、「in ZONE」、「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:in ZONE、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 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連根の食感が絶妙な「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「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ください。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、17時~21時 ●定休日: 火曜・水曜 ●予算: 肉だんごのやわらか煮1,700円、コンニャクの山椒煮込1,700円、蒸し鶏胡麻ソース(棒々鶏)1,400円、メロンの杏仁豆腐600円 ●アクセス: ①車で行くなら北大通り(西5丁目増川通)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choco ZAP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の中華料理店

 中華料理 茶月齋
 


2018年9月で20周年を迎えた人気の中華料理店。NTT東日本札幌病院近くにオープンし、その後大洋ビルの近くの場所に移転。さらにその後、この大洋ビル2階に移転してきた。2018年、同ビルの地下1階へ3度目の移転をしたと聞きつけ、再取材することに。地下の通路を抜けて店内に入ると、入口にオープンキッチンのカウンター席が12席あり、奥にテーブル席がある。端のカウンター6席分は、対面式の

カウンタ席となっており、大人数のときに利用すれば便利。前店に比べるとやや狭くなったが、明るくごんまりとした感じが逆に良くなった。また、一時期はコースのみしか注文できない頃もあったが、現在はコースとアラカルト両方のメニューを楽しめている。アラカルトのお勧めは、名物「千歳・原木椎茸シュウマイ」と各種の炒め物である。千歳で路地栽培された椎茸と道産豚を使った「千歳・原木椎茸シュウマイ」は、道産小麦を使った皮で作られた無添加シュウマイである。プリッとした食感で、コクと食べ応えがあり、冷凍したものを(6個入)をお土産としてお持ち帰りすることもできる。お勧めは前日までの予約が必要な「茶月齋おまかせコース(2人様以上)」。その他に、5日前までの予約が必要な「茶月齋贅沢なコース10,000~15,000円(2人様以上)」もある。また、ワインは自然派のナチュラルワインを置いている。ちなみに、この店は店主一人が全てを調理しているので、サービスを含めて至らぬことがあるかもしれないが、その点はご承知願いたい。また、支払いは現金のみで、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3条西8丁目7 大洋ビル地下1階 ●電話番号: 電話対応しておりません。HPよりお問合せをご利用ください ●営業時間: 18時半~21時半 ●定休日: 不定休 ●予算: 茶月齋おまかせコース13,200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。「ソルベサ」前を通り、資生館小学校を過ぎ、「ホテルラフィナート札幌」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、ホテルラフィナート札幌 ●お勧めポイント: 創造性の高い中華料理が味わえる

 中華料理 鼎泰豊(ディンタイフォン)札幌ステラプレイス店
 


2021年9月にオープンした世界的にも有名な小籠包の店。本店は台湾の台北にあるが、日本では中国デザート専門店「唐朝」などを展開する「アール・ティエ・コーポレーション(高島屋が100%出資)」が運営している。日本では当初、高島屋の食堂街を中心に店舗数を増やしてきたが、現在は全国各地のテナントビルや高島屋以外の百貨店にも展開している。この札幌ステラプレイス店を含めると、日本では30店舗となった。日本国外では、中国と台湾各地に多数の店舗がある

他、オーストラリア、インドネシア、シンガポール、マレーシア、アメリカなどにもある。JR札幌駅からステラプレイスの6階まで上がると、平日の開店前にもかかわらず、店の前には既に10mくらいの行列ができていた。平日であるせいか、客の9割以上は女性客。今のところ予約をすることはできないので、1回転目して入店するには、10時50分前までに到着していなければならない。入口横には、ガラス越しに小籠包を作る職人さんの姿を眺めることができる。まず入口にてアルコール消毒して検温し、食物アレルギーの有無について確認される。メニュー以外にも、使用している食材(アレルギー)一覧も用意されており、さすがはグローバルなレストランチェーン店である。これまで、銀座店(→銀座グルメバイブル・小籠包の頁を参照)、日本橋店、新宿店、名古屋店(→名古屋グルメバイブル・点心・小籠包の頁を参照)、熊本店(→熊本グルメバイブル・中華料理の頁を参照)などを訪れたことがあるが、札幌店は他店舗に比べて、キャバこそ小さいものの、モダンでゴージャスなインテリアとなっている。窓からの光が差す明るい店内は、天井が高くテーブル間隔が広く取られており、コロナ対策もしっかりとされている。コロナ禍で注文システムが変更されたのか? 香港の飲茶店のように、客がオーダー表に記入し、店員に渡すシステムとなっている。この店の僕のお勧めは、もちろん店の名物でもある小籠包である。小籠包は定番の小籠包の他、季節毎に変わる小籠包(取材した4月はバジル)がある。中でもお勧めしたいのは、「小籠包(豚肉)」と「蟹みそ入り小籠包」の2つ。最近では、札幌市内にも小籠包の専門店がいくつか出来たが、残念ながら

鼎泰豊レベルには至っていない。当然のことかもしれないが、鼎泰豊の小籠包は、僕がこれまで食べた中国や香港、台湾の小籠包専門店の中でも、トップレベルの小籠包である。小籠包の美味しさは、極薄の皮とジューシーな餡にあるが、良くない店は皮が厚めで、箸で持ち上げると皮が伸びずに破れてしまうことも。店の説明文には、まず小籠包をレンジにのせて皮を破った後、タレに浸した生姜を載せて食べると書いてあるが、これでは餡のスープを味わう小籠包の醍醐味は味わえないと思う。ベストだと思う食べ方は、小籠包を2〜3秒タレに浸してクールダウンさせてレンジにのせ、さらに、タレに浸した生姜を数切れのせて一口で食べる方法。そうすることで、口の中で小籠包が破れ、餡のスープが一気に溢れ出て美味しく味わえるのだ。もしも、タレに浸さずにレンジにのせてほおばると、口の中が火傷することがあるのでご注意ください。小籠包以外のお勧めとしては、もしもビールと一緒にいただくのなら、「メンマは太切り」と「えび入り棒春巻き」、「チョウヅメ(腸詰め)」などがいい。「メンマは太切り」は、ほんのりとした酸味があり、ピリ辛で食感も柔らか。まさに、ビールのアテとして、無限ループの美味しさである。「えび入り棒春巻き」は、細長いスティック状で、歯切れがよく、濃厚な海老のテイストもピッタリ。粗挽きソーセージのような「チョウヅメ(腸詰め)」は、そのまま食べると何てことのない味だが、辛子味噌をつけてネギと一緒に食べると、ビールのアテとして最高。その他のお勧めとしては、「ピリ辛ゆでワンタン」と「小えびのフリッターマヨネーズソース」。「ピリ辛ゆでワンタン」は八角が香り、ピリ辛のラー油がアクセントになっている。海老と豚挽肉のバランスも良く、ジューシーでお勧め。「小えびのフリッターマヨネーズソース」は、衣が軽くサクッと軽く、白髪ネギとオーロラソースとの相性も良い。逆に、この店でわざわざ食べるまでもないものとしては、「えびと豚肉入り焼き餃子」、「トリュフ入り小籠包」、「黒きくらげの黒酢あえ」、「茄子の醤油煮」、「大根もち」など。また、炒め物や麺類などの料理も悪くはないが、こちらは平均レベルの中華と考えて欲しい。また、デザートでは「マンゴ杏仁豆腐」がお勧めだが、より台湾っぽいものを求めるのなら、「愛玉ゼリー」か「仙草ゼリー」。しかし、「仙草ゼリー」だけは、漢方薬のような独特の香りがあるので微妙である。

●住所:中央区北5条西2丁目 札幌ステラプレイスセンター6階 ●電話番号:011-209-5274(現在は予約を受け付けていない) ●営業時間:11時~21時半 ●定休日:ステラプレイスに準ずる ●予算:小籠包4個700円、6個1,050円、小えびのフリッターマヨネーズソース1,150円 ●アクセス:JR札幌駅と地下鉄さっぽろ駅から直結 ●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:本格的な小籠包が食べられる世界的な台湾のチェーン店

中華料理 local Chinese foodシーファン



以前中国を訪れたときに、「家常菜(ジャーチャンツァイ)」という看板をよく目にした。一緒に行った金先生によると、「家庭料理」のことだという。つまり、「北京家常菜」とは北京の家庭料理、「南方家常菜」は中国南地方の家庭料理という意味となる。そんな看板の出ている店に入ってみると、どの店もセロファンのような透明シートでラッピングされた食器類が予めテーブルにセッティングされていた。出てきた料理を、各自がそれを使って取り分けて食べるのである。なぜラッピングされているの?と金先生に尋ねると、その方が中国人が清潔そうに感じるからと答えた。「家常菜」のメニューは、現地の高級中華料理店とも異なり、日本の中華料理店ではあまり見かけないようなメニュー並んでいる。最近東京では、「ガチ中華」と呼ばれるこのような「家常菜」の店が増えてきているようだが、やっと札幌にもこの流れが押し寄せてきたようである。薄野にある古いビル

の3階でエレベーターを降り、店内に入ると、右側にオープンキッチンのカウンターが、そして左側にテーブル席がある。中華料理店としてはやや狭めであるが、店主がワンオペで営業することもあるので、この広さが限界なのかも。ドリンクメニュー見てまず目に留まったのは「青島ビールIPA」。口に含むと、カaramelのような濃厚な香りに、ほんのりとした甘み加わる。IPAであるにもかかわらず苦味が抑えられており、フルーティーさもあって飲みやすい。フードメニューには、いろいろな魅力的なメニューが並んでいる。ローカルチャイニーズフードと言いつつも、メニューは四川料理が中心となっている。何時も言っていることだが、良い店はお通しからして美味い。ある日のお通しは「ピン長マグロのワサビ刻みガリ醤油和え」だった。意表を突くように和風だった。それはそれでシンプルで美味しかった。また、ある日の「サクラス(本マス)のマヨネーズ和え」は、身がしっとりとして火の通り方が完璧。作り置きでないこだわりを感じた。フードメニューの一押しは、「四川風麻婆豆腐」。なんと!北海道でも東京でも滅多に見かけない葉ニンニクを使用しており、花椒の香りが唐辛子の辛さをもドンピシャで最高の逸品。前菜としてビールにピッタリなのが「干し豆腐の辛味和え」と「パクチーサラダ」、「ハチノスの麻辣和え」、「よだれ鶏」、「セマイの香辣ごまソース添え」など。「干し豆腐の辛味和え」は、パクチーの香りと唐辛子の辛味、そして干し豆腐の食感がビールとよく合う。「パクチーサラダ」は、ラー油味と酸味、パクチーが一体となっており、パクチーが苦手な僕でも美味しいと感じられる。「ハチノスの麻辣和え」は濃いめの味付けながら、ハチノスの柔らかい弾力が素晴らしい。さらに、花椒の香りとニンニク、ラー油、そしてパクチーと白髪ネギとの相性も絶妙だ。「よだれ鶏」は、甜麺醬の甘みとラー油の辛味のバランスが良く、ソースが洗練されていてパクチーともよく合う。「セマイの香辣ごまソース添え」は、いわゆる棒棒鶏ソース味。セマイの歯応えがよくサッパリと臭いもなくお勧め。点心のお勧めは「焼売」。点心専門店ではないので作り置きだと思うが、とてもジューシー。少し甘めの味付けながら、豚肉の粗挽き感がとても良い。もしも作り立てのものなら、「茶月斎(→中華料理の118頁を参照)の「千歳・原木椎茸シュウマイ」と並ぶ北海道でトップクラスの焼売かもしれない。熱菜でお勧めなのは前出の「四川麻婆豆腐」の他に、「鶏モミジの豆豉蒸し」と「豚バラ軟骨の海老味噌揚げ」、「本日の青菜炒め」。「鶏モミジの豆豉蒸し」は、豆豉とパクチーのバランス良く美味しい。「豚バラ軟骨の海老味噌揚げ」はジューシーで、海老味噌とは思えないくらいクセがなく、塩味もピッタリ。「本日の青菜炒め」は青菜のピリ辛ニンニク炒めだが、シンプルだけにスキルを感じる品。ターツァイや空心菜いづれも美味しいが、とくにシャキシャキ感の強い空心菜がお勧め。この店ではWoltのデリバリーもやっているせいか、薄野エリアにあるにもかかわらず、昼から夜までの通し営業で行っている。なので、昼飲みのパラダイスと言っても過言ではない。ハッピーアワーには、通常のグランドメニューの他に、ハッピーアワー限定のメニューもある。ハッピーアワー限定の「海老のスパイスパン粉かけ」は、プリプリとした海老の食感にクミンが香り、お勧め。「本日の青菜炒め」も、ハッピーアワー限定の方が安い。店主はまだ若く、塩味や甘みのブレは多少あるものの、どの料理も質が高く将来性を感じさせる。正直なところ、今は1.5星くらいであるが、トップクラスの麻婆豆腐が食べられることや、北海道ではなかなか食べられないローカル中華が食べられることなどを考慮して、今回は2つ星とした。ちなみに、食べログからでも予約ができ、昼間から質の高い料理とともに飲めるなど、とても使い勝手がよい店である。

●住所:中央区南4条西5丁目10-1 つむぎビル3階 ●電話番号:080-6089-5760 ●営業時間:15時~23時(土日・祝日13時~) ●定休日:不定休 ●予算:ハチノスの麻辣和え790円、四川麻婆豆腐1,080円 ●アクセス:地下鉄・南北線すすきの駅2番出口を出て、オレンジ色の札幌東急REIホテルが見える方向に進む。ファミリーマートを過ぎ、F45ビルが見えたらその隣のビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:薄野交差点、札幌東急REIホテル ●お勧めポイント:通常の中華料理店ではあまり食べられないローカル料理が味わえる



中華料理

餃子の花家



札幌ドームからほど近い住宅街にある中華料理店。中華料理店とは言っても、店名からも分かる通り、餃子に対して並々ならぬ力を注いでいる店である。飲食店としては珍しく週休二日であり、ディナータイム営業は金曜と土曜日だけという、基本ランチタイムのみの店だ。店の横にある駐車場(4台分のスペース)に車をとめて店内に入ると、白を基調としたカフェの様な明るい雰囲気。入口側にカウンター席があり、奥にテーブル席がある。ランチメニューを見ると、「餃子セット」の他、「四川麻婆豆腐のセット」や「油淋鶏のセット」、「白ごま/黒ごま担々麺のセット」、「チャーハン」などがある。ディナーメニューは、これに加えて、炒め物や麺、チャーハンなどがある。ディナーメニューは、これに加えて、炒め物や麺、チャーハンなどがある。かなり高めの値段設定ではあるが、その厳選された食材を使用している。餃子の餡は、化学調味料やラードなどを使用せずに道産鶏のスープを用い、生の上富良野ポーク・地養豚のブロック肉を、毎朝包丁で叩いて混ぜて作っているという。さらに、食感を残したキャベツは、近くの八紘学園の低農薬のものを使用し、それに青森産ニンニクや高知産生姜、道産(季節によって本州産)のニラなどを混ぜて作っているらしい。道産小麦「春よ恋」を使用した餃子の皮も、もちろん毎日手作りにしているという。ラー油を垂らした酢醤油につけて食べると、表面がカリッとしていて、皮は厚めでありながらそれを感じさせないモチツツとした食感に仕上がっている。もちろん、餡は豚肉の旨味が感じられ、ジューシーで抜群に美味しい! とくに、この店は焼き方が秀逸で、食感だけでなくジュワリにも素晴らしい出来映えの焼き餃子だ。この様に、餡、皮、焼き方の三拍子が揃っている店は、網走市にある街中華の店「中華料理&居酒屋 むぎた(→その他北海道の旨い店・網走市を参照)」くらいしか思い当たらないほど。北海道の餃子専門店のレベルの低さを考えると、両店は間違いなく抜きん出ている。ちなみに、ホスピタリティーのあるサービスではないが、店内は全面禁煙であり、清潔感があって快適である。また、生餃子の販売はしていないが、焼き餃子のテイクアウトは可能である。

●住所:豊平区月寒東4条16丁目1-1 ●電話番号:011-851-5880 ●営業時間:11時半~14時半(金曜と土曜のみ夜も営業:18時~21時半) ●定休日:月曜と火曜(不定休あり、餃子がなくなり次第終了) ●予算:ランチの餃子ライスセット880円(4個)、930円(5個)、980円(6個)、餃子単品650円(4個)、750円(5個)、850円(6個) ●アクセス:地下鉄東豊線・福住駅4番出口を出て「洋服の青山」、「日産ブルーステージ」方面に進む。歩道橋がある「ヤナセ」、「札幌ドーム」前の交差点を左折して向ヶ丘通を進む。「STRA」、「エアウォーター月寒灯油センター」、「はま寿司」、「しらかば台月寒東クリニック」を過ぎ、「札幌農林株式会社」を過ぎたらすぐ右側。福住駅4番出口から徒歩で23分 ●最寄りのランドマーク:札幌ドーム ●お勧めポイント:モチツツとした食感の焼き餃子が美味しい

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「チムウオック」がある。両店とも2回にわたって取材したが、「チムウオック」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。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109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便利。

●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 ●営業時間:(事前予約必要)15時~20時 ●定休日:火曜 ●予算:おまかせコース(5品)6,500円、(7品)7,300円(税込) ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅2番出口を出て、ファミリーマート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

中華料理

おやじ中華 ナリケン



狸小路7丁目に面した「たぬきスクエア」1階にある中華の店。建物の前にある看板には「ダメ人間の巣、ダメ人間製造所」という、何とも意味不明な言葉が書いてある。通路を一番奥まで進みドアを開けると、手前にオープンキッチンのカウンター席、奥にテーブル席が2つある。店内には懐かしい昭和歌謡曲が流れており、テーブルに灰皿があるところを見ると、今時では珍しい喫煙可の店のようだ。メニューは、グランドメニューと季節メニューがあり、ビールは瓶ビールのみ。まず、ビールを注文すると、日替わりの突き出しが出てきた。ある日の突き出しは何と刺身とレバニラで、また別なある日の突き出しは、一人一品ずつの異なる中華料理の突き出しが出てきた。店主はどちらかというと、季節のメニューを注文した方が嬉しそうで、「どうしようかなあ〜」と独り言を呟きながら料理している。僕のお勧めは、「羊の麻辣煮込み」や「鹿の黒胡椒炒め」、「麻婆豆腐」、「レバニラ」、「エビチリ」、「ハチノスの葱風味」、「マコモ茸の春巻き」など。つぶやく言葉とは裏

腹に、店主の作る料理は至極真っ当な中華料理で、既成調味料や化学調味料に頼らない姿勢にも好感が持てる。一見、気むずかしそうに見える店主は、時々ピント外れのジョークも言うが、これに関してはまともに取り合わないで聞き流して欲しい。店主のキャラが濃いのが玉に瑕だが、予約して出かければ、きっとコスパの良い美味しい中華が食べられるはず。

- 住所：中央区南3条西7丁目6-4 たぬきスクエア1階 ●電話番号：011-241-1515 ●営業時間：18時～24時（予約時に要確認） ●定休日：不定休 ●予算：羊の麻辣煮込み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、ファミリーマート側の信号を渡り、市電線路沿いに月寒通を進む。「駐車場ジャンボ1000」の交差点を過ぎ、市電の線路が左に曲がって月寒通からなくなる養生館小学校前の交差点を右折する。2つ目の狸小路7丁目商店街を左折すると左側にある。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丁目商店街 ●お勧めポイント：比較的夜晚くまでコスパの良い中華が食べられる

中華料理 仙雲



「ホテル エミシア(旧・シェラトンホテル札幌)」の30階にある中華料理店。この店は、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。2013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、塩味などはかつてと同じ高いレベルであった。点心は残念ながら「龍天門」の点心とは全くの別物で、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」と「あげ大根もち」くらい。特に表面がカリッと揚がった「あげ大根もち」はお勧めである。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を感じられてとても素晴らしいものだった。ちなみに、今回食べた中での一押しは、何と言っても「3年熟成黒酢の酢豚」と「五目炒飯」。「3年熟成黒酢の酢豚」は、深みのある餡が絶品で、外がカリッとして中がシットリとした豚肉の火の通し方は最高である。全国的に見ても、このレベルの黒酢酢豚に出会えることは滅多にない。「五目炒飯」に至っては、ご飯自体はバラツキと仕上がっているのに、海老などの素材には火が通り過ぎていないのはさすがで、高いスキルを感じさせる。その他では、「毛蟹とフカヒレのスープ」がボリュームタップリで、コクのある素晴らしい清湯スープであった。また、エスニック風の「茄子のガーリック蒸し・ナンブラソース」は春雨との相性抜群で良かった。それにしても、この店はコースが6,800円からあり、ホテルの中華とは思えないほどコストパフォーマンスが良く、客席から見える30階からの眺めも素晴らしい。さらに、個室もあるので使い勝手が良く、新札幌エリアナンバーワンのお勧め店だ。

- 住所：厚別区厚別中央2条5丁目5-25 ホテル エミシア(旧・シェラトンホテル札幌)30階 ●電話番号：011-893-6933(または011-895-8811) ●営業時間：17時半～21時半 ●定休日：無休 ●予算：ディナーコース6,800円、9,800円、12,800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、札幌北辰病院 ●お勧めポイント：コストパフォーマンス抜群でハイレベルな広東料理店

肉料理、 お好み焼き

高級 お好み焼き 焼き鳥&ワインしろ



「しろ SHIRO」という店名のとおり、店内は白を基調としたスタイリッシュなインテリア。特に、広いL字型のカウンター席か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、大人数でない限りお勧めできない)。店主の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、稀少な限定部位も多い。まずは、シャンパンビールを注文。そして、それには「カラスミのあぶり」や「本干しシシャモ」、「大人のポテトサラダ」などがいい。お勧めの部位は、限定品の「カタ」や「ソリ」、「アカ」、「ネック」、「胸肉わさび」の他、「丸ハツ」、「ポンボチ」、「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。とくに、「ブッラータ」は「ファットリア・ピオ」が作る有名イタリアンチーズで、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。限定ラーメンや親子丼の他、最近レギュラーメニューになった「(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、厳選された日本酒や焼酎なども置いている。お酒や食べ物は焼鳥店のレベルを超えており、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、もしも食べたいければ必ず予約してから行ってほしい。しかしながら、コスパを求めるならコースの方がお得であることを付け加えておきたい。

- 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：18時～24時 ●定休日：月曜
- 予算：コース6,000円と8,000円、カタ350円、豚しょうが巻き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」が見えたらすぐ左向かいにある白い建物。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：ワインが飲める日本最高レベルの焼鳥店

生ラムジンギスカン 山小屋



有名なお店の郷土料理店「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。着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、一度是非試してみてください。

●住所:中央区南1条西14丁目1-236 ●電話番号:011-272-4055 ●営業時間:18時~22時半(肉がなくなり次第閉店) ●定休日:火曜、第1・第3月曜 ●予算:塩ジンギスカン1,870円、金華豚肩ロース2,200円、からみネギ550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し、「光塩調理製菓専門学校」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:光塩調理製菓専門学校 ●お勧めポイント:北海道では珍しい塩ダレ専門の焼肉店

八仙 大通店



札幌区大近くにある有名焼肉店。2017年近くに移転し、店名も「炭火焼 八仙 二号店」から「八仙 大通店」へと変更となった。実はこの店、薄野の「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、この店との共通メニューは「塩ジンギスカン」と「牛トロライス」など。この店のオリジナルメニューの方が多く、基本的には別な店と考えた方が良さそう。以前と変わらず、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、それが店の目印となっている。店内に入ると、かつての狭い店とは異なり、かなりの大箱店となった。にもかかわらず、狭い店の頃の制限時間2時間というレギュレーションが未だに続いているのは、腑に落ちない。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「塩ジンギスカン」で、肩ロースを使用しているのが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。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」。冷凍牛のミンチと御飯を混ぜて食べると、本当に牛肉？と思うくらい美味しい。こ

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メニューも。「牛トロライス」で使用される「牛トロフレーク」や「塩ジンギスカン」は全国発送もしてくれるので、北海道土産としてもお勧め。この店はインパクトのある「塩ジンギスカン」ばかりが有名となってしまったが、それ以外の肉も熟成された旨味を十分味わえ、肉の美味しさを改めて感じさせてくれる店である。

●住所:中央区南1条西14丁目1-236 ●電話番号:011-272-4055 ●営業時間:18時~22時半(肉がなくなり次第閉店) ●定休日:火曜、第1・第3月曜 ●予算:塩ジンギスカン1,870円、金華豚肩ロース2,200円、からみネギ550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し、「光塩調理製菓専門学校」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:光塩調理製菓専門学校 ●お勧めポイント:北海道では珍しい塩ダレ専門の焼肉店

焼肉 グルマンズいとう



店主の伊東さんは、「焼肉トトリ(→肉料理、お好み焼きの131頁を参照)」の副料理長、「徳寿」の統括総料理長を経て、2011年に薄野外れに「焼肉 グルマンズいとう」をオープン。その後同店は、2021年に薄野交差点近くにある現在のビルに移転し、リニューアルオープンした。ビル1階にある店内に入ると、ウッドィーで高級感のあるインテリア。左側に半円形のオープンキッチンのカウンター席と右側にテーブル席がある。さらに右奥には、8名~10名用の有料完全個室もできた。前店舗にあった海鮮の水槽はなくなり、キャバ的にはかなりお大箱になった。この店では、その時々最高の牛肉を全国から厳選して取り寄せている。また、冷凍肉を一切使用しないため、当日に売り切れになっている部位もあるので、食べたい部位がある場合には、予約の際に確認しておく必要がある。メニューを見ると、以前と比べてボトルワインや焼酎の種類が増え、マッコリは釜山の山城のものではなく、国産米を使って日本で作られた「不老長寿マッコリ」に変わった。また、肉の部位も含めてメニュー数自体もかなり多くなったような気がする。店のお勧めは、「上ミノの湯引き」のようだが、僕のお勧めは、「和牛タン」や「ハラミ(和牛ハラミではない)」、「ランプの芯」、「かいのみ」、「いちぼ」、「生がきとネギのチヂミ」、「はらまき」、「ひうち」、「ささにく」、「とん足辛焼き」、「牛肉の炙り」など。この店のタレは、甘み控えめでほんのりとした酸味があり、実に洗練されていて美味しい。また、4月前後の1~2ヶ月間に登場する季節限定の「カンジャクジャン(電話で要確認)」をメニューに見かけたなら、絶対に注文すべき。身を食べた後に残しておいた甲羅の部分を使って「ビビンバ」を作ってもらえる。これが最高に美味しい逸品。前店舗の時に最大の課題だった換気の悪さも解消され、さらにスタッフ数も増えたため、料理もスムーズに出てくるようになった。しかしながら、店舗移転後はさらなる超人気店となったため、早めの予約が必須となってしまった。

●住所:中央区南3条西3-8 克美ビル1階 ●電話番号:011-596-9029 ●営業時間:【平日、土曜、祝日、祝日前】18時~翌3時、【日曜】17時~翌0時 ●定休日:水曜と第1、第3木曜日 ●予算:牛肉の炙り(韓式タレ)1,800円、ハラミ1,380円、カインミ2,500円、はらまき2,200円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、「マツモトキヨシ」、「カラオケBIG ECHO」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:薄野交差点、カラオケBIG ECHO、都通リ ●お勧めポイント:深夜まで最高レベルの焼肉が食べられる店

肉料理、お好み焼き
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て、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ッ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番人気は山さわびで食べる「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。この塩辛さがファン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ブターの和風テイストが良く、「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1条西2-5 南一条Kビル 地下1階 ●電話番号:011-241-4189 ●営業時間:【ランチ】11時~14時半、【ディナー】17時半~20時半 ●定休日:日曜、第2・第4月曜、木曜のディナータイム ●予算:デミグラスソース・ハンバーグ(ランチ180g)2,178円、(ディナー200g)2,288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
生ラムジンギスカンベ


薄野から少し離れた西線6条駅・西屯田通りエリアにあるジンギスカン店。店内に入ると手前にオープンキッチンのカウンター席が6席、奥にテーブル席が2つあり、細く縦長の構造。前は何の店だったのだろうか？改装費が足りなかったのか、排気口があるのはカウンター席のみで、奥のテーブル席にはない。なので、テーブル席に座ると、アウターを入れる油煙防止のビニール袋を店員から渡される。まずは、北海道限定の「サッポロクラシック生(瓶もある)」

を注文。ジョッキも含めて“これでもか！”というくらいギンギンに冷やされており、生ビールファンには堪らない美味しさである。なので、是非注文されたし。ビールと一緒に注文したいのは、数量限定の「羊の胃袋刺し」。胃袋刺しとは言うても生ではなく、ちゃんと火が通されている。食感は柔らかで、ネギやカイワレ、海苔、キュウリ、食べるラー油などが入っていて、レモンを搾って混ぜて食べると、ほんのりと甘くピリ辛。まさにビールにピッタリのアテで、臭みがないのでホルモン嫌いな方にもお勧めできる。肉に合わせるベースのタレは、少し酸味があって甘さ控えめ。スッキリとしているので、これに卓上のゴマやニンニク、一味を入れると、さらに深みが増していい。肉を注文すると、炭が入った七輪とジンギスカン鍋がテーブルに置かれる。肉のお勧めは、希少な「ラム舌」と「ラムソーセージ」、「ラムハツ」、「ラム肩ロース」、「アイスランドマトン」。希少な「ラム舌」は、レモン塩タレでいただく。これはしっかり焼いた方が、歯切れ良くなって美味しい。「ラムソーセージ」は、ジューシーかつスモーキーで、他店のものと比べてもかなり美味しい。「ラムフィレ」は、ワサビニンニク醤油でいただく。柔らかく想像通りの美味しさだが、個性や旨みに欠けるのでお勧めしない。「ラムハツ」は、生姜醤油でいただく。歯切れが良く、まるでサガリのように濃厚。「ラム」は、深みと旨味を兼ね備え、しかも柔らかで超お勧め!!「ラム肩ロース」も旨味があり、肉の弾力もしっかりと感じられて臭みも全くなし。日本で流通の少ない「アイスランドマトン」は、脂身に羊の旨みを感じられ、この店のタレの酸味と驚くほどマッチする。「ラムチョップ」は1本売り。柔らかで肉質も悪くないが、コスパは良くないのでお勧めはしない。それにしても、換気が悪いことは確かにマイナスだが、肉質が良い上に、他の有名ジンギスカン店と比べてもコスパは抜群である。にもかかわらず、いつも空いているのが不思議なくらい。中心部からは多少離れてはいるものの、それを上回るくらいに行く価値のある店だ。加えて、食べログから24時間ネット予約ができる点も便利。

●住所:中央区南7条西13丁目2-1 ●電話番号:011-200-0886 ●営業時間:17時~21時半 ●定休日:水曜
●予算:羊の胃袋刺し1,000円、ラム舌1,760円、ラムハツ1,200円、ラム1,200円 ●アクセス:地下鉄東西線・西11丁目駅2番出口を出て、石山通を定山溪方向へ進む。札幌プリンスホテルを過ぎ、プレイランドハッピーのある信号を右折して南6条通りをさらに進む。2つ目の交差点を左折し、南7条りんりん公園を過ぎると右側に見える(「らーめんてつや」の向かい側)。札幌中央病院を過ぎ、地下鉄東西線・西11丁目駅から徒歩15分(約1km) ●最寄りのランドマーク:札幌プリンスホテル、プレイランドハッピー南6条店、南7条りんりん公園 ●お勧めポイント:有名店とは一線を画すトップレベルの個性派ジンギスカンの店


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、北海道以外では新宿(新宿三丁目店)と銀座(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」他4店が、新千歳空港には「新千歳空港店」と「新千歳フードコート店」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、最上級の肩コースのような味わいの「味付きラムリブコース・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て大きな溝があり、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その他、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、通販サイトからの購入も可能である。

【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 ●営業時間:11時~14時半、16時~21時半 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●予算:特上ラムジンギスカン1,880円(特上ラムランチセット1,880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 ●お勧めのポイント: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 ●営業時間:11時~14時半、17時~22時 ●定休日:無休(年末年始を除く) ●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、「THE SUIT COMPANY」の角を右折するとすぐ右側、地下鉄・大通駅より徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:THE SUIT COMPANY

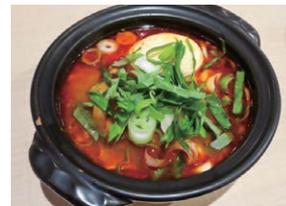
【新千歳空港店】●住所:千歳市美々 新千歳空港ターミナル3階 ●電話番号:0123-46-5829 ●営業時間:10時~20時半 ●定休日:無休



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「和牛特選コース」、「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~24時(ランチ12時~14時)
●定休日:年末年始 ●予算:いちぼステーキ4,000円、和牛かいのみカルビ2,550円、和牛ランプのラン芯2,000円、田舎鶏セセリ720円、イペリコ豚の豚トロ990円、3,850円コース、4,950円コース、6,600円コース、8,800円コースあり、90分飲み放題1,650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。「アパホテル」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丁目電車で通りと南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。


モツの朝立ち


「焼肉 グルマンズいとう(→肉料理、お好み焼きの127頁を参照)」系列の串焼き店。女性と一緒にいくとセクハラともとられかねないこの内ーミングから、ホルモン専門の焼肉2号店かと思いきや、内臓料理が豊富な串焼き店なのである。実はこのエリア、「生ラムジンギスカン 山小屋(→肉料理、お好み焼きの126頁を参照)」や「焼肉世界チャンピオン南4条店」などの有名焼肉店がひしめく激戦区。この激戦区の中で、今やナンバーワンの人気店なのである。店内は串焼き店とは思えない白と白木を基調とした明るいインテリア。右にはオープンキッチンのL字型のカウンター席が、そして左側にテーブル席がある。壁には店名をイメージしているのか天狗のお面が飾られ、カウンターにはハブ酒やまむし酒が置いてある。サービスの女性は、「焼肉グルマンズいとう」と同じような割烹着の和服姿だ。メニューを見ると、いろいろな焼き串や生肉を使ったメニューの他、中華料理?と思われるようなメニューもあった。まずは、生ビールのサッポロクラシックを注文。そして、この店の名物である「モツの煮込み・玉子入り」と「蕪菜炒牛肚(レバテキ)」も注文。「モツの煮込み・玉子入り」は、良質なモツがトロトロと煮込まれており、ユッケジャンのようなピリ辛のスープと良く合う。「蕪菜炒牛肚」はまさに美味しいレバニラ炒めで、火の通り方や鷹の爪のピリ辛も最高。これら2つはお勧めである。この他のお勧めは、「香酥炸鸡支羽(手羽先の香り揚げ)」や「五香粉 とん足」、串では「赤せん」や「さがり」など。串はその



まま何もつげずに食べるものとタレをつけて食べるものがあるが、基本的には味がついているので、あとは好み次第。さすが「焼肉 グルマンズという」の系列店だけあって、どのメニューも外れなく美味しい。とくに、中華メニューが美味しいので、もしかすると中華料理の経験のあるスタッフがいないのかもしれない。ちなみに、予約は受け付けておらず、満員の場合には外で待たなければならないのでご注意ください。

●住所:中央区南3条西4-9 カミヤビル1階 ●電話番号:011-233-0088 ●営業時間:15時~24時 ●定休日:不定休 ●予算:モツの煮込み・玉子入り650円、韭菜炒牛肚(レバテキ)680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、ファミリーマートの信号を右折。すぐに「かつや」が見えるので、さらに右折するとすぐ左側。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:「焼肉 グルマンズという」系列のワンランク上の串焼き店

鉄板バル ろくROKU



実は、オーナーシェフの千原さんは、「テッパン ヨイチヤ TEPPAN YOICHIYA」のシェフだった方。ソムリエやSAKE DIPLOMAの資格も持っているそうで、この店は鉄板焼き店とは言っても、よくあるステーキ店の延長線上にあるような店ではなく、ワインなどといったお酒に合う料理がコンセプトの店なのである。エレベーターでビルの4階まで上がると、ビルの内部が吹き抜けとなっており、冬は寒くないのか?とちょっと心配になる。扉を開けて店内に入ると、L字型のカウンター席が8席。「テッパン ヨイチヤ TEPPAN YOICHIYA」と比べると、この店が小さくなったが、この店は店主一人のワンオペなので、このくらいの広さがちょうど良いのかも。この日のメニューを見ると、「おつまみ」、「鉄板焼き」、「(冷たい)前菜」、「メイン」、「麺・飯」など、魅力的なメニューが並んでいた。基本はアラカルトメニューであるが、4,400円と6,600円のコースメニューもある。まず注文したいのは、おつまみの「平取和牛スジぼん」と「手羽先の燻製」、そして冷菜である「レバームース」と「サバのマリネ リンゴと茗荷のサラダ」。「平取和牛 スジぼん」は、ポン酢がサッパリとしていて平取牛の牛スジも臭みなくて美味しい。「手羽先の燻製」は、一度温燻してある手羽中(手羽先の根元の部分)を、鉄板上で追いスモークしてから供する。桜チップの香りに塩味が加わることで、ビールにジャストフィットする。「レバームース」は、ポソポソとした食感や臭みなどが一切なく、実に滑らかでみずみずしい。口に入れるとさっと消えてしまい、レバーが苦手な人でも食べられるのではないかと思うくらい。「サバのマリネ リンゴと茗荷のサラダ」には細切りのリンゴが入っていて、甘みとその食感がいい。さらに、バジルとマスタードによって、イタリアンテイストに仕上がっている。鉄板焼きでお勧めしたいのは、「ファットリア・ビオ北海道 Fattoria Bio Hokkaido(→お土産の200頁を参照)」のチーズを使った「カチョカバロ」と「トマトとバジルのオムレツ」、そして「空心菜の炒め」、「お好み焼き」など。「カチョカバロ」は表面がカリッと焼かれ、ブラックペッパーが香る。また、バゲットの食感とアンチョビの塩味も絶妙。「トマトとバジルのオムレツ」は玉子がトロトロで、バジルが香るオリジナリティ溢れるオムレツだ。また、トマトの旨味と玉子の風味がよくマッチしている。「空心菜の炒め」はニンニクが香り、塩味がしっとりとしていてシャキシャキトロトロ。「お好み焼き」はいわゆる豚玉であるが、山芋入りなのか?ふわふわトロトロである。メインでお勧めしたいのは「ハンキングテンダー」。いわゆるサガリのことで、チルドのアメリカンビーフを使用しているという。火の通しはミディアムで、熟成されているのか、赤身の旨味が十分感じられる。また、添えられた南蛮の醤油漬けや山



ワサビとの相性も抜群。麺・ご飯でお勧めしたいのは、「牛タンスパイスカレー」と「MEN Eiji(→ラーメンの18頁を参照)」の特注麺を使用したという「ソース焼きそば」。「牛タンスパイスカレー」は肉が柔らかく、スパイスの使い方も専門店並みにハイレベル。「ソース焼きそば」の特注麺は太麺で独特のコシがあり、現在は万人受けするマイルドな味に仕上げているが、今後さらにバリエーションを増やしていく予定だという。換気システムや冷房能力が弱いという設備上の問題点があるものの、酒に合う鉄板焼きをコンセプトとした貴重な店である。

●住所:中央区南5条西3丁目8 Nグランデビル4階 ●電話番号:011-200-0169 ●営業時間:18時~翌1時 ●定休日:日曜・祝日 ●予算:レバームース700円、ハンキングテンダー1,650円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅5番出口を出て右へ、RAUND1の交差点を目指す。交差点の信号をファミリーマート側(東側)へ渡って進むと、「元祖さっぽろラーメン横丁」が見えるので、その隣のビル。すすきの駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:RAUND1、元祖さっぽろラーメン横丁 ●お勧めポイント:お酒に合う料理がコンセプトとした北海道では少ない鉄板焼き店

鶏灯(けいと)



「焼き鳥&ワイン しるSHIRO(→肉料理、お好み焼きの125頁を参照)」にいた本間さんが、独立して開いた店。以前はビルの地下を間借りした小さな店であったが、今年(2025年)の5月に、バスセンター近くのビルの1階へと移転してリニューアルオープンした。ここは以前、「レストラン カプリカプリ」があった場所で、当時の床や椅子はそのままに、大きく変わったのは外観と店内中央に設置されたカウンター席くらいかも。店内は入ってすぐに広いオープンキッチンのカウンター席があり、奥にテーブル席が2つある。地下にあった前店と比べると、ダウンライト照明がシックな雰囲気を出し、まさに大人の焼き鳥店といった趣だ。メニューは、焼き鳥だけの4,500円のコースと焼き鳥に食事が付いた7,200円のフルコースの2種類であるが、コースをいだけた後にアラカルトの追加注文も可能である。アルコールに関しては、ビール、ウィスキー、日本酒、焼酎、ワインなどいろいろと取り揃えている。とくに、サントリーウィスキーとニッカウィスキーが充実しており、ニッカのシングルモルト余市の限定ウィスキーがあったので、ハイボールでいただくことに。「Peaty & salty」はかなりスモーキーで、アトラっぽいというかニッカっぽいピート臭がするので好みが分かれるところだが、他の2つは飲みやすくお勧め。ワインに関しては「焼き鳥&ワイン しるSHIRO」の充実ぶりとは比べものにはならないが、少なくとも他の焼き鳥店よりも遙かに良質なボトルワインを取りそろえており、人気の焼き鳥店「やきとり 新西」などに比べても価格はリーズナブルである。コースで供される名古屋コーチンや比内地鶏の焼き鳥は、火の通り方や塩加減が絶妙で、北海道の焼き鳥店としては申し分のないレベル。また、食べ口からも24時間予約ができて便利である。

●住所:中央区南1条東2丁目13 越中ビル1階 ●電話番号:080-3237-1443 ●営業時間:16時~22時 ●定休日:月曜と火曜(不定休あり) ●予算:お任せコース4,500円(焼き鳥のみ)と7,200円(食事付き) ●アクセス:地下鉄東西線・バスセンター駅3番出口を出て右へ。すぐに「大通東1交差点」を右折するとすぐ右側。「バスセンター駅より徒歩2分(地下鉄大通駅よりさっぽろテレビ塔方向から出て徒歩4分) ●最寄りのランドマーク:さっぽろテレビ塔、大通東1交差点、バスセンター ●お勧めポイント:質の高いワインやウィスキーも楽しめる大人の雰囲気焼き鳥店

肉料理、お好み焼き **結び亭**



かつて、時計台ビルの地下に「結び亭」というおにぎり屋があった。その後現在の地に移転し、「ジンギスカン 結び亭」としてリニューアルオープン。なので、当初のメニューの中には「おむすび」があり、以前のグルメバイブルでも「おむすび(タラコバター)」がお勧めと書いた。しかし、その後手狭だった店内を拡張し、インバウンド客が増えるにつれて、ご主人が調理、奥さんがサービスという2人体制のオペレーションでは提供が困難となり、メニューから消えてしまった。また、マンパワーが原因で大きく変わったことがもう一つある。七輪がカセットガスコンロになってしまったことである。火力調整が容易になり、以前よりも煙たくなかった点は良いのだが、ジンギスカン屋という風情が感じられなくなってしまったのが残念。メニューは品数が絞られていて、とてもシンプル。肉は「生ラムロース」と「生ラムショルダー」の2種類だけというストロングスタイルの店なのである。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、冷蔵庫で更に熟成させて使用している。オーダーされるとご主人がその都度手切りにして供される。500円高くなるが、「生ラムロース」の方が圧倒的に柔らかく、羊臭さがなくてお勧めだ。肉には無料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最高だが、まずはビールを飲みながら肉だけを食べて、そして最後の締めとして、肉汁から染み出たジンギスカンダレを入れた「平飼い鶏の卵かけご飯 黄金比の小ライス」をいただいてもいい。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」が飲める。「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。常に置いてある小樽ビールは、「ピルスナー」と「ドンケル」、「ヴァイス」、「ノンアルコールビール」の4種(いずれも瓶ビール)で、これに季節のビールが加わることも。羊の脂はビールと相性が抜群なので、こちらも是非一度試してみたい。

- 住所: 中央区南2条西9丁目998 ●電話番号: 011-208-2001 ●営業時間: [平日]17時~22時、[日曜・祝日]17時~21時 ●定休日: 無休(不定休) ●予算: 生ラムロース1,500円 小樽ビール・ドンケル700円 ●アクセス: 地下鉄東西線西11丁目駅2番出口を出て、右(南側)へ向かう。札幌プリンスホテル前の信号を左(東側)に渡り、100円ショップWattsの隣にある中央区民センター前の角を左折して200mくらい進むと左側にある。西11丁目駅より徒歩5分。駅前通りからは、狸小路を西へ進み、7丁目(アーケードがなくなる)を過ぎて更に進み、次の交差点角の「三角山五右衛門ラーメン」が過ぎたらすぐ右側にある ●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、狸小路 ●お勧めポイント: 熟成したラム肉とタレが美味しいジンギスカン店

肉料理、お好み焼き **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。現在、札幌市の食べログ・ジンギスカン部門の第1位ということで、その実力以上に観光客で混み合っている。この札幌の本店の他、東京の新橋と赤坂にも支店がある。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。開店当初と変わった点が2つある。一つは、隣の店舗を借り上げて繋げて店を拡張したため、カウンター席が以前の2倍以上になっ



たこと(このため、現在の店舗は入口が2つある)。もう一つは、入荷が不安定なアイスランド産ラムをやめて、オーストラリア産と北海道産(この日は白糠産)の2つに絞ったことである。北海道産は入荷状態によって値段が変動するが、オーストラリア産は現時点で北海道産の約半額で落ちている。この店は、肉の切り方(厚み)や肉質は良いが、タレがイマイチである。例えて言えば、人気の「成吉思汗だるま」と同じような生醤油のような単調なタレなのである。なので、卓上の擦りおろしニンニクや韓国唐辛子を入れて、食べなければ、食が進まない。札幌グルメバイブルにも掲載した高級ジンギスカン店「ジンギスカン 羊八 札幌本店」のような完璧なタレには程遠いのである。この日の「白糠産生ラム」はクセなく柔らかかったが、脂身の多い「白糠産生マトン」の方が、ジンギスカンらしい羊の旨味が味わえてお勧めである。癖のないラムを食べるなら、わざわざ国産にこだわる必要がなく「オーストラリア産生ラム」で十分である。「オーストラリア産生マトン」は、白糠産よりもやや歯応えがあるが、こちらも旨味十分でお勧めである。食事の締めにお勧めなのが「北海道産羊のカレー」。タマネギたっぷり玉ねぎの甘みを感じ、辛くないが意外にスパイシーで悪くない。前述のように激混みの人気店なので、必ず予約してから行くことをお勧めしたい。ちなみに、食べログなどからのネット予約も可能である。

- 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: 011-552-4690 ●営業時間: [月曜~水曜]18時~翌1時、[木曜~土曜]18時~翌1時半、[日曜]17時~22時 ●定休日: 不定休(日曜・祝日の休みあり) ●予算: オーストラリア産(ラム、マトン)1,350円、白糠産(ラム、マトン)2,900円(北海道産は入荷によって価格が変動します) ●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」、「松屋」を過ぎた角を右に曲がる。「ANAホリデイイン」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: ANAホリデイイン・札幌すすきの、第35桂和ビル ●お勧めポイント: 食べログ高得点の人気ジンギスカン店

肉料理、お好み焼き **ジンギスカーン**



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鞆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、これを一頭買いつて使用している。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人でやっているのだから、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「ラムタテ」も美味しい。また、シシカバ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 ●営業時間:17時~25時(金曜、土曜、祝日前は翌3時まで。但し、肉が売り切れ次第終了) ●定休日:不定休 ●予算:アイスランド産生ラム1,100円、塩ラム1,210円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅4番出口を出て「ココノススキ」に「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進むと左角に「ジャパナランドビル」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:ココノススキ、札幌東急REI(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

シジュー



この店のハンバーグは道産100%。熱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。相変わらずインパクトがあり、何とも言えない後を引き辛さである。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ヤツヤで美味しい。

●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~21時 ●定休日:火曜 ●予算:ハンバーグ1,350円(200g)、1,570円(250g) ●アクセス:地下鉄東西線山公園駅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

お好み焼き まっか 南三条店



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「ズーチャーモー」。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、人数が揃えば先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 ●営業時間:17時~翌4時 ●定休日:無休(不定休) ●予算:ズーチャーモー700円、山芋とろろ鉄板800円、【宴会メニュー(4名より)】90分飲み放題コース3,500円、120分飲み放題コース4,500円、5,500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:コスパの良い創作鉄板焼き店

ゴッドバーク GODBURG



二条市場近くのビルの2階にあるハンバーグ専門店。店内は写真撮影が禁止されているため、今回の写真は外観だけである。もしも、どうしてもどんな感じかを知りたいければ、同じ「牛亭」系である「シジュー(→肉料理、お好み焼きの136頁を参照)」の写真を見て欲しい。ビルの階段を上がってドアを開けると、左にカウンター席、右側にテーブル席がある。店内は天井が高く、開放感があっている。入口正面のカウンター席とテーブル席の間にはハンバーグを焼く鉄板のスペースがあり、それをガラス越しに眺めることもできる。メニューを見ると、ハンバーグメニューがグラム毎に値段表示されている。まずはグラム数を決めて、焼き方をオーダーしよう。メニューの焼き方には、レア、ミディアム、ウェルダンの3種類しかないが、もちろんその中間であるミディアムレアでもオーダーが可能だ。極細に挽いた100%牛である肉は、「手作りハンバーグ工房 Toshi(→肉料理、お好み焼きの128頁を参照)」と違って豚肉やつなぎなどが一切入っていないため、レアで食べた方がネットリとしていて美味しい。なので、是非一度レアで体験して見て欲しい。しかし、どうしてもレアが苦手という方は、加熱された鉄板の上で適度に放置すれば、すぐに火が通るので全く問題ないはず。ハンバーグは加熱された鉄板の上のせられ、ジュージュとソースが音を立てて出てくる。一口食すれば、あの「牛亭」系のソースであることが分かる。牛亭系のソースは、コショウによるスパイシーかつインパクトのある濃い系の味が特徴的なのだが、この店のソースは最もマイルドでバランスがとれている。ちなみに、ハンバーグに付いてくるライスはいつもツヤツヤで美味しいが、水分が多すぎてネットリし過ぎていることがたまにあることも付け加えておく。

●住所:中央区南2条東1丁目1-19 ロページMS2階 ●電話番号:011-241-8090 ●営業時間:11時~13時50分、18時~20時半 ●定休日:日曜 ●予算:880円(100g)、1,080円(150g)、1,280円(200g)、1,460円(250g) ライス付き ●アクセス:地下鉄大通駅35番出口を出て、「ダイコドラッグ」、「BOOK OFF」を過ぎた交差点を左折。「萬田記念病院」を過ぎて創成川通を渡り、「二条市場」を過ぎた交差点を左折するとすぐ左側の建物。大通駅から徒歩6分 ●最寄りのランドマーク:萬田記念病院、二条市場 ●お勧めポイント:レアでトロトロな牛亭系ハンバーグ

肉料理、お好み焼き ジンギスカン羊八 札幌本店



2023年にオープンした薄野にある人気の高級ジンギスカン店。この札幌本店の他に、東京にも三軒茶屋店がある。ビルの1階にあるドアを開けると、入口側に小さなワインセラーがあり、左側にコの字型のカウンターがある。最近のジンギスカン店にしては、意外にも小規模であるが、その理由は本州の高級焼肉店と同様、店員が全ての肉を焼いてくれるからである。BGMにジャズが流れているが、ウッディーなインテリアはそれほど高級感がない。この店の売りは、後述する名物「飲めるジンギスカン」であるが、その他にも希少な北海道産羊肉を使用している事に加え、自家製のタレがすこぶる旨い事であろう。ワインは羊に合うというナチュラルワインで、もちろんグラスワインもある。ボトルワインは、最近流行の値段と説明書きの札が付いたボトルを、セラーから持ってくるというシステムで、ワインリストというものは存在しない。海外のインバウンド客向けに英語のメニューもあるようだ。羊肉は仕入れ状態によって毎日変わるので、羊肉だけグランドメニューというものがないが、北海道産、オーストラリア産、オーストラリア・タスマニア産の3つの羊肉が基本のようだ。この日黒板に書かれていた羊肉のメニューは、北海道・和寒産のサウスダウン種のマトン(24ヶ月以上)と北海道・恵庭産ポールドセツ種ホゲット(12ヶ月以上24ヶ月未満)、オーストラリア・タスマニア産のラム(12ヶ月未満)、オーストラリア・ニューサウスウェールズ州のマトンの4種類。類々の「飲めるジンギスカン」には、道産羊が使用されているという。どの羊肉も羊臭さがなくて柔らかく、肉質は申し分ない。さらに、タレも北海道ナンバーワンと思えるくらい美味しい。しかしながら、どの肉も切り方が薄く、ジンギスカンの醍醐味を味わうという点では物足りなさを感じてしまう。加えて、価格も有名ブランド牛を使用する高級焼肉店よりも高いのでは？と思えるほどボリュームが少ない。恐らく、肉だけでお腹いっぱいになるには一人1万円以上必要であり、極めてコスパが悪い。味的には2つ星くらいの素晴らしい店だと思うが、コスパの悪さを含めての1つ星とした。

●住所: 中央区南6条西6丁目7-2 ライオンビル太陽館ビル1階 ●電話番号: 011-522-6955 ●営業時間: 【平日】16時~23時 ●定休日: 無休(不定休あり) ●予算: 北海道産羊肉2,980円~、飲めるジンギスカン1,980円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅4番出口のエレベーターを出て、札幌東急REIホテル方面(薄野交差点とは逆方向)に進む。ジャンボ1000の交差点を左折し、「ニュー桂和ビル」を過ぎると右側の角に見える。すすきの駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: 札幌東急REIホテル、ジャンボ1000 ●お勧めポイント: コスパこそ悪いが、肉質やタレともに素晴らしいジンギスカン店

肉料理、お好み焼き 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

るので心配なく。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」、「飛騨喜」、「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~22時 ●定休日: 日曜・祝日 ●予算: 豚精肉250円/本、十四代本丸950円、而今純米吟醸1,100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

蕎麦、うどん、 天ぷら、鰻

天ぷら あら木



2014年に薄野にオープンした天ぷら店。清潔感溢れる店内は、右側にL字型のカウンター席、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非常に高い。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として、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お勧め。さらに、カリッと揚がった穴子には擦りたての山葵をタツプリと塗り、レモンをしばって塩で頂くともう最高である。店主は未だ若く経験も浅いが、志が非常に高いだけにこれからの楽しみである。意外なことに、天ぷら店としては最後のデザートまで美味しく、また、天ぷら店とは思えないくらい日本酒のセレクトも良かった。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・プリリヤンテ」のみしか置いていないのが対照的だ。

●住所：中央区南7条西4丁目 延寿堂1階 ●電話番号：011-552-5550(前日までに予約するのが望ましい)
●営業時間：18時～と20時半～の2部制 ●定休日：日曜、祝日 ●予算：コース15,000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、次の「スキノ会館」の角を左折するとすぐ右側。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、スキノ会館 ●お勧めポイント：志の高い若手店主が掲げる本格的な江戸前天ぷら

さくら庵



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よりは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「別製天せいるそば」。冷たいつけ汁の「天せいる」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、何とも香ばしく香りが豊かである。つけ汁は東京・蕎麦系のような辛口で、鰹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：11時～14時半 ●定休日：水曜
●予算：別製天せいるそば1,800円、冷やしたぬきそば1,200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

宮川本麩 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

なく見事な色合いに焼き上げられ、職人のスキルの高さをうかがわせる。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142頁を参照)」の方をお勧めする。また、鰻丼にはうっ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。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 ●営業時間：11時～22時 ●定休日：不定休(大丸に準ずる) ●予算：鰻丼「こいち」2,860円、「竹」4,290円、「梅」4,840円、「中入」8,470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、大丸札幌店 ●お勧めポイント：丁寧な仕事の江戸前鰻店

ろ入れない方が美味しい。「かれー」はスパイシーさと出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。冷たい蕎麦のお勧め順は、夏季限定の「冷やしぶっかけの花巻(おかさそば)」、「冷やしたぬきつ」、「とりごぼせいろ」。「冷やしぶっかけの花巻」は花かつおを使った「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いただくのが最高である。「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抜群。これの温かいバージョンもあるが、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。残った桜えびの揚げ玉は、持ち帰りができるサービスも。「とりごぼせいろ」は、知床どりに白髪ネギ、三つ葉、しめじなどがタップリと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倍楽しむことができる。これらに対し、「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、お勧めできない。

- 住所: 西区西野1条3丁目2-2 ●電話番号: 011-663-6733 ●営業時間: 10時半~15時(蕎麦がなくなり次第終了)
- 定休日: 月曜、土曜、日曜 ●予算: 花巻そば1,250円、かれー1,750円、冷やしたぬきつ1,710円、とりごぼせいろ1,840円 ●アクセス: 地下鉄東西線・寒寒南駅1番出口を出て右へ、新琴似通を「マックスバリュ」の見える山側へ進む。「北栄信用組合」、「パチンコ甲子園」を過ぎて手稲左股通を進み、「ケイ西町店」、「生鮮市場」、「サツドラ」を過ぎるとすぐ右側。寒寒南駅から700m ●最寄りのランドマーク: パチンコ甲子園、サツドラ西野1条店

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で、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」はコシショウが香り、衣がサクとした逸品で、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。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: 西区山の手3条6丁目1-10 ●電話番号: 011-622-4828 ●営業時間: [平日] 11時~14時半、[土日・祝日] 11時~15時(売り切れ終了) ●定休日: 月曜、火曜 ●予算: かしわ天ざる1,200円、かしわ天1,100円 ●アクセス: 中心部から北1条山の手通を西方向へ進む。西28丁目の東光ストア前を過ぎ、「宮の森小学校」、「ラルズスマート」

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、ラルズスマート、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

そば喜りよし田



2019年の11月に開店した昼間営業のみの蕎麦店。店の前には駐車スペースがあり、店内の奥にはカウンター席、そして手前にはテーブル席がある。メニューは通年のもので季節のものがあるが、いずれにせよ、この店は冷たい蕎麦がいい。何故ならば、この店は細切られた蕎麦の店だからである。石臼挽きされた自家製粉で打切れた冷たい蕎麦は、しっかりとコシがあって喉越しも良いが、細めなだけに、温かい蕎麦になるとこの良さが半減してしまう。また、冷たい蕎麦のつけ汁は辛口の本格的な江戸前風であるが、温かい蕎麦になると、何故かつゆが薄く感じられてしまう。お勧めの冷たい蕎麦は、「月見とろろ」、「青さのりせいろ」、「鴨せいろ」の順にお勧め。とくに「月見とろろ」は、トロロに汁がよく絡み、黄身の濃厚さが冷たい蕎麦の美味しさを最大限に引き出している。季節メニューである「青さのりせいろ」は、アオサ海苔の香りとつけ汁が最高の相乗効果を生み出している。「鴨せいろ」には、鴨肉のスライスと鴨ツクネが入っており、具材と汁のバランスが最高である。温かい蕎麦で唯一お勧めなのは、「カレー(南蛮)」。辛さが全くなくスパイシーさもないが、旨味あふれる汁の美味しさが秀逸で、思わず一気に飲み干してしまうほど。ちなみに、天ぷらは特に秀でている訳ではないが、火の通り方は悪くない。また、蕎麦湯は薄めの普通の蕎麦湯である。

- 住所: 白石区中央2条5丁目4-3 ●電話番号: 011-799-1869 ●営業時間: 11時~15時 ●定休日: 水曜 ●予算: 月見とろろ1,000円、鴨せいろ1,500円 ●アクセス: 地下鉄東西線・白石駅5番出口を出て、ツルハドラッグの角を左折する。パチスロDaiwa、札幌北楡病院、白石内科クリニック、日産プリンス札幌、やわらぎ斎場を過ぎ、オートバックスの交差点を左折し、300mlほど進むと左側にある。白石駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク: オートバックス札幌白石、麺や虎鉄 白石店 ●お勧めポイント: 「月見とろろ」が秀逸な新進気鋭の蕎麦店

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を感じられないが、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、ウルメイシウ、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る。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」は味付けが甘すぎてお勧めできない。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 ノウム大通ビル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950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かれーうどんの専門店

増田うどん



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阪難波の「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ふ。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ふ、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ふ、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」の方がピツパリとくる。さらに、これに七味唐辛子をタププ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、ごぼらの切り方が細すぎるために歯ごたえが悪く、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ふような「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 ●営業時間:11時~15時半、18時~20時半、【祝前日】11時~15時、18時~20時半 ●予算:増田肉ぶっかけ(冷)1,200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

おにそば 豚退治



背脂豚骨ラーメンで有名な「山嵐(→ラーメンの19頁を参照)」が展開する「おにそば(閉店)」のセカンド店。コンセプトは、肉系の大盛りつけ麺ならぬ「つけ蕎麦」。オリジナルは、人気漫画「鳥耕作」でも何度か登場した東京・西新橋にあった「港屋(閉店)」であり、現在営業している「港屋2(→銀座グルメバイブル・蕎麦の頁を参照)」と「ザ・港屋ラウンジ(→銀座グルメバイブル・蕎麦の頁の頁を参照)」である。札幌も含めて全国各地に「港屋」を真似た様々なつけ蕎麦店があるが、札幌の「おにそば」こそが「港屋」のオリジナルに最も迫っている。それを思うと、「山嵐」の店主・大村さんの才能は本当に凄いと思う。まずは、自動券売機で食券を購入。メニューは「豚もり」、「鶏もり」、「海苔胡麻もり」、そしてぶっかけの「バラ冷(小、並、大)」である。かつての「おにそば」との決定的な違いは、牛肉の「肉もり」が豚肉の「豚もり」になっているということ。この店が「おにそば」よりも星一つ少ない理由は、豚よりも牛肉の方が圧倒的にインパクトがあり、このワイルドなつけそばにマッチしているからである。お勧めは「豚もり(冷)」。麺は通常の日本蕎麦のような繊細な麺ではなく、田舎そばのような歯ごたえのあるストレート太麺。生卵を1個サービスしてくれるので、これは必ず頼んでおこう。また、この店では天かすと韓国産赤唐辛子(甘味があって辛い)が入れ放題となっている。まずは唐辛子を2匙入れ、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、アッサリ円やかになって更に美味しい。天かすを入れるか入れないかについては好みであるが、僕は入れない派だ。薄切りの甘辛肉と刻みネギ、そしてタププリの海苔と胡麻がのっている点はオリジナルと同じだが、つけ汁に関しては「港屋」よりもラー油が少なめなので、この点は唐辛子を入れて調整するしかない。一方、「鶏もり」は、「港屋」の「温かい鶏そば」とは異なっており、鶏が全く切られていないので僕好みではない。ちなみに、つけ汁は冷たい「冷」か、温かく背脂入りの「背脂地獄」のいずれかを選ぶことができる。

- 住所:中央区北一条西7丁目1-5-23 あおいビル1階 ●電話番号:090-4878-2888 ●営業時間:11時~14時40分 ●定休日:土曜と日曜・祝日 ●予算:豚もり(冷)880円 ●アクセス:地下鉄南北線・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」、「日本銀行札幌支店」を過ぎ、「札幌トヨタ」が見えたらその北向(右側)のビル(Honda Cars北海道の隣、STV札幌テレビ放送の手前)。地下鉄大通駅から徒歩8分、グランドメルキュール札幌大通公園から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌トヨタ本社、STV札幌テレビ放送 ●お勧めポイント:日本蕎麦とは違う今時の体育会系肉系そば

手打ちそば ころ



麻生駅からほど近いところにある蕎麦店。この店を取材した2020年頃には、いつでも入れるような店であったが、久しぶりに訪れてみると、開店後すぐに満席となってしまう人気店となっていた。マンションの1階にある店舗は蕎麦店としてはやや狭めで、オープンキッチンのカウンター席とテーブル席がある。メニューを見ると、蕎麦以外にもいろいろなお酒のアテがあり、時間帯や混み具合にもよるが、ランチタイムでも夜メニューの注文に応じてもらえる。生

ビールはサッポロクラシックで、訪れたこの時の日本酒は10種あった。屋飲みのお店として行くときには、まずは生ビールと一緒に「天ぶらの盛り合わせ」を注文したい。天ぶらは衣がカリッと揚がっていて、胡麻油がほんのりと香る。その他のアテでは、「そば豆腐」や「炙りしめ鯖」、「地どりさつまあげ」などはイマイチだったが、「地どりのたたき」と「マグロかえし漬け」などは良かった。蕎麦は北海道産の十割蕎麦（この日は幌加内産）で、喉越しが良く甘みを感じる。ツユも江戸前風の辛口で僕好み。さらに、蕎麦湯もトロッと濃厚で美味しい。「鴨せいる」には山椒が付いてこないので、一味でいただく。つけ汁は弱いが鴨の旨味にあふれ、蕎麦との相性も抜群。また、「とりもつせいる」も、つけ汁の中に鶏モツの旨味が凝縮されており、鶏モツ好きには堪らない逸品。さらに、土鍋で炊いているという「とり五目ご飯」もお勧めである。この店は、酒を楽しみながら蕎麦を味わっていただきたいという店主の思いが伝わってくる優良な蕎麦店である。

●住所: 北区新琴似8条1丁目1-61 カルフル麻生1階 ●電話番号: 011-768-8383 ●営業時間: 【水曜～土曜】11時～15時、17時～20時半、【火曜、日曜、祝日】11時～15時 ●定休日: 月曜 ●予算: 鴨せいる1,600円、とりもつせいる1,200円、とり五目ご飯500円 ●アクセス: 地下鉄南北線・麻生駅3番出口(北海道銀行)を出て右へ。北海道銀行に沿って五叉路の交差点を右折し、ニトリのある交差点を右折すると、すぐ左のビル。麻生駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク: ニトリ麻生店 ●お勧めポイント: 酒を楽しみながら蕎麦も味わっていただきたい店

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110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、鰹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。「天せいる」の天ぶらは衣が厚めで、カリッと揚がってはいるが、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「桜えびせいる」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「ぼたんえび天せいる」や「ホッキせいる」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: 西区西野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 ●定休日: 日曜・祭日 ●予算: せいる750円、桜えびせいる1,700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。「カメラのキタムラ」を過ぎ、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: DCM ●お勧めポイント: 生粉打ち蕎麦と更科蕎麦のせいるが美味しい店

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らしい。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100円増しで細麺に変更

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辛めの汁で、「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。僕のお勧めは「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も、「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、加えるなら七味が大き根おろしを少々。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: 西区八軒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1,300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

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店。この度、移転してリニューアルオープンした。店内に入ると右側に小上がりがあり、そして左側には2名用のテーブル席が2つと窓側に沿ってカウンター席がある。カウンター席は隣同士に衝立が置かれ、コロナ対策がされている。寿司屋を改装した前店と比べると新しくきれいになり、清潔感も増した。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

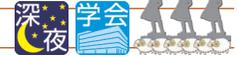
きし、それに黒松内産の蕎麦粉「奈川在来種」をブレンドして二八蕎麦に仕上げているという。この店の天種はカリッと揚がっていて美味しいので、僕の押しは「海老天ざる」。蕎麦は香りや甘みもあって喉越しも良く、つけ汁も甘からず辛からず丁度良かった。なので、「もり」も間違いなく美味しいだろう。これに対し、つけ汁が温かい冷たい蕎麦である「鴨せいる」や「とりごぼうせいる」、「とり舞茸せいる」などのつけ汁は、何故か甘くて良くない。また、温かい蕎麦にも冷たい蕎麦と同じ蕎麦を使用しているためか、温かい蕎麦は驚くほどコシがたかく、お勧めできない。さら

に、「カレー南蛮」は味が薄くスパイシーさもなく、こちらもお勧めではない。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。

- 住所: 手稲区富丘3条6丁目1-1 ●電話番号: 011-684-1153 ●営業時間: 11時~15時、17時~20時 ●定休日: 火曜、第3水曜 ●予算: 海老天ざる1,200円、天ざる1,600円 ●アクセス: 札幌中心部から北5条手稲通りを進み、右側に「スーパービバホーム手稲富岡店」、左側に「コルソ札幌」見ながら進み、「札幌トヨタ自動車手稲店」、「札幌トヨペット手稲店」、「トヨタカローラ札幌手稲店」が見えたら、すぐ左側にある ●最寄りのランドマーク: 札幌トヨペット手稲店、トヨタカローラ札幌手稲店 ●お勧めポイント: 「海老天ざる」が美味しい手稲の蕎麦店

おでん、 トンカツ、 串揚げ

深夜 文次郎(ぶんじろう)



中華料理「茶月齋」が入っているオフィスビルの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、2012年念願の「文次郎」をオープン。店名の文次郎とは、彼のおじい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: 18時~23時(ダシがなくなり次第終了) ●定休日: 月曜 ●予算: 200~800円(500円前後が多い) ●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

深夜 どんかつ恭平



2024年9月にオープンした熟成とんかつ専門店。狸小路7丁目の古いビルの2階ある店舗は、かつて「Rojiura Curry SAMURAI」で有名な会社・SOUL FLOWERが運営する「スパイスラーメン 点と線 狸小路店」があった場所だ。偶然なのか？小樽出身の店主も、元はカレー店をやっていたらしい。今回の取材では毎回開店15~20分前に到着したが、常に5人~15人くらいの行列ができていた。客は地元客が半分、観光客が半分といったところだが、SNSの影響なのか？インバウンド客のほとんどは韓国人客だった。1回転目に入れたとしても、前に10人くらい並んでいたら出来上がるまでに30分くらい、20人くらいいたら60分くらい待つことになるので、それを考えると、やはり開店20分前くらいまでに並ぶのがベストなのかも。また、ランチタイムは、午後2時くらいでソールドアウトになることもあるらしいので、行く時間には注意されたい。階段を上がって店内に入ると、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、さらに左側奥にもテーブル席と待合のスペースがあり、想像していたよりも大箱店である。メニューをみると、店のお勧めのインスタ映えする「シャトーブリアンカツ(豚ヒレの芯の部分160g)」やランチ限定の「特選ヒレカツ(100g)」の他、「三元豚の特選ロースカツ(160gか240g)」、「厳選豚 余市麦豚ワインポーカ(ロース180g)」、「元カレー屋のカツカレー(辛さは、ちょい辛、中辛、辛口の3種、カツはヒレカツ100gかロース160g)」, 単品のみ「道産柔らか鶏ささみカツ」などがある。インバウンド客が多いせいか、メニューは英語でも併記されている。この店のトンカツの特徴は、粗めのパン粉をまとわせたトンカツをじっくりと低温のラードで揚げ、さらに予熱で火入れすることで、柔らかくジューシーな仕上がりになっていること。また、衣はサクッと油切れが良いので、軽くて胃もたれのしない点もマルである。中でも僕のお勧めは、「三元豚の特選ロースカツ」。赤身と脂身のバランスが非常に良く、全く豚臭さもない。「シャトーブリアンカツ」や「特選ヒレカツ」の豚肉は、産地が明らかではないので季節によって変わるのである。今回は多少の豚臭さがあった点と、火の通りに微妙なバラツキがあった点で、お勧めとならなかった理由。しかしながら、他店のヒレカツと比べると、柔らかくジューシーで美味しいことは間違いない。カツには、「山わさび醤油」、「宗谷の雪塩」、「クミンソース」の3つの味のベースが付いてくるが、まずは塩だけか塩と辛子でいただくのがベスト。店員に言えば、通常のトンカツソースももらえる。また、オプションとして、「生姜醤油卵黄(150円)」、「トリュフ卵黄(300円)」、「ゆずおろしポン酢(150円)」などもあるが、追加するなら「生姜醤油卵黄」か「トリュフ卵黄」がおすすめである。

●住所:中央区南2条西7丁目2(狸小路7丁目)新生会ビル2階 ●電話番号:011-215-0831 ●営業時間:11時半~14時半、17時半~20時 ●定休日:水曜と第2火曜(不定休はインスタグラムに掲載) ●予算:三元豚の特選ロースカツ定食(160g)1,980円、(240g)2,680円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅2番出口を出て、ファミリーマートの信号を渡り、市電線路沿いに月寒通を進む。「駐車場ジャンボ1000」の交差点を過ぎ、市電の線路が左に曲がって月寒通からなくなる資生館小学校前の交差点を右折する。2つ目の狸小路7丁目商店街を左折すると右側にある。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:サクッと油切れが良いジューシーなトンカツ

こだわりのトンカツ 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で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？油ざれがとても良く、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」の方がおすすめ。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すすめ。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」がおすすめ。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、日本全国探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 ●営業時間:11時~21時半 ●定休日:無休 ●予算:かつ徳膳1,793円、熟成極上とろロースかつ定食2,343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「プレミアムホテルTSUBAKI札幌」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:プレミアムホテルTSUBAKI札幌 ●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 ●営業時間:11時~21時半 ●定休日:無休 ●予算:かつ徳膳1,793円、熟成極上とろロースかつ定食2,343円 ●アクセス:地下鉄南北線・南平岸駅の西出口を出て、「イオン南平岸店」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:イオン南平岸店、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

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「仔羊のポワレ」、「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方で美しい。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、食べ終わ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のせられるが、右側のせられた素材は塩で、左側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も、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、お通しと同様盛り付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、油臭くなったとし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 ●営業時間:17時~24時半 ●定休日:日曜 ●予算:一串110円、お通し400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、「すすきよビル」を過ぎ、ファミリーマート側へ信号を渡る。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

エスニック料理、 ハラル料理、 その他

北の国 札幌 5 圏 サイアムSIAM 大通店



大通エリアにある人気のタイ料理店。調べてみると、実は琴似が本店のようである。ビルの2階にある店内に入ると、右側に何故か小さなパーカウンターがあり、左側から奥にかけてテーブル席がある。料理人は2人ともタイ人らしく、サービスは日本人とタイ人の2人の女性が担当している。メニューを見ると、僕が何度も食べたことがある定番料理から食べたことのない料理までかなりの品数が並ぶ。今回食べた中でのお勧めは、「ガパオムーコップ・ラードカオ」、「ラープガイ」、「ラープムー」、「パップンファイデー」、「シューシー・プラー」など。「ガパオムーコップ・ラードカオ」は、ピリ辛の豚バラ肉のバジル炒めご飯で、そのまま食べても美味しいが、唐辛子入りナンプラーをかけて食べると更に味に深みが増している。また、長粒米であるジャスミンライスもこの味にマッチしている。「ラープガイ」と「ラープムー」はタイ東北部の代表的な料理であるが、違いは肉の違いだ。「ラープガイ」は鶏肉を、「ラープムー」は豚肉を使用している。辛さをどうするか聞かれたので、「現地の辛さで!」と注文したら、これがかなり辛かったが実に美味しかった。「パップンファイデー」は、現地でポピュラーな空心菜を使ったピリ辛炒めで、これも外さない美味しさ。「シューシー・プラー」はレッドカレーを使った魚炒めで、パイマックルというハーブが何とも言えない美味しさを醸し出している。ちなみに、タイの人気焼きそば「パッタイ」と鶏肉のマッサマンカレー「ゲンマッサマンガイ」は少し甘め味付けなのでお勧めできない。さらに、デザートもお勧めと言うほどのレベルではなかった。

●住所:中央区南1条西5丁目20 郵政福祉札幌第一ビル2階 ●電話番号:011-200-1333 ●営業時間:11時~15時、17時~22時 ●定休日:火曜 ●予算:ガパオムーコップ・ラードカオ1,450円、パップンファイデー1,200円、シューシー・プラー1,150円 ●アクセス:地下鉄大通駅10番出口を出て、「4PLA」の信号を右折して西側へ進む。「ファミリーマート」の信号を過ぎ、次の信号手前の右角のビル。地下鉄大通駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:4PLA ●お勧めポイント:札幌ナンバーワンのタイ料理店

北の国 札幌 5 圏 パラディーノPalatino



2019年11月に札幌中心部へ移転してきたドリアとオムライスの店。朱色を用いた外観は、藻岩下にあった頃の面影を残している。ドアを引いて店内に入ると、中は思ったよりも狭く、入口側と奥にテーブル席があり、中央の壁側にカウンター席がある。ランチタイムメニューは、オムライスとドリア、生パスタ、ステーキなどがあり、それぞれがセットメニューになっている。水曜〜金曜限定の「平日ランチ」は、オムライスとドリア、生パスタの中から1つを選び、それにカップスープが付く。僕のお勧めの「パラディーノランチ」は曜日に関係はなく、カップスープと前菜3品に加え、オムライス、ドリア、生パスタのいずれかを選べるという充実した内容となっている。「ステーキランチ」は、ステーキ180gに前菜3品とカップスープ、そしてライスまたはパンが付く。メインメニューの僕のお勧めは、店の名物でもある「オムライス」。オムライスのソースは、デミグラス、トマト、クリームチーズ、カレーの4種類があるが、デミグラスかトマトがいい。もしもドリアを注文するときには、「ハンバーグドリア」か「豚肉のカレードリア」がおすすめである。カレードリア以外のドリアソースは、卵黄と溶かしバター、チーズ、ベシャメルで作った濃厚なモルネソースを使用していて美味しい。オムライスは大きく分けて、玉子でしっかりと包み込むクラシックスタイルとタンポポスタイルと言われるオムレツのセタイブがある。この店のオムライスはオムレツのセスタイルで、卵は江別の太田ファームの「ココットレッド」を使用しているというこだわりも。出てきたオムレツは表面がとても美しく、シェフの高いスキルを伺わせる。表面をナイフで切ると、半熟状のトロトロなオムレツがチキンライス上に広がる。しっかりと味付けされたチキンライスとオムレツをスプーンですくい、ソースと共にいただくと、この上ない至福の美味しさが口に広がる。デミグラスソースとの相性はもちろん良いが、旨味のあるトマトソースもチキンライスの美味しさを見事に引き出している。

●住所:中央区北4条西14丁目1の63 ミニ大通ビル1階 ●電話番号:011-206-6768 ●営業時間:【ランチ】11時半~14時半、【ディナー】17時半~19時半 ●定休日:月曜、火曜 ●予算:平日ランチ(スープ付き)1,100円、パラディーノランチ1,400円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅4番出口を出て左へ。「大通幼稚園」、オレンジ色の「STKグループ」を過ぎた信号を左折する。「Big Shine 88」駐車場、「中央警察署北一条西交番」を過ぎ、知事公館に沿って進むと、北3条通りを過ぎた次の信号の右角にある。西18丁目駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:知事公館(中央警察署北一条西交番) ●お勧めポイント:オムライスが美味しい洋食店

北の国 札幌 5 圏 ラーレ LALE



かつて薄野に、東京青山の有名トルコ料理店「ハレム(閉店)」のオーナーが経営していた「トルコ・ビストロ タファ tafa」という店があった。グルメバイブルで2つ星を獲得するほどの名店であったが、惜しまれつつも閉店。その後、同店の料理長だったキサル・ムスタファさんが、「トルコキッチン ザ・ケパブ」の料理長を経て、この店をオープン。喫茶店のような雰囲気の店内は、入るとテーブル席が並び、左奥にはカウンター席もある。ハラル認証店ではあるがアルコールも置いており、ビールはトルコビール「エフェス」とザク口味の「ノンアルコール・エ

フェス」がある。「エフェス」はサッパリとしたドライタイプのビールで、可もなく不可もなしといった感じ。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」は、「ライオンのミルク」とも呼ばれる蒸留酒で、アニスの香りがする。どこか中国の「白酒」やギリシアの「ウーゾOuzo」にも似ているが、独特の香りに慣れてくると結構いける。トルコ産のワインなんてあったの？と驚くかもしれないが、この店には赤白のドライタイプのトルコワインもある。料理はどれも総じて美味しく、本格的なもの。しかし、「タファ tafa」にあったドネルケバブ専用のロースターがなく、料理の品数も「タファ tafa」の頃に比べて少ないが、その分価格も低く設定されているので、「タファ tafa」と同等の評価とした。この店のお勧めは、トロトロとした食感のナス料理。冷たい前菜のイチオンは、茄子とトマトで作った「シャクシュカ(タファ tafaのメニューではキュベオール)」。まさに、イタリア料理「ラタトゥイユ」のトルコバージョンで、ケーキのように美しい。塩味もピッタリで、キサル・ムスタファさんの芸術的なセンスを感じさせる逸品。また、トルコ風のディップの「エズメ」もいい。「タファ tafa」では7種類のエズメがあったが、この日の「エズメ」は4種類。とくに、胡麻入りのパン「エキメキ」にのせて食べると美味しい。「タファ tafa」では、「ホウレン草ヨーグルト」と「ニンジンヨーグルト」、「空豆とディル」のエズメが良かったが、この日あったのは「ニンジンヨーグルト(ハウッチュ)」のみ。温かい前菜でのお勧めは、ナスとチーズの温かいペーストにローストした肉やマグロなどをトッピングした「ペエンディ」。とくに、「中トロの炙りのペエンディ」が最高だが、こちらはスペシャリティなので事前の予約が必要。しかし、通常メニューにあるラム肉のペエンディ「ヒュンキヤル ペエンディ」も美味しく、こちらもお勧め。また、最近メニューに載った世界最小の水餃子「マントウ」も、ヨーグルト味のサッパリとした一品。さらに、メニューには掲載されていないが、肉料理「ドネルケバブ(フライパンで焼いたチキンの炙り焼き)」や「スパイシーラムケバブ」、トルコ風デザートライス「スプディング」「ストラッチ」もお勧めであるが、これらも事前のリクエストが必要だ。

●住所:中央区南6条西14丁目1-20 オギマンション1階 ●電話番号:011-777-4139 ●営業時間:11時半~14時、17時半~22時 ●定休日:日曜 ●予算:ヒュンキヤル ペエンディ 2,350円 ●アクセス:札幌市電・西線6条電停から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:札幌市電・西線6条電停 ●お勧めポイント:北海道では珍しい本格的なトルコ料理が食べられる

Qminクミン



北海道で唯一ビリヤニ専門店を標榜する南インド料理店。札幌パークホテル近くにある店に入ると、スタイリッシュなカフェのような雰囲気。左奥にオープンキッチンのカウンター席があり、右奥に2人用のテーブル席がある。さらに、手前には6人用と2人用のテーブル席もあるが、決して大箱店ではない。開店前から行列ができるほどの人気店であるが、実はランチタイムにも予約が可能なのである。また、ビリヤニはテイクアウトもできる。ランチタイムのビリヤニは、「チキン」、「マトン」、「本日の素材(この日はホタルイカ)」の3種があり、お好み2種の盛り合わせも可能。この日のビリヤニのトッピングは、「スパイス半熟卵」、「アイヌネギのアチャール」、「マトンキーマカレー」、「ひよこ豆のココナッツ炒め」の4種。また、通常はランチタイムのみの営業であるが、金曜と土曜はディナータイム営業となる。ランチタイムメニューはビリヤニしかないが、ディナータイムメニューには、「日替わりのビリヤニ」や「カレープレート(ミールス)」の他、「前菜盛り合わせ」や「ドーサ(マサラとマトンカレーの2種)」、「チキン65」などもあ

る。ステンレスのお盆によって運ばれてきたビリヤニは、サンバルやラッサムなどのような酸味のあるソースとまるやかでクセのないピーナッツソース、さらに爽やか野菜の香りがするヨーグルトソースといった3種類の味変ソースが添えられている。まずは、ビリヤニが入っている皿をテーブルによけて、お盆上でビリヤニとソースを混ぜて食べるスペースを確保する。食べ方としては、ビリヤニを単独で食べるのに飽きたら、いろいろなソースを混ぜて味変して食べるのがいい。僕のイチオシは「チキンビリヤニ」。塩味は若干強めだが、とてもスパイシーで複雑な香りがする。これに対して、「マトン」はスパイシーさが弱めで、サフランや八角などの香りを感じ、好みが分かれると思う。さらに、季節メニューである「ホタルイカのビリヤニ」は、ネトリとしたイカ肝の香りが、意外にもバスマティライスに合っていた。また、トッピングの中では、素朴な豆の香りが際立っていた「ひよこ豆のココナッツ炒め」やトロツとした「スパイス半熟卵」が良かった。一方、「アイヌネギのアチャール」はアイヌネギの良さが引き出されておらず、「マトンキーマカレー」は甜麺醬か？と勘違いするくらい甘く味噌っぽい味だった。ちなみに、インド料理店では珍しい「生フルーツラッシー(この日はイチゴ)」は、通常のラッシーよりもサッパリとしていて、さらにフレッシュなイチゴの風味も加わってお勧めである。

●住所:中央区南11条西1丁目5-23 ●電話番号:080-5292-8316 ●営業時間:【月曜、木曜、土曜、日曜】11時半~17時(土曜のみ14時半まで) 【金曜と土曜】17時半~21時 ●定休日:火曜と水曜 ●予算:チキンビリヤニ 1,300円、ビリヤニ2種盛り 1,600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、札幌パークホテルに沿って信号を右折し、インターコンチネンタルホテルを過ぎ、ホテルライフオート札幌の角を左折すると右側に見える。中島公園駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:札幌パークホテル、ホテルライフオート札幌 ●お勧めポイント:北海道で唯一ビリヤニ専門店を標榜する南インド料理店

シンガポール料理 Selegieセレギー



2023年に北大近くの環状通沿いにオープンしたシンガポール料理店。シンガポールは中国系、マレー系、インド系を主体とする多民族国家である。このため、料理もこれら民族文化が混じり合った独特のフュージョン料理となっている。この店は、シンガポール人であるアルビン・タンさんがシェフを務め、日本人である奥さんの郁江さんがサービスを担当。店内にはカウンター席とテーブル席があり、壁に掛かっているシンガポールの写真やタペストリーなどが多少のシンガポール感を演出している。ランチタイムのメニューは、「海南鶏飯(チキンライス)」、「肉骨茶(バクテー)」、「ラクサ」、「ワンタンミー(ピロ辛ワンタン麺)」、「ピリ辛ワンタン」、「手羽先唐揚げ」だけであるが、ディナータイムには、これらに冷菜や煮物、炒め物などが加わる。僕の一押しは、ズバリ「海南鶏飯(チキンライス)」と「肉骨茶(バクテー)」の2つ。「海南鶏飯(ハンナンチーフアン)」とは、切った茹で鶏とそのスープで炊いた御飯と一緒に盛った料理のこと。元々は、海南島出身だった華僑から伝えられたもので、名称こそ異なるが、シンガポールやマレーシア、タイなどといった東南アジアでよく見かける料理。僕が日本で最も美味しいと思っている海南鶏飯は、東京木場にあるタイ料理の「カオマンガイ(タイでの海南鶏飯の名称) 専門店・Pui Pui(→銀座グルメバイブル・エスニック料理の頁を参照)」であるが、この店のものも負けず劣らず美味しい。茹で鶏は低温調理されてジューシーと柔らかく、チキンスープで炊かれたライスも鶏の旨みをたっぷりと吸い込んでいる。スープの味が十分染みているので、ライスだけそのまま食べても通常のピラフ以上に美味しい。トロみのある甘めの「たまり醤油」と「チリ」、「ジンジャー」という

3つのソースが付いてくるが、茹で鶏には予め醤油ベースのタレが少ししかかっているの、そのまま何もつけずに食べるのがベストである。「肉骨茶」は、通常の中華スープとは異なるやや漢方っぽい独特の風味がある。スペアリブと皮付きのニンニク片が入ったピリ辛スープで、ついつい飲み進んでしまうほどクセになる味だ。豚スペアリブは肉がトロトロかつ味が濃厚で、軟骨や骨膜も含めて美味しい。もちろん、そのまま食べても、添えられた醤油を付けて味変して食べてもいい。皮付きのニンニク片は、皮を剥いて口に入れてと溶けてしまう。「ワンタンミー」のスープは、サッパリとしたごく普通の塩清湯スープ。中細の縮れた玉子麺はあまりコシがないが、豚肉・海老ワンタンはプリプリで最高に美味しい。「ラクサ」のスープは、甘い香りのココナッツミルクが全体の味を覆っている。麺は「ワンタンミー」と同じ中細の玉子麺である。もちろんそのまま食べても良いが、チリ酢を入れて食べた方が更に味が引き締まって美味しい。「ピリ辛ワンタン」は、ラー油風味が前面に出たやや甘めの味付けで、悪くない。「手羽先唐揚げ」は、紹興酒風味の優しい味。外はカリッと中はジューシーで、タイガービールにピッタリの一品。それにしても、一人客でもいろいろ食べられるようハーフサイズに調整してくれたり、細かな気配りをしてくれたり、サービス担当の都江さんの心温まるサービスも素晴らしい。

●住所:東区北15条東2丁目1-40 BOX15ビル ●電話番号:011-600-6688 ●営業時間:11時~14時半、18時~21時(日曜日は午前のみ) ●定休日:水曜 ●予算:海南鶏飯(チキンライス)1,300円(大盛り1,500円)、肉骨茶(バクテー)1,480円(いずれもディナータイムには100円増しとなる) ●アクセス:地下鉄東豊線・北13条駅1番出口を出た左の交差点を左折して環状通へ進む。札幌北斗高校が見えたら、信号を右折すると左側に見える。北13条駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:札幌北斗高校 ●お勧めポイント:北海道では珍しいシンガポール料理が味わえる

新洋食 KAZU



地下鉄・大通駅近くの古いビルの地下にある人気の洋食店。入口を入ってすぐにオープンキッチンのカウンター席があり、右奥にテーブル席がある。メニューを見ると、一般的な洋食メニューから創作メニューまでいろいろあるが、シェフはフレンチ出身なの？というメニューも多い。ランチとディナーではメニューが若干異なり、値段はこの種の店としては高めである。この店の売りは、継ぎ足して作っているという自家製のデミグラスソース。なので、僕の一押しは「ハッシュドビーフ オムレツライス」か「エスカロップライス メンチカツ ハッシュドビーフソース」。「ハッシュドビーフ オムレツライス」はオムライスではなくオムレツライスなので、ケチャップライスではない。「エスカロップ」と言えば、炒めたバターライスの上にデミグラスソースがかかったポークカツレツのがった根室のご当地メニューである。しかし、この店の「エスカロップライス メンチカツ ハッシュドビーフソース」は、通常のライスにオムレツ、そしてメンチカツ、ビーフ入りデミグラスソースがかかったオリジナル料理である。つまり、「エスカロップライス メンチカツ ハッシュドビーフソース」との違いは、単にメンチカツがのっているかどうかだけの差なのだ。この店の料理は、どの料理も基本コース仕立てになっている。まず出てくるのは軽だしベースのピーツのスープ。具材として小豆と黒豆が入っており、和洋が融合した素晴らしい出来のスープである。続いて日替わりのアミューズのような3種の小さな前菜が出され、そしてメインディッシュとなる。メインには温野菜付きサラダと一緒に盛られ、そしてご飯かパンのどちらかを選ぶ。さらに、口直しのシャーベット、そしてコーヒーか紅茶などの飲み物が

付き終了となる。価格は確かに高いと思うが、それなりに手間暇をかけて丁寧に作られたワンランク上の洋食と考えていただきたい。

●住所:中央区南1条西5丁目 プレジデント松井ビル100地下1階 ●電話番号:011-252-3711 ●営業時間:【ランチ】11時半~13時半、【ディナー】17時半~22時(日曜は20時半まで) ●定休日:月曜、日曜不定休1回 ●予算:ハッシュドビーフ オムレツライス1,700円 ●アクセス:地下鉄大通3番出口を出て、大通公園とは逆方向の電車通りへ向かう。ファミリーマートの角を右折し、電車通りを進むとすぐ右側のビル。大通駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:桂和大通ビル38 ●お勧めポイント:丁寧に作られたワンランク上の洋食

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、「(神によって)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なども)などが禁止されているため、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(ウェブ上から一部引用)。ハラルレストランには大きく分けて2タイプがあり、完全ハラルと呼ぶべきレストランと、日本の諸事情に合わせて、既存メニューに加えてハラルメニューを提供する「ローカルハラル」を含めた不完全なハラルレストランもある。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「ラーレ LALE(→エスニック料理の155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。この店はハラル認証の食材を使用し、アルコールを提供していないだけでなく、アルコールや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。この店はインドカレー専門店であるが、サラッとしたルーやビリヤニなどがあるところを見ると、どちらかと言うと南インド系に分類されるのかも知れない。開店時と比べると、食品販売スペースだった場所が客席に改装されたため、席数が増えて利用しやすくなった。また、メニューも「チキン」「マトン」「ベジタブル」の3種から「チキン」と「マトン」2種へと減り、その代わりにビリヤニにカレーをかけた「ビリヤニ丼」なるメニューが追加された。また、以前は予め辛さをオーダーできなかったが、現在では「普通」、「中辛」、「激辛」のいずれかをチョイスできるようになった。「カレーライス」はホールスパイスが感じられて良いが、チキンやマトンなどの肉はハラルの冷凍肉のためか、肉自体に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」の方がお勧めである。また、カレーライスの米は通常の日本米であるが、本格的なインド料理を味わいたい方は、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」に変更して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がサラッとしたルーにマッチする。このバスマティライスを使用した「ビリヤニ」も、「ジャドプール Jhad Pul(閉店)」や「Qminクミン(→エスニック料理の156頁を参照)」ほどの本格的なものではないものの、スパイシーで美味しいビリヤニである。ドリンク類は、自家製ヨーグルトを使用した「プレーンラッシー」がお勧め。「マンゴーラッシー」もあるが、プレーンに比べるとやや甘い。さらに、生姜が効いた「Mixチャイ」も悪くなかった。

●住所:北區北17条西4丁目1-11 ニューエルム1階 ●電話番号:090-1383-9703 ●営業時間:12時~20時(金曜のみ13時半~20時) ●定休日:土曜 ●予算:カレーライス・チキン800円、パスマティライスへの変更+200円、クミン入りパ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番出口を出て環状通を左へ進む。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がある。北18条駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク:北海道大学前郵便局、大塚眼科病院 ●お勧めポイント:完全ハラルのインディアンレストラン

ローリエ



1994年にオープンした元町駅近くの小さな洋食店。店舗はビルの1階にあるが、入口が裏通りに面しているため、通りがかりにふらっと入るような店ではない。扉を開けて店内に入ると、中は狭く、奥の調理場に面したカウンター席が3席と手前のテーブル席が3つ(12席)のみ。また、店内には小さな洋食店にはミスマッチとも思える自動券売機が置かれている。聞くとところによると、料理長の北山さんは東京の帝国ホテルで修行したらしく、それを示すように、壁には伝説の村上信夫シェフの色紙が飾られていた。まずは、自動券売機で食券を購入。メニューはグラントメニューの他に、日替わりのA、Bランチセットなどがある。僕の一押しは「オムライス」で、ケチャップとデミグラスのどちらかを選ぶ。中のチキンライスはベチャッと水分多めで、トマトの酸味も強めなので、この点は好みが分かれるところ。しかし、ライスを包んでいる玉子はフワッとしていてシェフのスキルが感じられ、しっかりとコクのあるデミグラスソースも美味しい。その他のお勧めは、「ハンバーグ」と「サーロインのビーフカツレツ」の2つ。「ハンバーグ」は、デミグラスソースかおろしポン酢ソースを選び、挽肉は牛と豚の合挽きのような香りがする。焼き方はジューシーで良いがボリューム少なめなので、240円を追加してメガサイズにすることをお勧めしたい。いずれにしても、ハンバーグのデミグラスソースが素晴らしく、コクや苦味なども含めて、全てのバランスが最高である。「サーロインのビーフカツレツ」は、ハンバーグと同様にデミグラスソースかおろしポン酢を選ぶ。もちろん、美味しいデミグラスソースの方をチョイスすべき。肉の脂身はカットされているため、ほぼ赤身に近い適度な歯応えがある。パン粉は細かく薄めで、肉は細長くカットされていた。全てのセットメニューには「コーンポタージュスープ」と「サラダ」が付くが、「コーンポタージュスープ」は濃厚で甘みがあり、刺身のつまのような大根とレタスが入った「サラダ」は、シャキシャキとした食感と和風テイストのドレッシングが良い。それにしても、このようなしっかりとした技術に裏打ちされた良質な洋食を提供してくれる店は意外に少なく、札幌にとって貴重な財産である。

●住所:東區北24条東16丁目1-21 FC元町ビル1階 ●電話番号:011-782-1839 ●営業時間:[ランチ]11時半~14時、[ディナー]17時~20時 ●定休日:月曜、火曜 ●予算:オムライス(ケチャップorデミグラス)1,350円、ハンバーグ(おろしポン酢orデミグラス)1,500円、(デミフォンデュチーズは1,650円)、ビーフカツレツ(おろしポン酢orデミグラス)2,680円 ●アクセス:地下鉄東豊線・元町駅3番出口を出て右へ。最初の交差点(常口アトムあり)を右折し、更に次の交差点をすぐに左折すると左側にある。元町駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄東豊線・元町駅 ●お勧めポイント:技術に裏打ちされた良質な洋食を提供する素晴らしい洋食店

B級グルメ、ランチ、朝から食べる

B級グルメ 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、食べ物を格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丁目レジデント松井ビルB1F ●電話番号:011-271-8008 ●営業時間:17時半~23時 ●定休日:日曜、祝日 ●予算:手羽先(1kg、17本前後)1,000円、ザンギ1,000円 ●アクセス:地下鉄大通駅10番出口を出て、「4PLA」の信号を西へ右折。「ファミリーマート」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:4PLA、ファミリーマート ●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



2023年3月に現在の新しいビルに移転し、リニューアルオープンした。移転後も毎日のように行列ができ、相変わらずタバコを吸う客が多い。入って左側にカウンター席があり、右側にテーブル席がある。小上がり席が中心だった前店と比べるとキャパが小さくなった分、行く前の予約は必須である。同じ手羽先が名物の「手羽屋」(→B級グルメの161頁を参照)と基本的にメニューや値段は同じであるが、姉妹店ではないという。しかしながら、古くから両店に通っている客の話によると、どこかで接点があるらしい。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、品数も少ない。お勧めは、もちろん「手羽先」である。手羽先は一皿でも

2〜3人前くらいのボリュームがあり、1組2皿まで注文できるが、追加注文はできない。しかし、余った「手羽先」はお土産として持ち帰ることができる。じっくりとローストされる手羽先は、出てくるまで40分くらいかかるので、席に着いたらまず飲み物と一緒に注文しよう。「手羽先」が出てくるまでの間に食べてもよいメニューとしては、「モツアレラ巻き」と「ザンギ」、「おしんこ」など。「手羽屋」と同様、「イカ刺し」が店のお勧めらしいが、正直言って、「手羽先」以外はそれほどお勧めではない。名物の「手羽先」は、「手羽屋」に比べて焼き方が柔らかくてジューシー。味付けは「ケンタッキーフライドチキン」くらい濃いので、「手羽屋」よりも若者向きと言える。しかしながら、この味の濃さやビールと絶妙な相性を見せるのである。新メニューの「モツアレラ巻き」は、皮がパリパリというよりもサクサクとしている。中のモツアレラチーズはトロトロで、かつての中華の名店「インズyinzū」のミルクフリットを彷彿させる味わい。「ザンギ」にはタレがかかっており、モモ肉なのでプリプリとしているが、「手羽屋」の方が完成度が高い。

- 住所: 中央区南3条西3丁目3番地 G DINING札幌4階 ●電話番号: 011-251-4539 ●営業時間: 17時〜23時
- 定休日: 日曜、祝日 ●予算: 手羽先(17〜18本)990円、ザンギ(10個)990円、(5個)550円、モツアレラ巻き(3本)550円 ●アクセス: 地下鉄南北線すすきの駅1番出口を出て、「マツモトキヨシ」、「カラオケBIG ECHO」を過ぎ、「ジャンカラ」の角を右折す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2分 ●最寄りのランドマーク: カラオケBIG ECHO、ジャンカラ ●お勧めポイント: ジューシーで柔らかい手羽先が美味しい

B級グルメ ランチ 米風亭



食べて、飲んで、歌って、そして最後の締めに行くのがこの店の医局員の使い方が、実はこの店は昼から営業しているのである。店内は、アイリッシュバーというよりもアメリカンなバーに近い雰囲気。まず、僕らが注文するのは生ビール。生ビールは外国産が4種と日本のものが5種、そして「-half and half」がある。この店の「half and half」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用しているので、いつも迷ったあげく、結局は「half・and・half」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な数があるようだ。メニューにはいろいろと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らいたい。僕らの鉄板メニューは、ロースハムのような豚の塩漬け「カスラー」。マスタードやラー油をちょいとおつけて、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で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、締めに見える「油そば」。まずは混ぜてそのまま食べ、次にラー油をかけて香りを楽しむ、最後に酢を少し垂らして食べると、美味しさの3重奏を楽しめる。麺は「西山ラーメン」を使用しており、コシがあって良い。

- 住所: 中央区南3条西1丁目2-4 和田ビル1階 ●電話番号: 050-5462-3637 ●営業時間: 【日曜、月曜〜木曜、祝日】11時〜翌2時、【金曜、土曜、祝日の前日】11時〜翌3時 ●定休日: 無休(12/31と1/1は休み) ●予算: 油そば880円、カスラー980円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、「カラオケBIG ECHO」を過ぎ、「ジャンカラ」の角を右に曲がる。「札幌南三条郵便局」の前を過ぎて、「KT三条ビル」の前を過つてもう一つ信号を渡ると「フロンティア札幌ビル」の隣に見える建物。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: 札幌南三条郵便局、KT三条ビル、フロンティア札幌ビル ●お勧めポイント: 飲んだ後の締めの油そばとビールが美味しい店

B級グルメ ランチ うどんの そうまや



最近はいりこ出汁を使った讃岐うどんが全国的に人気のようだが、この店はいわゆる関西風ダシのうどん店である。麺は讃岐うどんのように太く角張ったしっかりとしたコシのある麺ではなく、柔らかくモチモチとした中太麺である。どこかしら、福岡グルメバイブルに掲載した「博多 あかちよこべ」にも似ている。「黄金のだし」と命名されただし汁は、北海道の羅臼昆布と鹿児島県枕崎産の鰹節、さらに鰯節など数種類を用いて作られているらしい。口に含むと、良質な昆布と鰹節の香りが広がり、思わず大阪で食べたうどんを思い出してしまった。また、ご飯物とうどんのセットが楽しめるランチタイムが17時までというのも魅力的である。ちなみに、B級グルメ心をそそる「チキンカツカレーうどん」は、繊細な出汁がスパイスに打ち消されてしまって普通のカレー汁となっており、お勧めできない。

- 住所: 中央区大通西5-8 昭和ビル1階 ●電話番号: 011-261-5553 ●営業時間: 11時〜20時(土曜は15時まで)
- 定休日: 日曜・祝日 ●予算: とり天うどん880円(温、冷) ●アクセス: 地下鉄南北線、東西線・大通駅1番出口のあるビルの南裏側。大通駅から徒歩1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: 関西風ダシのモチモチうどんが食べられる

B級グルメ ランチ Mar's Café



学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るような黄色く派手な外観。実はこの店、ランチが人気のダイニングカフェなのである。ダークブラウンの落ち着いた店内はそれほど広くはなく、右側にカウンター席が6席、左側にテーブル席が4つあり、奥には12名まで入れる個室もある。ランチメニューを見ると、学生がお勧めするハンバーグは、デミグラスソースの「煮込みハンバーグプレート」と酸味のある甘辛醤油ベースソースの「鉄板ハンバーグステーキ」の2種類がある。僕のイチオシは、デミグラスソース入りの「ハンバーグプレート」の方。「ハンバーグプレート」は、大きな皿の上にハンバーグとライス、フライドポテト、大根サラダ、味噌汁などがのっている。ハンバーグはグラタン皿の中でソースが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入っている。なので、ハンバーグとご飯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ようになって食べることをお勧めしたい。ちなみに、支払いは現金のみで、食事にプラス100円でドリンクを、プラス300円でデザートの盛り合わせをセットにすることもできる。

- 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〜13時40分、18時〜21時 ●定休日: 日曜 ●予算: 煮込みハンバーグプレート1,000円 ●アクセス: 地下鉄南北線・北12条駅2番出口を出て左へ(東へ)進む。「ツルハドラッグ」を過ぎ、次の信号を左折して進むと、右側に黄色い建物が見えるのでそこ。北12条駅から徒歩3分 ●最寄りのランドマーク: ツルハドラッグ・北12条駅前店 ●お勧めポイント: ランチの煮込みハンバーグが美味しいダイニングカフェ

バー、
ワインバー

ザバーナノフェムト



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 ●営業時間:[火曜~木曜・日曜・祝日]17時~0時、[金曜・土曜]17時~翌2時 ●定休日:月曜 ●予算:チャージ1,000円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、カラオケBIG ECHO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:ジャンカラすすきの2号店 ●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

イタリアンパール カンティネッタ サリュ



レストラン「マガーリ(→イタリアンの96頁を参照)」でソムリエをしていた福島さんのワインバー。彼女はイタリアワインの専門家、ワインスクールの講師としても活躍している。また、「φファイ(→バーの165頁を参照)」と並んでイタリアワインの品揃えが素晴らしく、グラッパなどはかなりマニアックなものまである。この店の凄いところは、パールと名乗っているにもかかわらず、食べ物も旨い上に、バーとは思えないくらい食べ物のメニューが豊富なこと。しかも、渡部シェフが作る料理は、パスタやナポリ風ピザはもとより、手作りジェラート(とくにアフォガードがお勧め)に至るまで美味しいのだ。特に、この店の夏のスペシャルティである「塩水ウニの冷製スパゲティ(現在は積丹半島の米国産)」はお勧め。残ったソースに、トリュフバターが香る「しめパン」をつけて食べればもう最高である。レギュラーメニューは、前菜が150円~980円、ピザが1,600円~2,600円、パスタが1,200円~2,900円と、この種のパールとしては比較的好手頃な価格であるのも嬉しい。レギュラーメニューの安定した味も悪くはないが、旬の北海道素材を使った季節メニューの方がお勧めである。また、この店はグラスワイン



のセレクトも良く、しかもノーチャージなので、一人飲みの方や2軒目、3軒目にもう1杯だけ飲みたいといった方にも向いている(この日のグラスワインは11種で、イタリアビールが6種類)。もしも、縮みに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、是非Berta(ベルタ)のグラッパ(ブドウの絞りカスでつくった蒸留酒)も一緒に注文してみたい。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である。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、奥には個室がある。カウンター席の入口側の2席は対面式となっており、カウンター内に客が入れて面白い。いつも思うのだが、カウンターの特注椅子が何ともし座り心地がよく、海外のバルにでもいるような喧嘩感もいい。また、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バルである。

●住所:中央区南3条西3丁目2-2 Gダイニング1F ●電話番号:011-222-9003 ●営業時間:16時~23時半
●定休日:日曜日 ●予算:サバの燻製600円、オリーブの肉詰め一口フリット650円、グラスワイン770円~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、カラオケBIG ECHOを過ぎ、「ジャンカラ」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:ジャンカラ ●お勧めポイント:料理が美味しくカウンターの居心地も良いイタリアンパール

φ(ファイ)



薄暗く怪しい路地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飲みながら食事したいと思った時には、真っ先に思い浮かべてほしいダイニングバーである。扉を2つ開けて店内に入ると、大人の隠れ家のようなシックな雰囲気の内。入口側にはL字型のカウンター席が9席あり、奥にテーブル席がある。ダウンライトと間接照明の使い方が秀逸で、古民家という

シチュエーションも含めて、実に居心地が良い店だ。2重の扉のせいか?古い木造の一軒家にもかかわらず、冬でも足下が冷や冷やしないのもいい。また、以前は事務所として使っていた2階を後にリノベーションし、現在は2階を会員専用テーブルとして使用している(会員は現在キャンセル待ちの状態らしい)。かつての佐藤シェフ「サカエ sacae(→イタリアンの98頁を参照)」が独立し、料理も少し変わってきた。しかし、小樽の忍路にある超人気ブーランジェリー「エグ・ヴィヴ Aigues Vives(→その他北海道の旨い店・道央・小樽市を参照)」のパンは今も食べられるので、もしも入荷していたなら、是非ワインと一緒に試してみたい。ちなみに、イタリアワインの品揃えは北海道ナンバーワンであり、ダイニングバーとしての料理も比較的充実している。店のマダム的な存在である平村さんのサービスや笑顔もとても素敵で、これで料理のクオリティが更に充実してくれば、もっと評価を上げて良い店である。なお、9時まではかなり混み合う人気店なので、予約は必須である。

●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~24時(料理は22時でオーダーストップ) ●定休日:水曜 ●予算:北あかりのニョッキ 道産チーズソース2,300円、池田牛の炭火焼きタリヤー4,950円 ●アクセス:地下鉄南北線、東西線、東豊線・大通駅の出口から、バルコや三越のある南1西4丁目交差点へ出て、薄野方面へ向かう。西へ向かう電車通りから1本薄野側(南側)の通りを右折して西へ進む。「東急ステイ」、「ネストホテル」を過ぎ、「味覚園」が見えたら、「もっさりや」との間の小路を左折すると右側にある。地下鉄大通駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:南1西4丁目交差点、東急ステイ ●お勧めポイント:大人の雰囲気のあるイタリアンダイニングパール

バー パンギン堂



個性的な店舗を展開するオガコーポレーションが運営する締めパフェの専門店。店名の「バーラー」とは誤植ではなく、「バー」と「パーラー」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。以前は、昼間にソフトクリームとジェラートのテイクアウト店として「アイスクリーム・ペンギン堂」を、夜は「バーラー ペンギン堂」として営業していたが、現在は夜営業だけのようである。入り口にはカウンター席があり、雰囲気は本当にバーのよう。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を追加できる。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、「パフェ」として食べることをお勧めする。「パルフェ」は「グレープフルーツとメイプルのパルフェ」や「マンゴーとヨーグルトのパルフェ」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、グラッ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「パルフェのセット」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てこの店の素晴らしいさを余すことなく堪能できる。

- 住所: 住所: 中央区南4条西1丁目6-1 ●電話番号: 011-261-2320 ●営業時間: 18時~23時(日曜・祝日は13時~18時) ●定休日: 水曜 ●予算: パルフェセット2,000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、「東横イン」、「かに将軍」を過ぎて信号を渡り、次の交差点を左折すると、左側に見える。南北線すすきの駅から徒歩3分。東豊線豊水すすきの駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク: かに将軍、地下鉄東豊線・豊水すすきの駅1番出口、ダイワロイネットホテル・札幌すすきの ●お勧めポイント: お酒に合う美味しい締めパフェが食べられる

バー もろはく



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 ●営業時間: [平日] 16時~21時、[土曜] 15時~21時、[日曜・祝日] 14時~20時 ●定休日: 水曜、月2回不定休 ●予算: チャージ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、ファミリーマート側へ信号を渡る。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 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60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。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 ●営業時間: 18時~24時半 ●定休日: 日曜 ●予算: チャージ1,200円、サービス料10%、ギムレット1,700円 ●アクセス: 地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、カラオケBIG ECHO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: ジャンカラすすきの2号店 ●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 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、最近で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: 20時~翌4時(フード翌3時、ドリンク翌3時15分) ●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。「ラウンドワン」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:ラウンドワン ●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

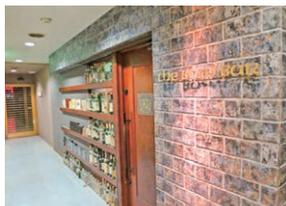
ランコントル Rencontre



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、比較的良好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、食事も美味しく、雰囲気も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 ●営業時間:【月〜土】18時〜翌2時、【日・祝日】18時〜23時 ●定休日:日曜・祝日不定休 ●予算:グラスシャンパン2,000円〜、グラスワイン1,200円〜、チャージ600円、サービス料10%、TAX10%、コースは6,600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「ココノススキノ」や「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:ココノススキノ、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

ザ・ボウ・バー the Bow Bar



カルバドスの品揃え日本一という京都「カルバドール」(→ウェブ版京都グルメバイブル・バーの頁を参照)の店主・高山さんから教えてもらったマニアックなバー。ご夫婦でやっておられるこの店は、蒸留酒マニア向けのバーである。まさに灯台もと暗しで、情報通の僕も教えてもらうまではこれほどの店だとは思わなかった。店内に入ると、入り口側にはカウンター席が、そして奥にテーブル席があり、なかなか重厚感のある雰囲気。カクテルやワインなども置いて

いるが、この店に来たならば是非蒸留酒を飲んで頂きたい。特に、オールドヴィンテージのスコッチウイスキーやグラッパ、マール、コニャック、アルマニャックの品揃えが凄く、日本トップレベルの品揃えである。古酒を含むシングルモルトは数百種類あり、天使のようなグラッパ職人・ロマーノ・レヴィのグラッパの品揃えも圧巻である。僕がこれまで行ったことがある店の中で、この店と肩を並べる店と言えば、銀座の「パロン Bar ON」や「ブルーラベル Blue Label 銀座」、西麻布の「エレバージュ」、京都の「カルバドール」くらいしか思い当たらないほど。店主の本間さんは年2回海外へ買い付けに行くというが、オークションものではなく、実は個人コレクションものを直接買い付けているという。100年以上を経た歴史を感じさせるものもいろいろあり、マニ

アにとっては堪えられない店であろう。3つ星の評価でも良いが、マニアックな品揃え故の高額な値段を考えると、申し訳ないがどうしてもこのような評価となってしまおう。ちなみに、この店はハバナ産シガーも大型ヒュミドールにて保管されているので、シガーファンにとっても最高の店であろう。

- 住所:中央区南4条西2丁目7-5 ホシビル8階 ●電話番号:011-532-1212 ●営業時間:【月曜〜土曜】19時〜翌3時、【祝日】19時〜翌1時 ●定休日:日曜(日曜・月曜と連休の場合には日曜営業、月曜休業) ●予算:チャージ1,000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。「薄野交番」、「ミスタードーナツ」を過ぎ、信号を渡って「うなぎのかど屋」を過ぎた並びのビル。すすきの駅から徒歩2分。 ●最寄りのランドマーク:薄野交番、ミスタードーナツ、うなぎのかど屋 ●お勧めポイント:日本トップレベルのオールドヴィンテージのウイスキーやブランデーを飲むことができるバー

ドウ・エルミタアヂュ



京都の「八咫」の女性チーフバーテンダー・伊藤さんから教えてもらったオーセンティックバー。日本で最高齢の現役バーテンダーと言えば「バー やまざき(→バーの167頁を参照)」のオーナー・故山崎さんが有名であるが、女性バーテンダーであればこの店のオーナー・中田さんであろう。実は、中田さんは「バー やまざき」の出身であり、70才になる現在も毎日シェーカーを振り続けている現役バーテンダーである。女性バーテンダーたちが目標とする憧れの人ということで、女性バーテンダーであれば必ず一度は訪れる店らしい。店内は重厚感のある雰囲気、カウンター席の他、奥に6名まで座れるテーブル席がある。店主の他に2人の男性バーテンダーがいるが、カクテルは作っておらず、もっぱらサービスを担当している。この店のお勧めはスタンダードカクテルというより豊富なバリエーションのフルーツカクテル。さらに、チャームのカリカリのピーナッツは意外にも美味しく、思わずお替わりをしてしまうほど。客あしらいも素晴らしく、堂々の2つ星バーである。また、凛とした中田さんのシェイクや立ち振る舞いも素敵で、「バー やまざき」に勝るとも劣らない札幌の名物バーである。

- 住所:中央区南3条西4丁目 3・4ビル10階 ●電話番号:011-232-5465 ●営業時間:17時半〜23時半 ●定休日:日曜・祝日 ●予算:チャージ1,800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」の角を左折し、「アーバン札幌ビル」のある次の信号を右折すると右側にある。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:日本最高齢の現役女性バーテンダーがやっているオーセンティックバー

◆ワインバー ティルブション Tire bouchon



2017年にオープンした薄野のワインバー。開店当初は近くのラーメン店の2階にあったが、コロナ禍だった2022年に現在のF-45ビルに移転してきた。また、これまではランチダイニングバーとして営業してきたが、今年になってシェフが辞めたため、現在は純ワインバーとして営業している。この店は「ブラン(閉店)」や「円山 パル・クロ(閉店)」でシニアソムリエを勤めた森さんがオーナーのワインバーである。扉を開けると、右側奥には薄野交差点を一望できるダウンライトが灯るカウンター席が7席あり、入って左側手前に広めのテーブル席と右側に4名と2名の個室がそれぞれある。メニューを見ると、グラスワインは1,350円からとリーズナブル。ボトルワインはフランス・ブルゴーニュのものほとんどで、若いワインを中心に6,600円からという品揃え。赤ワインに関しては90年代のものもあり、現在のブルゴーニュ赤の最高価格はデュジャックの2007年クロ・ド・ラロッシュである。薄野にあって、雰囲気も含めて優良なワインバーである。

●住所:中央区南4条西5丁目8-1 F-45ビル13階 ●電話番号:011-215-0886 ●営業時間:19時半～翌1時半 ●定休日:日曜 ●予算:【グラスワイン】シャンパン1,600円、白1,350円～、赤1,400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、東急REIホテルのある交差点をファミリーマート側へ渡る。更に進むと右側にある。すすきの駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:札幌東急REIホテル ●お勧めポイント:シニアソムリエがオーナーの良質なワインバー

◆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つだけのこぢ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 ●営業時間:【月曜～土曜】18時～翌1時半、【祝日】19時～23時 ●定休日:日曜 ●予算:チャージ1,200円 ●アクセス:地下鉄南北線・すすきの駅1番出口を出て、カラオケBIG ECHO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:ジャンカラすすきの2号店 ●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

◆ワインバー チャンネル



創成イーストエリアにある人気のワインバー。ワインバーとは言っても、本格的なワインバーというわけではなく、食事ができてお手軽なワインが飲めるカジュアルなダイニングバーである。三角屋根の一軒家の店内に入ると、中は天井高く、開放感があって心地よい。入って左側にL字のオープンキッチンのカウンター席が8席あり、右側にはテーブル席がある。吹き抜けになった2階には、8名までのテーブル席もある。メニューを見ると、ボトルワインの他、グラスワインは、シャンパン1種、白2種、赤2種があり、生ビールはサッポロクラシック、焼酎、日本酒、ウイスキー(山崎、白州)などいろいろある。ボトルワインは、値付けこそ安いセレクトは微妙である。ワイン愛好家には、むしろティル・ブション(→バーの170頁を参照)やランコントロール(→バーの168頁を参照)、イタリアンパル カンティネッタ サリュ(→バーの164頁を参照)、φファイ(→バーの165頁を参照)などのダイニングバーをお勧めしたい。しかしながら、ワインのつまみとなる食べ物は美味しいので、雰囲気も含めてトータル的にはギリギリお勧めできる。また、お一人様客に、料理をsmallサイズにしてくれるサービスもありがたい。ちなみに、21時まででは禁煙であるが、21時を超えると喫煙タイムになってしまうのでご注意ください。

●住所:中央区南三条東1丁目1-8 ●電話番号:011-231-0324 ●営業時間:18時～23時 ●定休日:月曜と第3日曜 ●予算:厚焼き玉子 トリュフオイル800円、【食事コース】5,500円と6,000円 ●アクセス:地下鉄南北線すすきの駅1番出口を出て、「マツモトキヨシ」、「カラオケBIG ECHO」を過ぎ、「ジャンカラ」の角を右折する。ホテルWBF、フロンティア札幌ビルを過ぎ、広い創成川道を渡ると、すぐ左側に見える三角屋根の建物。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:カラオケBIG ECHO、ジャンカラ、ホテルWBF、フロンティア札幌ビル、創成川通 ●お勧めポイント:つまみが美味しいカジュアルワインバー

◆ワインバー 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、毎日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。

●住所:北區北8条西4丁目20-1 バロンドール地下1階 ●電話番号:011-726-6600 ●営業時間:18時~翌0時40分 ●定休日:月曜 ●予算:スタンダードカクテル1,000円、各種ウイスキー1,400円~ ●アクセス:JR札幌駅北口を出てファミリーマート前の信号を渡り北へ進む。さらに、「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

スイーツ、 カフェ、パン

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。アイスマルクと言っても良いほど乳脂肪分が少なく、ゼ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2つ星のお勧め品である。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2 ●電話番号:011-221-7570 ●営業時間:10時~18時 ●定休日:年末年始
●予算:酒粕ソフトクリーム440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

札幌ミルクハウス 西18丁目本店



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」。「バニラ」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。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」、「マンゴーサンデー」、「チョコサンデー」、「イチゴサンデー」、「白いチーズ(通販のみ)」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

くなく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、容器を押し柔らかくなったのを確認してから食べよう。ちなみに、札幌市内には、息子さんがやっている「札幌ミルクハウス南16条店」もある。

●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（祝日の場合には火曜） ●予算：パナレギュラー400円、パナワッフル450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/パティスリー ショコラティエ・マサール



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、店の商品の半分くらい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ピターな「マリアテレサ」、フランポワーズのジュレとピスタチオのクリーム「フレボワ」、日高産フレッシュチーズとフランポワーズが爽やかな「フロマーージュ」、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。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、大丸札幌と札幌三越とCOCONO SUSUKINOと千歳空港に支店がある。

●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～18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/パティスリー ブーランジェリー コロン Boulangerie coron 本店



マンションの1階にあるベーカリー。東京・世田谷の「シニフィアン・シニフィエ」がプロデュースする同店は、実は大泉洋が所属する芸能プロダクション「クリエイティブオフィスキュー」が運営している。現在は「本店」と「丸井今井札幌店」、そして「space米と麦」の3店体制で、シェフ・ブーランジェは開店当初の高崎氏から村山氏へと引き継がれ、監修を務める志賀勝栄氏は変わっていない。開店当初ラインナップされていたパンはほとんどがなくなってしまったので、今回改めて取材してみることに。店内は明るく、大きめのガラスを透して中を見渡すことができる。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、小麦は北海道産小麦を100%使用している。しかも、パンは自然酵母を使用し、

低温で長時間発酵させて作っているという。スタイリッシュな店内に入ると、様々なパンが綺麗に並べられている。その半分以上が高加水のハード系のパンで、しかもその多くは小ぶりなスモールサイズ。2024年時点で販売されている僕の一押し商品は「玄米雑穀バターロール」と「クロワッサン」。スイーツ系では、「ミルクフランス」や「デニッシュコルネ」、「パン・オ・ショコラ」、さらに惣菜系では、「道産豚ハムと道産チーズのサンド」や「道産とうぎのリュスティック」、「koboreコーンパン」など。ちなみに、要冷蔵の「デニッシュコルネ」は、丸井今井札幌店だけの限定商品である。また、「玄米雑穀バターロール」は本店でも買えるが、人気のため予約が必要であり、丸井今井札幌店の方が数が揃っている分買やすい。それにしても、どのパンを食べてもハズレがなく、それほどパン好きでない僕でも全種類を試してみたいと思わせる名店である。

【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 ●営業時間：9時～18時半 ●定休日：不定休（年末年始など） ●予算：玄米雑穀バターロール270円、ミルクフランス292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」、「ペガサスバス」、「札幌トヨタ自動車」を過ぎた次の信号（南への一方通行）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：東急百貨店さっぽろ店、ペガサスバス札幌店、札幌トヨタ自動車・札幌支店 ●お勧めポイント：どのパンもハズレのない美味しさ
【丸井今井札幌店】●住所：中央区南1条西2丁目 丸井今井札幌本店 大通館地下2階 ●電話番号：011-221-0088 ●営業時間：10時半～19時半 ●定休日：不定休（丸井今井札幌本店に準じる）
【space米と麦】●住所：中央区北5条西2丁目5 札幌ステラプレイス イースト地下1階 ●電話番号：011-209-5775 ●営業時間：10時～20時半 ●定休日：不定休（札幌ステラプレイスに準じる）

スイーツ カフェ/パティスリー ボン ヴィヴァン Bon Vivant



龍谷学園高校前のマンションの1階にある人気のスイーツ店。以前は札幌パークホテルの近くにあった店だが、2022年10月に北円山に移転してきた。実はこのエリアは、グルメバイブル3つ星スイーツ店「パティスリー-ASAKA（→スイーツの176頁を参照）」や「ショコラティエ・マサール（→スイーツの174頁を参照）」、2つ星の「パティスリー-SHIIYA（→スイーツの181頁を参照）」などがひしめきあうスイーツ激戦区なのである。開店当初は店の前にいつも

行列ができていたが、最近は徐々に落ち着いてきたようだ。しかしながら、土日には今も行列ができており、その一因は、「入店は3組まで」というレギュレーションにある。また、駐車場はなく、店の前に路上駐車すると、すぐにパトカーの取り締まりがあるので注意されたい（近所の方が通報でもしているのか？この日も店の前で駐車して捕まっていたドライバーが2人もいた）。この店の僕のお勧めは、ムース系のケーキ。中でも、チョコレート系のケーキがとくにお勧めである。何故かパンも大人気のように、とくにデニッシュ系のパンが、開店とともに飛ぶように売れていく。チョコ系ケーキでとくにお勧めしたいのは、「エルザ」と「グラッパ」、そして「タイノリ」、「ラムデピス」、「アールグレイ」である。「エルザ」は冬季限定のケーキであるが、見つけたら是非購入してほしいアイテム。ドイツのグリュウワインを使用した口溶けの滑らかなチョコムースとアングレーズソースのムース、それをラズベリーのジュレでコーティングしている。となく、口溶けの良さや味の重層感が最高な逸品だ。「グラッパ」は、イタリアワインの蒸留酒であるグラッパが香るチョコムースケーキ。シットリと滑らかで、甘さもちょうど良い。但し、グラッパの香りは独特なので、多少好みに分かれるかも。「タイノリ」は三角形のチョコレートケーキであるが、小麦粉の生地は一切使用していないらしい。食感の異なるチョコクリームの重層感が良く、口溶

けも滑らか。カカオの酸味と香り、苦みのバランスが素晴らしい。「ラムデビス」は、バニララムを使用したパバロアと、シナモンっぽいスパイス感を感じ出す何とも言いえない個性的なチョコレートケーキ。口溶け滑らかなムースがとろけて美味しい。「アールグレイ」は、チョコムースの中に、水分多めでトロトロのアールグレイクリームが入っていて、ベルガモットのクリームがアクセントになっている。この他のお勧めケーキは、「フロマージュ」と「モンブラン」。「フロマージュ」は、貴腐ワインが香る泡雪のようなレアチーズケーキ。下は硬めのクッキー生地であるが、これだけフワッとしているのであれば、下はメレンゲ生地の方が合うような気がする。「モンブラン」はほんのりと酒が香り、中心には刻んだ栗が入っている。それを囲むように生クリームとマロンクリームが包み込み、甘さも控えめでいい。下の生地はメレンゲではなく焼き菓子であったが、外がカリッと中がシっとりとしていて、意外にも合っていた。パンでお勧めなのは、「クロワッサン」と「パン スイス」、「マロン」など。「クロワッサン」は、外側がかなりカリッとしている。バターが豊富で、塩味も感じる。これに対して、これをベースにした「パン・オ・ショコラ」は、オレンジピールがバターの香りを吹き飛ばしてしまっていて良くない。また、「クロワッサン・シトロン」は、シトロングラス(レモン風味の砂糖)が合わないとはまでは言わないが、少なくとも僕好みではない。「パン スイス」は、生地がクロワッサンより濃密で、さらにカリッとしている。チョコチップが入ることで味に深みが出て、塩味と甘味のバランスもいい。「マロン」は外側がデニッシュ生地、砂糖をまぶしてキャラメリゼしているのでカリッと甘く、まるでクイニアマンのよう。さらに、中がシっとりとした生地とマロンクリームが、絶妙な食感と甘さのコントラストを演出している。焼き菓子でお勧めなのは、「フィナンシェ ナチュラル」と「フィナンシェ メープル」、「ダクワーズ ジャンドゥジャノワゼットレ」など。「フィナンシェ ナチュラル」は、シっとりとした食感と豊かなバターの香りがする一番のお勧め。「フィナンシェ メープル」は、メイプルの香りに焦がし砂糖の風味が加わり、甘さも控えめで美味しい。「ダクワーズ ジャンドゥジャノワゼットレ」は、やや厚めのしっかりとした食感で、ネっとりとしたチョコクリームとの相性も良い。ちなみに、チョコレートボンボンなどはどれも悪くないが、お勧めと言うほどのレベルではなかった。

●住所:中央区北4条西20丁目1-1 スベチアーレ420 ●電話番号:011-676-4403 ●営業時間:11時~18時
●定休日:月曜、火曜(月曜が祝日の場合には営業) ●予算:エルザ701円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅
の1番出口(夜間急病センター出口)を出て右へ、西20丁目通り交差点を右折する。札幌市社会福祉総合センター、北海道開発局札幌開発建設部、北海道森林組合連合会、西本願寺札幌別院を過ぎると、札幌龍谷学園高校前の左側の角のマンション。西18丁目駅より徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:札幌龍谷学園高校、西本願寺札幌別院 ●お勧めポイント:ムース系ケーキが美味しいスイーツ店

スイーツカフェ、パティスリー ASAKA



2019年秋に大通・円山エリアにオープンした洋菓子店。パティシエの安積さんは、「ザ・ペニンシュラ東京(→銀座グルメバイブル・スイーツの頁を参照)」をかきまきりに、「オーベルジュ・ド・リル サッポロ(→フレンチの88頁を参照)」を経て独立した方である。シックなチョコレートカラーの外観の店内に入ると、ガラスケースの中には宝石のような美しい品々が並んでいる。どの品も、思わずどれを買おうか悩んでしまうほど美しい。店内は狭めなので、イートインスペースは設けられていない。僕のお勧めは、ムース系のケーキと「モンブラン」である。「モンブ

ラン」は、注文を受けてから作られるので、多少時間を要する。土台のメレンゲがサクッと軽く、フランス産マロンペーストと生クリームの甘さが抑えられていていい。函館の「ペシェ・ミニヨン」乃木本店(→その他北海道の旨い店・道南を参照)のモンブランを彷彿とさせる逸品である。その他のお勧めは、キャラメルと洋梨の相性が絶妙なムースケーキ「ポワール キャラメル」、フワッと滑らかなチョコムースとヘーゼルナッツのカリッとさせた食感が素晴らしい「トリュフ オカフェ」、とろけるマスカルポーネムースがタルト仕立てにされた「ティラミス オ モデルヌ」、挟まれた厚めのガナッシュ(チョコクリーム)がシっとり滑らかで、まるでクッキーケーキのような「オータル ショコラ」など。但し、「オータル ショコラ」のフランポワーズ版である「フランポワーズ ショコラ」は、酸味が強くお勧めできない。また、「ボンボンショコラ」は細い棒状で、中はトロツとしている。味的には悪くはないが、お勧めというレベルではない。もしも買うなら、フルーツ系よりも塩味が効いたキャラメルやコーヒーの方がいい。ちなみに、「ザ・ペニンシュラ東京」名物の「マンゴープリン」を模した「ココ マンゴー」は、何故か酸味が勝ってバランスが悪かった。

●住所:中央区大通西17丁目2-1 大久保ビル1階 ●電話番号:011-215-6222 ●営業時間:12時~18時 ●定休日:月曜、火曜、水曜 ●予算:モンブラン620円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目6番出口を出て右へ、札幌日産自動車の交差点を左折する。一つ目の信号の手前左側にある。西18丁目駅から徒歩2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:繊細かつ洗練されたケーキが味わえる店

スイーツカフェ、ミュージアムカフェぼらすの「ソフトクリーム夢」



「ミュージアムカフェぼらす」は、NPO法人「手と手」が運営するカフェ。実はこの店、北海道大学総合博物館の1階にあり、狭いながらもイートインスペースも備えたカフェなのである。ちなみに、北海道大学総合博物館は、大泉洋と松田龍平がダブル主演した人気映画「探偵はバーにいる3」のロケ地としても使われた建物。歴史の重みを感じる博物館1階の入口に入って廊下を右に曲がると、「ミュージアムショップぼらす」と向かい合うようにしてカフェが見える。注文カウンター横に貼られたメニューを見ると、「豆カレー」などフードメニューの他、北大構内で飼育されている乳牛のミルクを使った「北大農場牛乳」や北大生が仁木町の農家とコラボして作ったトマトジュース「赤い実はじけた」などといったドリンクメニューが並ぶ。

中でも僕がお勧めしたいのが、西興部村・萩原牧場の放牧牛の牛乳(グラスフェッドミルク)を使った「ソフトクリーム夢」。この後の札幌グルメバイブルでも紹介することになると思うが、実は北大構内には、3つの個性溢れるソフトクリームが食べられる店があることをご存じだろうか? 前述のように、この店では西興部村の牛乳を使用したソフトクリーム、「北大マルシェCafé & Labo」では、興部町ノースプレインファームの牛乳を使用したソフトクリーム、正門前の「カフェdeぼん」では、北大農場牛乳を使ったソフトクリームといった具合。ソフトクリームは通常のレギュラーサイズの他、ミニサイズもある。また、ワッフルコーンかカップの何れかを選ぶ。口を含むと、極めて含気率が低いことが分かる。滑らかなアイスミルクと言おうか、まるでみずみずしいイタリアンミルクジェラートのよう。スッキリとしていながら、しっかりと牛乳のコクが感じられる。また、甘さ控えめで、実に洗練された味わい。しかしながら、博物館内は何故か着物などに使われる防虫剤の樟脳(ナフタリン)臭が強く、とても飲食するような環境ではない。なので、購入後はすぐに建物の外に出てから食べることをお勧めしたい。なお、総合博物館は入

場料無料なので、ついでに立ち寄ってみるのもいいかも。

●住所:北區北10条西8丁目 北海道大学総合博物館1階 ●電話番号:080-1891-8073 ●営業時間:10時~17時(フードメニューは11時~16時半まで) ●定休日:月曜 ●予算:ソフトクリーム夢(レギュラーサイズ)450円、(ミニサイズ)250円 ●アクセス:地下鉄南北線・北12条駅2番出口を出て右へ進み、西5丁目・樽川通(通称:北大通)の信号を渡って北大の敷地に沿って左へ進む。公衆電話ボックスを過ぎてすぐ構内に入れる入口があるので、そこから入る。情報基盤センターを過ぎてしばらく進むと、北大構内のメインストリート(セイコーマート北海道大学店がある)に出るので、通りを左折すると右側にある。北12条駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:セイコーマート北海道大学店 ●お勧めポイント:西興部村の牛乳を使ったミルクィーで美味しいソフトクリーム

スイーツ カフェ/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 ジェリウム(→スイーツ、カフェ、パンの187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「シューケット」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」が僕の一押し。僕の考える世界最高峰マンゴープリン「ザ・ペニンシュラ東京のブティック&カフェ」のものにかなり近い感じだ。その他のお勧めは、チョコスポンジとチョコクリームの表面に木苺のジャムが塗られた「アメリカ」、ミルク&バ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・サントノーレ」、バターの香り高い「ミルフィーユ」などがいい。

●住所:西區西野10条8丁目2-7 ●電話番号:011-666-7467 ●営業時間:9時~18時(アイスは17時まで) ●定休日:月曜、火曜 ●予算:マンゴープリン580円(ゴールドウィークあたりから9月くらいまで) ●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: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美味しい

スイーツ カフェ/アルトラージェラート&ピザ ARTLACZÉ Gelato & Pizza 北広島店



「アルトラージェ」は、野幌森林公園近くにあった人気のジェラート店。この度、タレ・汁・スープなどの製造販売を行う「アイビック食品」が運営することとなり、2024年4月に同社が運営する北広島の「キャンパーズアンドアングラーズ北広島店」の敷地内へと移転してきた。前店舗では、ジェラートをメインに、焼き菓子やプリン、シュークリームなどを販売していたが、今回の新店舗はアイビック食品のアンテナショップと広いカフェスペースを備え、営業時間

もカフェの営業時間に合うよう延長された。新店舗のカフェではジェラートだけでなく、札幌のイタリア料理店orizzonte(オリゾンテ)監修による石窯焼ピッツアや丸美珈琲監修によるドリップコーヒーなどもいただける。低温殺菌牛乳と北海道産純生クリームを使用した作り立てのフレッシュなジェラートは、とにかくめ細やかで滑らか。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。食べた誰もが、まさかこの様なハイレベルな店が北広島にあるとは思ってもみないだろう。この店のジェラートは常時10~13種類くらいあり(この日は13種類)、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、とくに、フレッシュなミルクの香りの「小林牧場ミルク」やミルクとエスプレッソのマリアージュが素晴らしい「小林牧場ミルクのアフォガード」、濃厚なピスタチオの味が印象的な「ピスタチオ」、杏仁が香る「杏仁豆腐」、しっかりとラムが香る「ラムレーズン」、バナナの旨味たっぷりの「キャラメルバナナ」や「チョコバナナ」、リッチなキャラメルが病みつきになる「塩キャラメル」やそれをサッパリとさせた「ミルクキャラメル」、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」などがお勧め。ちなみに、現在は元のオーナーの指導で作られているようだが、今後もこのレベルのジェラートが維持できるかどうかは不明だ。

●住所:北広島市美沢5丁目1番1 キャンパーズアンドアングラーズ北広島店 敷地内 ●電話番号:011-807-7875 ●営業時間:10時半~20時 ●定休日:無休 ●予算:シングル550円、ダブル700円 ●アクセス:JR北広島駅の西口を出て、団地のある交差点を右折し、グリーンベルトのあるボールパーク通りを進む。「サンドラッグ」や「ゲオ」のある信号を左折して進むと、「ツルハドラッグ」や「モスバーガー」の向かい側にある。JR北広島駅から800m ●最寄りのランドマーク:サンドラッグ北広島店、北海道ボールパークFレッジ ●お勧めポイント:北広島の大人気ジェラート店

スイーツ カフェ/クィーンズ ソフトクリームカフェ



かつてエスタの最上階にあったソフトクリーム店。この度「モユクサツ サッポロ」1階へ移転し、2024年3月にリニューアルオープンした。この店のソフトは、小樽近郊の赤井川村にある「山中牧場」の牛乳を使用している。山中牧場のミルクを使ったソフトクリームと言えば、「札幌ミルクハウス本店(→スイーツの173頁を参照)」が有名だが、この店のソフトもそれに負けないくらい美味しい。中でもお勧めは、最もシンプルな「ソフトクリーム」。これにエスプレッソコーヒーを加えた「エスプレッソソフト」も悪くない。「ソフトクリーム」は、「フロールルコーン」、「ワッフルコーン」、「カップ」の中から選べるが、薄くサクッと軽いフロールルコーンが、フレッシュで濃厚なミルクソフトに最もマッチ

しているような気がする。さらに、山中牧場の「牛乳」も風味が素晴らしく濃厚で美味しい。また、新店舗になってからは、札幌の地ビール「澄川ビール」や「増毛シードル」などといったアルコール類も飲めるようになった。店内にはイトインスペースもあるが、唯一残念なのは、近くにあるスキンケア・バスのアイテムショップ「LUSH」から漂う強烈な香りが、繊細なミルクの風味を台無しにしてしまうことである。

- 住所:中央区南2条西3丁目20 moyuk SAPPORO (モユクサッポロ)1階 ●電話番号:011-795-1892 ●営業時間:10時~21時 ●定休日:無休(モユクサッポロに準ずる) ●予算:山中牧場ソフトクリーム(フローラルコーン)460円、エスプレッソソフト220円 ●アクセス:地下鉄南北線、東西線、東豊線・大通駅を出て、三越側からポールタウンを薄野方面へ向かう。狸小路3丁目目の出口から直結 ●最寄りのランドマーク:ポールタウン、狸小路3丁目 ●お勧めポイント:赤井川村・山中牧場のソフトクリームが味わえる

スイーツ カフェ/パティスリー 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、僕もいつも食べている。(3月は「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「アールグレイパフェ」、「抹茶パフェ」、「木いちごのヨーグルトパフェ」、「カカオパフェ」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。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。

- 住所:中央区伏見2-2-20 ●電話番号:011-552-5531 ●営業時間:[1F]11時~17時、[2F]11時~18時 ●定休日:月曜(祝日の場合には翌日休み) ●予算:アールグレイパフェ990円 ●アクセス:札幌中心部から旭ヶ丘、そして藻岩山麓通を通り、「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

スイーツ カフェ/パティスリー BARNES



円山テニスコート向かいにあった人気のソフトクリームカフェが、2016年6月に移転してリニューアルオープンした。この場所はたしか蕎麦店「デナリ」があった「浄國寺」の駐車場である。店内に入ると、オーソドックスな喫茶店風だった前店とは異なり、今風の口ハスカフェのような雰囲気だ。この店は女性店主がやっており、僕のお勧めはテイクアウトできる「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、よほど使用している原材料を厳選しているのだから。北海道のソフトクリームはどちらかというと、ミルク味を前面に出したサッパリ系牛乳ソフトが多いだけに、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、値段はコーンの種類(カップとサクサクコーンは480円、シュガーコーンは500円、ワッフルコーンはソフトクリームの量が1.5倍で630円)によって異なる。ちなみに、「キッズソフトクリーム」というカップに少量のソフトクリームに、コーンフレークやワッフルバーがトッピングされたソフトもある。

- 住所:中央区宮の森4条10-4-16 ●電話番号:011-621-2580 ●営業時間:10時~18時(17時30分~テイクアウトのみ) ●定休日:木曜・金曜(臨時休業あり) ●予算:濃厚ミルクソフトクリーム480円(通常のコーン)、キッズソフトクリーム480円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅3番出口を出て、西28丁目環状道を右折。「富士メガネ」、「すし善本店」を過ぎ、北1条宮の森の信号を左折して西へ向かう。「スターバックスコーヒー」、「北海道神宮」、「ケンタッキーフライドチキン」、「宮の森フランセス」、「ココス」を過ぎ、道を下ると右側の「浄國寺」の駐車場内にある。円山公園駅から徒歩20分 ●最寄りのランドマーク:宮の森フランセス、浄國寺 ●お勧めポイント:ショートケーキのクリームのように滑らかな濃厚系ソフトクリーム

スイーツ カフェ/パティスリー パティスリー-SHIYA



シヨコラティエ・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「ポータ・ダブリコ」がお勧め。他にティラミス風の「ドウスール」、バニラピーンズとココナッツ風味の「フランポワジェ」、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:11時~19時 ●定休日:水曜・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

ジェラテリア クレメリーチェ



栃木県の「Gelateria 伊達いちご園」で修業した店主が、2016年7月にオープンした人気のジェラート店。北海道の新鮮な低温殺菌牛乳と全国の厳選素材を使用し、季節ごとに16種類のフレーバーが並ぶ。店内に入ると、左にイートインスペースがあり、右側にレジとジェラートのショーケースがある。まずは、レジでお金を支払い、希望のジェラートを注文する。この店のジェラートは、シットリと滑らかで軽く、甘さも丁度良い。どちらかと言えば、北広島の名店「アルトラチェ ARTLACZÉ(→スイーツの179頁を参照)」のジェラートに近いイメージだ。この店の僕のお勧めは、「バナナ」と「ミルク」、「抹茶」、「フロマージュ」など。「バナナ」はバナナの濃厚さとミルクのバランスが良く、「抹茶」は香り高い。「ミルク」は想像通りの美味しさで、「バナナ」よりもピュアで良かった。「フロマージュ」は、クリームチーズのリッチな美味しさが何とも言えずクセになる。この他では、「レモンヨーグルト」はサッパリと爽やかで、夏には良いかも。「メロン」やコーヒー(名前は忘れたがエスプレッソだったかな?)は普通の美味しさで、「アールグレイ」や「チャイ」などの紅茶系はやや甘めだ。プラス50円の「ピスタチオ(ピスタキオ)」はやや塩辛く、バランスが悪かった。ちなみに、この店では日本初となる「チョコレート・ディスペンサー」を売り込んでいる。要するに、蛇口からトロトロのチョコレートが流れ落ちる循環型の器械で、ピュッフェ(パイキング)でよく見かけるチョコレートファウンテンの改良版のようなもの。これをアイスクリームにかけてトッピングするわけだが、ジェラートそのものが美味しいだけにこれは不要だと思う。

●住所:中央区南7条西25-3-1 ●電話番号:011-200-9992 ●営業時間:11時~21時 ●定休日:木曜(祝日の場合は営業) ●予算:デュオ(2種)520円、トリオ(3種)570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」を過ぎると、左に「セイコマート」が見えるので、その向かいの建物(つぼみ幼稚園の隣) ●最寄りのランドマーク:信広寺、つぼみ幼稚園 ●お勧めポイント:南円山の美味しいジェラート店



スイーツ カフェ

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:11時~18時 ●定休日:不定休 ●予算:胡桃700円、レアチーズ(飲み物+)450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 カフェ

清水屋の生クリームパン



「清水屋の生クリームパン」は、岡山県発の生クリームパン。生クリームパンと言えば、隣の広島県の「八天堂」が有名で、グルメバイブル(→大阪グルメバイブル・お土産の頁を参照、→神戸グルメバイブル・おみやげの頁を参照)でも度々登場している。初めてこの清水屋の生クリームパンを食べたのは、コロナ以前の羽田空港の国際線ターミナル。当時は銀座グルメバイブルの取材のため、5階にあるドンキホーテ「ソラドンキ羽田空港店」の中をブラブラしていたところ、ガラス張りの冷蔵庫の中にあつたこの生クリームパンが目にとまった。試しに購入してその場で食べてみたところ、あまりに美味しく、八天堂以外にもこんな美味しいクリームパンがあつたんだと感激した記憶がある。その後忘れてしまっていたが、今回「マルヤマ クラス」のスーパー「マックスバリュ」で偶然見つけ、購入して食べてみた。マックスバリュでは現在、「カスタード」、「生クリーム」、「小倉」の3種類の生クリームパンが販売されているが、清水屋のホームページや楽天市場の販売サイトによると、「チョコ」や「抹茶」、「苺」なども発売されているようだ。八天堂の方が、いろいろな味のバリエーションがあつて良いが、味的には清水屋の方が僕好みである。お勧めは、ズバリ「カスタード」。パン生地は共通して白くフワフワで、シットリときめ細やか。口の中に入ると、小麦の香りと共に溶けてしぼんでいく感じだ。八天堂と似ているといえば似ているが、こちらのクリームの方が堂島ロールのように軽く、いくらでも食べられる。「生クリーム」のクリームも、基本的に「カスタード」と大きな違いは無い。軽く滑らかで、よりミルク感を強くした感じだが、「カスタード」の方が味に奥行きがあつて完成度が高い。「小倉」は、小豆餡の割合が多めで、折角のクリーム美味しさが生かされていない。札幌の「マルヤマ クラス」にある「マックスバリュ」の他、清水屋のホームページからも購入できる。

【マルヤマ クラス(マックスバリュ)】●住所:中央区南1条西27丁目1-1 ●電話番号:011-614-4147 ●営業時間:7時~23時 ●予算:生クリームパン各248円(税込み267円) 【清水屋】<https://shimizuyonet.thebase.in>



スイーツ カフェ

セ・ボー・エ・ボン C'est BO et BON



2016年9月にオープンしたスイーツ店。西25丁目通りの裏通りに面したマンションの1階にあるため、偶然通りがかかるということはまずない店だ。また、駐車場はあるものの、冬期は道幅が極めて狭く、車で行くのに躊躇してしまうかもしれない。店の前の駐車場に駐車、ドアを開けると、そこは白を基調とした明るい店内。透明なガラスケースの中には色鮮やかなケーキやマカロン、そしてケースの上にはクロワッサンやブリオッシュなどの美しいパンが並ぶ。

聞くとところによると、オーナーパティシエである藤井さんは北見出身で、東京・青山の「ピエール・エルメ パリ」でスーシェフをしていたという。マカロンで有名な「ピエール・エルメ パリ」はフランスを代表する洋菓子店であり、フランス以外では日本を中心に世界展開している。「ピエール・エルメ パリ」と同様に、この店のマカロンも美味しいといえれば美味しいが、僕のお勧めと言うほどのものではない。また、ケーキはどれも洗練はされているものの、味の重層感がバ

ラバラで調和していないので、こちらもお勧めではない。お勧めは、4種類あるクロワッサンのうちの「クロワッサン」と「クロワッサン・ショコラ」。この店のクロワッサンは外がカリッとしていて、かむと口の中に芳醇なバターの香りが広がる。このレベルのクロワッサンは、北海道では小樽の忍路にある「Aigues vivesエグ・ヴィヴ」と、真狩村にある「ブーランジェリー ジン Boulangerie JIN」でしか味わったことがないくらい素晴らしい。もしも、クロワッサンだけで評価するならば3つ星店にしたいくらい美味しい。しかしながら、クロワッサンはこの店の人気アイテムなので、もしも確実に購入したければ、開店間もない午前中に訪れたい。さらに、もう一つお勧めしたいのが「ガレット・デ・ロワ」。クロワッサン同様、パイ生地がサクサクしており、スイートポテトのような優しいアーモンドクリームが甘過ぎず美味しい。

●住所：中央区南7条西24丁目2-3 カルムマルヤマ1階 ●電話番号：011-213-1065 ●営業時間：【月曜・木曜～日曜・祝日】11時～19時 ●定休日：火曜・水曜 ●予算：クロワッサン250円、ガレット・デ・ロワ（ワンホール）3,000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、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、左に「セイコーマート」が見えるのでその手前の信号を左折し、そして1丁目の交差点を右折すると右に見えるマンションの1階 ●最寄りのランドマーク：信広寺、セイコーマート旭ヶ丘店 ●お勧めポイント：ピエール・エルメ出身のパティシエが作る札幌ナンバーワンのクロワッサン

スイーツ カフェ、パン カフェレストラン hygge



「hygge(ヒュッゲ)」とは、デンマーク語で「人と人のふれあいから生まれる、温かな居心地の良い場所」という意味らしいが、まさに宮の森にある居心地のいいカフェである。店の前にある駐車場に車を止めて店内に入ると、優しい色調のインテリア。外観から受ける印象よりもずっと広い感じがする。メニューを見ると、カフェというよりもレストランといった方が良く、フードメニューが充実している。特にディナータイムメニューには、本格的な料理が並んでいる。中でも、僕のお勧めは土・日・祝の限定の「リコッタ(チーズ)パンケーキ」であるが、パスタなど他のフードメニューもカフェと思えないくらい美味しい。リコッタパンケーキには、レギュラーメニューと月替わり季節メニューの2種類があり、さらに、リコッタパンケーキは、メニューによって3枚ものと2枚ものがある。この店のパンケーキは、とにかく生地が美味しい。豆腐を使っているせいなのか、フワッとしていながらメレンゲっぽくなく、パンケーキ本来の小麦の香りや食感、そして、しっとり感や厚みなどバランスが最高なのである。僕のお勧めは、「塩キャラメルソースのパンケーキ(3枚)」と「マカダミアナッツパンケーキ(2枚)」。「塩キャラメルソースのパンケーキ」は、キャラメルの風味がもう少し強くても良いかなと思わせるが、程よいキャラメルの塩味が心地よくお勧めだ。最初はクリームで、後はメープルシロップで食べるともう最高である。「マカダミアナッツパンケーキ」は、まるやかなクリームが美味しく、添えられたバナナと絶妙にマッチしている。さらに、サクサクと塩気のあるマカダミアナッツがアクセントとなっている。また、札幌では珍しいフレンチプレスで供される「フレンチプレスコーヒー」の「さわやか空」ブレンドは、程よい酸味とロースト香のバランスが良くお勧めである。ちなみに、食べログからの予約も可能なので、混み合う土日には是非予約をしてから出かけた方がよい。また、この店はカードが使えないので現金のみの精算となる。

●住所：中央区宮の森2条14丁目1-14 ●電話番号：011-613-3820 ●定休日：月曜(祝日の場合には火曜) ●営業時間：【火曜～日曜】11時～17時 ●予算：塩キャラメルソースのパンケーキ(3枚)1,600円 ●アクセス：地下鉄東

西線・円山公園駅から環状通を進み、北1条宮の沢通を西へ向かう。北海道神宮を過ぎ、宮の森フランス教会のある「宮の森4-10」交差点の信号を左折し、進むと左側にある。円山公園駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク：北1条宮の沢通、北海道神宮、宮の森フランス教会 ●お勧めポイント：パンケーキだけでなく、料理も美味しいカフェレストラン

スイーツ カフェ、パン 幸せのパンケーキ 札幌店



全国展開している大人気のパンケーキ専門店。大阪グルメバイブル作成時に、「南船場店」を初めて取材したが、その後も店舗を増やし、今や関東エリアに11店舗、関西エリアに6店舗、その他のエリアを含めると、計26店舗を展開している。この札幌店を含めて、土・祝日は相当混み合う人気店なので、開店10分くらいに行くか、15時～16時のオフタイムに行くのがお勧めである。エレベーターでビルの上に行くと、白を基調とした明るく女子受けしそうな店内。

まずは自動券機で順番が印刷されたチケットを発行して待つ(開店前でも発行が可能)。店舗によってシステムが若干異なるが、札幌店であれば平日3組限定で、ホームページから2週間先までの先着順のオンライン予約ができる。番号が呼ばれ、店員に券を渡して席に案内される。メニューを見ると、パンケーキは通常のスイーツパンケーキと食事のミールパンケーキがある。スイーツパンケーキは、レギュラーメニューが7種類、そして季節限定メニューが1種類ある。プラス350円でドリンクとセットにすることができる。スイーツパンケーキのソースやクリームはパンケーキ毎に予め決まっているが、ホイップクリームとアイスクリープだけは、プラス100円で追加できる。僕のお勧めは、やはり店名を冠した「幸せのパンケーキ」にホイップクリームをトッピングしたもの。パンケーキの生地は、最近流行のメレンゲが入ったフワフワタイプのパンケーキ。しかし、それらパンケーキとの決定的な違いは、カステラのような玉子感と小麦の風味が感じられることだ。スフレタイプのパンケーキは、食感が良くなる一方、小麦の香りが乏しく味が単調になってしまう。ベーキングパウダーを加えず、これほどまでにシットリフワフワで深みのあるパンケーキはなかなかないだろう。加えて、「幸せのパンケーキ」に添えられたアイスクリームのような姿のホイップバターが最高に美味しい。このホイップバターは、ニュージーランド産のマヌカハニーと北海道産の発酵バターを使用して作れているというが、このパンケーキとの相性は抜群である。しかしながら、ビターテイストのキャラメルシロップとの相性は微妙で、何故メイプルシロップにしなかったのか?という疑問が残る。それ故にそれを補うために、プラス100円でホイップクリームを追加することを是非お勧めしたい。

●住所：中央区南1条西4丁目15-1 第21ビッグビル2階 ●電話番号：011-251-6666 ●営業時間：【平日】10時半～19時半、【土・日・祝日】10時～20時半 ●定休日：不定休(基本的に無休) ●予算：幸せのパンケーキ1,380円(ドリンクセットはプラス350円、ホイップクリームやアイスクリームのトッピングはプラス220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。大通駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク：4PLA/札幌4丁目プレイス ●お勧めポイント：シットリフワリとした最高レベルのパンケーキ

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っているため、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」。フワッ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。シトリーとしたチョコクリームとスポンジの重層感が何ともいえない。

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1-7 ●電話番号: 011-736-0079 ●営業時間: 11時~19時 ●定休日: 月曜、火曜
- 予算: チョコレートケーキ530円、チョコブリュレ550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老舗洋菓子店

スイーツ
カフェ・パン
アンシャルロットの「生成りロール」

この店の唯一のお勧めは「生成りロール」。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り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、しっとりとした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、生成りロールを越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にだけに、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: 0120-191-419 ●営業時間: 10時~18時半 ●定休日: 不定休
- 予算: 生成りロール1,566円 ●アクセス: 地下鉄南北線・麻生駅の8番出口を出て、左にあるロソソの交差点を右折し、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
カフェ・パン
ジェラテリア ジェリウム GELATERIA Geream

「タンタン(担担) (→ラーメンの16頁を参照)」へ行く途中、偶然見つけたイタリアンジェラート店。近くの「タンタン」へは何度も足を運んでいたはずだが、それまで全く気がつかなかった。店内に入ると、イートインスペースに4人掛けのテーブル席が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るので、シュー生地はビスケットのようにカリカリだ。

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ため、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ものの、シュー生地は僕好みではない。同じようにオレンジ色をしたプリンも普通に美味しい。しかし、僕のお勧めは、やはり、12種類ある日替わりのジェラート。滑らかで甘さ控えめなジェラートは秀逸だ。その秘密は、北海道中標津町で作られる「養老牛放牧牛乳」を使用しているため。この牛乳には、兵庫県三田市の有名パティシエ・小山さんも惚れ込み、「養老牛プレミアム 小山ぶりん」のメイン素材としてわざわざ北海道から取り寄せているほど。シャキシャキした冷凍苺が入った「いちごミルク」やミルクにラムレーズンの深みが上手くマッチした「ラムレーズン」、ミルクきな粉の抹茶の香りがいい「抹茶」などが僕のイチ押し。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」などもある。8月の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。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。

- 【本店】●住所: 西区西野3条7丁目5番11-3 ●電話番号: 011-661-0395 ●営業時間: 11時~21時 ●定休日: 不定休 ●予算: カップorコーン: シングル427円、ダブル520円、トリプル601円(ワッフルコーンは51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。ホームック手前 ●最寄りのランドマーク: びっくりドンキー、ダイソー、ホームック ●お勧めポイント: 「養老牛放牧牛乳」を使用したイタリアンジェラート店

スイーツ
カフェ・パン
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、シトリーとした

瑞々しさもいい。これでさらに滑らか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。「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、中がトロッ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 ●営業時間:11時~19時 ●定休日:火曜、水曜 ●予算:ロータスエム630円、チョコレート(ボンボンショコラ)5個1,600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 カノンパンケーキ KANON PANCAKES



東札幌のマンションの1階にあるパンケーキの美味しいカフェ。もともと和風喫茶「茶房かのみ」という店名であったが、「カノンパンケーキ」に店名を変更後、何故か人気がブレイクした。店内に入るとジャズが流れ、天井が高くゆったりと落ち着いた空間が広がる。道路側を見渡せるガラス側にカウンター席があり、壁側には1人用のソファが、そして中央には複数掛けのテーブル席がある。ブック型のメニューを開いて見ると、スイーツパンケーキやドリンクメ

ニューの他に、ミールパンケーキ(クロックムッシュ、エッグベネディクト、クリームチーズとマッシュポテト)や「焼きキーマカレー」などがある。人気のスイーツパンケーキは、「ブルーベリーフロマージュ」、「ハニーマスカルポーネ」、「キャラメル」、「抹茶ティラミス」、「ピーナツバター」と焦がしバナナ、「はちみつ」、「チョコレート」、「プレーン」の計8種類。スイーツパンケーキには、生クリームやホイップバター、あんこ、キャラメルソース、チョコレートソース、クリームチーズなどを各100円でトッピングできる。スイーツパンケーキで使用される乳製品は全てよつば乳業のもので、ソースは全て手作りだという。この店のパンケーキ生地は、どれも小麦粉とメレンゲの割合が絶妙でいい。「幸せのパンケーキ(→スイーツ、カフェ、パンの185頁を参照)」よりも食感がしっかりとしており、フワッとシットリとしているながら、小麦の風味が残されているのだ。欠点としては、塩分がやや強めで、後味にやさしい苦みを感じる。中でも僕のお勧めは、「ブルーベリーフロマージュ」と「ハニーマスカルポーネ」、「抹茶ティラミス」の3つ。「ブルーベリーフロマージュ」のクリームはクリームチーズ感が強いので、「幸せのパンケーキ」くらいの軽めにした方がいいと思う。なので、それを補うために、このパンケーキには是非「生クリーム」をトッピングしてほしい。このクリームに対し、洞爺産無農薬ブルーベリーを赤ワインで煮込んで作ったブルーベリーソースは最高レベルの美味しさであり、「幸せのパンケーキ」よりも遙かに旨い。ブルーベリーの食感を残しながら、酸味と甘味が絶妙なのだ。テーブルにあるメープルシロップも美味しいので、残りのパンケーキにかけてトッピングの生クリームと共にいただきたい。「ハニーマスカルポーネ」のマスカルポーネクリームは、独特のハチミツの香りがして、軽めでありながら実に深みのある味だ。トッピングした「ホイップバター」はちょっと

ザラついた食感が、すぐに溶けてなくなり、これもトッピングにお勧めである。「抹茶ティラミス」は、生地に練り込まれた抹茶の香りと苦味がいい。添えられた北海道・日高産のマスカルポーネクリームは、ラム酒の香りがしていい。このトッピングには、「あんこ」がお勧め。ところで、魅力的とも思えた富良野和牛を使った「焼きキーマカレー」は、とてもマイルドであり、特に中毒性もなくお勧めではない。プラス300円でドリンクをセットにできるが、お勧めは冷たい「抹茶入り荳蔻茶」である。ちなみに、この店は静かな癒やしの空間を保つため、未就学の子供は入店できないのでご注意ください。

●住所:白石区菊水3条5丁目5-18(<https://goo.gl/maps/z5YsBBRTLQk>) ●電話番号:011-556-0141 ●営業時間:11時~16時 ●定休日:基本無休であるが臨時休業あり(公式サイトや公式SNSにて通知) ●予算:ブルーベリーフロマージュ・パンケーキ1,760円、ハニーマスカルポーネ・パンケーキ1,760円、抹茶ティラミス・パンケーキ1,760円、生クリームとホイップバターのトッピング各100円 ●アクセス:地下鉄東西線・東札幌駅1番出口を出て右へ。「イオン東札幌店」、「ラソラ札幌」を過ぎ、「札幌トヨタ東札幌店」が見えたら、向かい側(左側)のマンションの1階にある。東札幌駅から徒歩5分 ●最寄りのランドマーク:ラソラ札幌(旧:イース札幌) ●お勧めポイント:パンケーキが美味しい素敵なカフェ

スイーツ バーラー ペンギン堂

バー、ワインバーの166頁を参照

スイーツ HOKKAIDOミルク村(ミルク村SAPPORO本店)



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、日曜1日食べず気がつくソフトをお代わりしているの。ちなみに、昼から、そして日曜日も営業している。行列が出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 ●営業時間:火曜・木曜~日曜11時~23時、【水曜】17時~23時 ●定休日:月曜 ●予算:Aセット・ダルクジャン2,000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「カラオケ BIG ECHO」とは反対方向の薄野交差点を向かう。薄野交差点を左折すると「すすきんまい」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 **森彦、アトリエモリヒコ**

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7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の良さが魅力。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。2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。

【森彦 本店】●住所：中央区南2条西26丁目2-18 ●電話番号：0800-111-4883 ●営業時間：9時～18時半
●定休日：年末年始 ●予算：ブレンド(フレンチ：カップ)825円、ガトーフロマージュ550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、コーヒーは森の聖と季節のコーヒーの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：0800-222-4883 ●営業時間：8時～18時半 ●定休日：年末年始 ●予算：ブレンド(フレンチ：カップ)825円、(フレンチ：ポット)1,133円、ガトーフロマージュ550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丁目駅の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

スイーツ
カフェ・パン **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店内は、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。僕のお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。取返して欠点を言えば、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 ハイターエイトビル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に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・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。この店が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べてみると、小麦粉を変えたのか？まず小麦が以前ほど香らず、モチツとした感じもそれ程感じられなかった。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りない。僕のお勧めは「バターロール」と全粒粉を使った小さめの「スコーン」。「バターロール」と「バゲット」は基本的に同じハード系パンだが、「バゲット」は細く長いので、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「バターロール」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と香りが豊かで美味しい。「パン・オ・オランジュ」は、クロワッサン生地の上にクッキー生地が載せられ、バターとクッキー生地の歯ごたえが何ともいい。「ヌスポーゲン」はギザギザの奇妙な形をしたパンで、「パン・オ・オランジュ」より更に多くのクッキー生地が載っており、クロワッサン生地と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「バターロール」や「バゲット」は、17時半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ロ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 ●営業時間：10時～19時頃(売切れ次第閉店) ●定休日：日曜・祝日 ●予算：バターロール340円、バゲット340円、プレーンスコーン140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 ブランジェリー ラ・フォンティヌ・ドウ・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真狩村にある「ブランジェリー ジン」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である。この店のクロワッサンは、通常のものと同全粒粉の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、僕がおすすめしたいのは「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」はフワサクとしていてバター

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、通常のものと同全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、切ったときのザクツ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、この店ではアルガ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「りんごとバニラ」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いい。「りんごとバニラ」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 ●営業時間:【木曜・金曜】10時~18時、【土日】8時半~18時 ●定休日:月曜・火曜・水曜・祭日 ●予算:フィグ250円、プリオッシュ220円 ●アクセス:中心部から宮の森「札幌彫刻美術館」を目指し、その先を直ぐ大倉山ジャンプタワー方向に坂を上る。「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 紫陽花珈琲



円山西町にある人気のカフェ。基本的に駐車スペースは4台分しかないで、駐車場を確保したい方は、開店10分以上前に到着していなければならない。階段を上って2階にある入口のドアを開けると、店員さんから「タバコを吸いますか?」と聞かれる。「吸いません」と答えると、3階に案内された。もしかすると、3階だけが禁煙スペースなのかも。フロアのフローリングは古めかしい木の床になっており、全体的

に民家をイメージしたようなシックなインテリアとなっている。この店のお勧めは何と言ってもパンケーキ。基本のパンケーキ(3枚)に、お好みのソース(120円)とトッピング(230円)を組み合わせて注文するスタイルである。北海道牛乳で作ったという自家製リコッタチーズを使用したパンケーキの生地は、ベイクドチーズケーキとスフレを合わせたような細やかで独特の食感。ソースはカスタードクリームのような「アングリーズソース」の他、蜂蜜を使った「ハニーソース」、「メイプルソース」、「ミックスベリーソース」、「キャラメルソース」、「チョコレートソース」の6種類。トッピングは、「バナナ」、「イチゴ」、「ローストナッツ」、「マロン」、「アイスクリーム」の5種類であるが、一緒にドリンクを注文すれば「アイスクリーム」のトッピングは無料となる。今回は、一番人気のアングリーズソースにバナナをトッピングしたパンケーキを注文。一緒に「フレンチブレンド」のホットを注文したので、アイスクリームのトッピングが無料でついてきた。パンケーキには、この他にホイップクリームも付いてくる。自家製リコッタチーズを使用したパンケーキの生地は、シットリ、ネットリとしていてホイップクリームと良く合って美味しいが、アングリーズソースやアイスクリームは、特徴がなくごく普通。自家焙煎のコーヒーも可もなく不可もなしといった感じだ。他店のように、ホイップクリームをもっと多めにするか、トッピングでもいいのでホイップクリームを追加できれば、2つ星にしても良いかも。

●住所:中央区円山西町7丁目1-18 ●電話番号:011-215-5101 ●営業時間:11時~18時、【金曜・土曜・祝前日】11時~22時 ●定休日:水曜(不定休あり) ●予算:パンケーキ(3枚)900円+ソース120円+トッピング230円+ドリンク350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」を過ぎて「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、すぐ右側にある。地下鉄東西線・円山公園駅から徒歩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:パンケーキが美味しいカフェ

スイーツ カフェ ゴゾGOZO



バスケットチーズケーキは、スペインのサン・セバスチャンにある料理店「ラ・ビーニャ」のレシピをもとに作られたベイクドチーズらしいが、ローソンが2019年に「バスケットチーズケーキ」を発売したのをきっかけに、全国的なブームとなった。その後、セブンイレブンなども追随し、今や一般的な街の洋菓子店でも見かけるほどのメジャー商品に成長した。このGOZOは、札幌唯一のバスケットチーズケーキ専門店である。販売されているバスケットチーズケーキは1~2名用の9cmと6~8名用の15cmの2種類のみ。この他に、「ブルーチーズのバスケットケーキ」もあるが、これはネット販売用の冷凍品。バスケットチーズケーキは、外側を茶色く焦がしているため、濃厚なクリームチーズにキャラメルの風味が加わったようなイメージであったが、この店のものは、それほどキャラメル感が強くない。チーズの風味は濃厚だが、意外にサッパリとしているのでいくらかでも食べられる。食感我真ん中がトロトロで、周りがシットリとしており、ベイクドチーズケーキとレアチーズケーキの中間のような感じである。9cmの小さなサイズでも、見た目よりもボリュームがあり、2名でちょうど良いくらい。冷凍となってしまうが、下記

のネットショップからは宅配もしてもらえる。
<https://webshop.gozo.jp>

●住所:中央区南6条西17丁目2-5 ●電話番号:011-252-9533 ●営業時間:9時~19時 ●定休日:月曜 ●予算:9cm(1~2名用)950円、15cm(6~8名用)3,900円 ●アクセス:地下鉄東西線・西18丁目駅2番出口を出て右へ。次の信号(ビタットハウス、アバマンショップあり)を右折し、札幌医科大学附属病院、ファミリーマート、北星女子中学高等学校、湿美工業を過ぎたらすぐ右側にある。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:北星女子中学高等学校 ●お勧めポイント:バスクチーズケーキの専門店

スイーツ カフェ ごはん家 cafe みやび



北24条にあるご飯がメインのご飯カフェ。最近この種のご飯カフェが続々とオープンしているが、この店はかなりの人気店なので、開店5分以上前に行くか、ピークが一段落する14時くらいに行かなければならない。もしも時間に余裕があれば、オープンの時間帯(11時~11時半)限定ではあるが予約もできるので、予約してから行くのがお勧め。店内は木の温もりを感じさせるシックなインテリア。中央に大きなテーブル席があり、それを取り囲むようにテーブル席とカウンター席がある。入口側には5つのガスコンロがあり、そこで注文ごとに土鍋がおかれて飯が炊かれていく。主菜メニューから揚げ物をなくしたせいか、以前よりも土鍋ご飯の出ってくるスピードが速くなったような気がする。この店の売りは、何と云っても万古焼の土鍋で炊かれる土鍋ご飯だが、オープン時とセットメニューの注文スタイルや店の内装が変わったため、改めて取材することに。メニューをみると、新しい基本セットは「みやびの土鍋彩り御膳」と「みやびの炊込ごはん御膳」の2つ。「みやびの土鍋彩り御膳」の土鍋ご飯はシンプルな白米で、蘭越産の一等米「ゆめぴりか」を使用している。これに対して、「みやびの炊込ごはん御膳」は季節の具材を使用した炊き込みご飯で、当麻産の一等米「きたくりん」を使用している。また、「みやびの土鍋彩り御膳」は、彩り鮮やかな前菜と汁ものに加え、季節の4つの主菜の中から1つを選ぶことができるが、「みやびの炊込ごはん御膳」は、季節の土鍋炊き込みご飯に小鉢3種と汁ものが付くだけで、ちょっと物足りない気がする。なので、僕のお勧めは、前菜と主菜が付く「みやびの土鍋彩り御膳」に、追加料金(プラス110円~150円)を払って土鍋白飯を季節の土鍋炊き込みご飯に変更することである。季節の土鍋炊き込みご飯は、まずは炊きたてをそのまま味わい、残りに出汁をかけてお茶漬け風にして味わうと2度美味しく食べられる。主菜も炊き込みご飯も季節によってメニュー変わるが、今回の取材では、炊き込みご飯は「小エビと枝豆の炊込ごはん」と「鮭と舞茸の炊込ごはん」が、主菜は「北海道産玉ねぎソースの手ごねハンバーグ」が良かった。デザートはどれもイマイチだが、もしも食べるなら「ふわとろ生チーズケーキ」がお勧め。爽やかな酸味とフレッシュなミルクの風味がいい。

●住所:北区北24条西3丁目1-1 E-COURT24 1階 ●電話番号:011-214-1211 ●営業時間:11時~14時半 ●定休日:不定休(インスタグラムから要確認) ●予算:みやびの土鍋彩り御膳1,900~1,950円(プラス110円~150円で白米を季節の炊込ごはんに変更) ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て左側へ進む。「ファミリーマート」JOY FIT 24、「モスバーガー」、「宝来」を過ぎたマンションの1階にある ●最寄りのランドマーク:北海道銀行・北二十四条支店 ●お勧めポイント:土鍋炊き込みご飯が美味しいご飯カフェ

スイーツ カフェ 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・第1・第3月曜日 ●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苺ババロアが食べられる

スイーツ カフェ 喜茶 ゆうご



札幌西インター近くの閑静な住宅街にある人気のカフェ。店舗は大きめの一軒家で、広めの駐車場を備えている。入口近くには薪ストーブがあり、木をふんだんに使用したインテリアが優しい温もりを感じさせる。また、テーブル間隔が広く、席は基本的に窓側が壁側に面しているため、パーソナルスペースを確保できるのいい。メニューを見ると、ドリンクからスイーツ、食事に至るまで、かなりバラエティに富んでいる。食事の僕の一押しは「オムライス」で、続く押しは「焼きカレー」。「オムライス」は、一見して玉子を纏った姿が美しい。ライスはチキンライスでなく、ベーコンを使ったポークライスで、ケチャップの酸味が控えめなのがいい。また、ポークライスを包み込む厚めの玉子焼きも芳醇なバターの香りがして、まさにカフェレベルを超えた完成度の高いオムライスである。「焼きカレー」は、熱たろ口口のチーズに半熟玉子がのっている。スパイシーさはそれほどないものの、ビーフカレーがたっぷり入った丁寧な作られた焼きカレーだ。スイーツで勧めなのは、「バスクチーズケーキ」と「ガトーフリーズ(苺のショートケーキ)」。「バスクチーズケーキ」は、食感が滑らかでクリーミー。コクや深みは思ったほどではないものの、甘さ控えめで万人受けしそう。「ガトーフリーズ」は、とにかく北海道産の生クリームが美味しい。スポンジのしっとり感に乏しいが、喫茶店の自家製ケーキとしては決して悪くないレベル。飲み物で勧めなのは、「ブレンド(コーヒー)深め」。ブレンドコーヒーは、浅め(浅煎り)、中深(中煎り)、深め(深煎り)の3種のロースト豆から選べる。「深め」は深煎りでありながら苦さ控えめで、香りがフルーティーなのがいい。「ブレンド(コーヒー)浅め」は、アメリカンのように氷っぽくてお勧めできない。「ブレンド(コーヒー)中深」は、苦味と香りのバランスがとれているものの、「深め」の方がよりフルーティーで勧めた。豆は宮の森にある「珈琲堂」の豆を使用しているという。実は、この店は朝10時から営業しており、朝御飯にも昼御飯にも使えるというユーティリティの高さや居心地が良い点なども高評価に繋がった。

●住所:西区宮の沢三条4丁目6-8 ●電話番号:011-555-5870 ●営業時間:10時~17時(水曜15時まで、日曜・祝日16時まで) ●定休日:不定休(電話かInstagram、Facebookで要確認) ●予算:オムライス(サラダ付き)980円 ●アクセス:中心部から北1条宮の沢通を西に進む。びっくりドンキー西野店、DCM(ホームック)、ワークマンを過ぎて宮丘トンネルを抜ける。さらに、「菊地珈琲ブルーマウンテン館」、「石窯パン工房」を過ぎ、右に大きなマンション「グレートヒル宮の沢」が見えたら、その信号を右折し、さらに最初のT字路を右折すると、左に入る看板が見える。地下鉄東西線・宮の沢駅から徒歩1.5km ●最寄りのランドマーク:札幌西インター、手稲宮丘小学校 ●お勧めポイント:オムライスが美味しいカフェ

スイーツカフェ MORIHICO ROASTING & COFFEE



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190頁を参照)」の3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。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「バ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」は今流行の模様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。「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ても良いのだが。

●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 ●営業時間:11時~19時
●定休日:年末年始 ●予算:Morihikoブレンド(フレンチ)825円、ティラミス660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 パティスリー ブール



厚別区にある小さなシュークリーム専門店。扉を開けると、まずは左側のショーケースの中にあるシュークリームが、目に飛び込んでくる。どれも彩り豊かで創作性に富んでおり、とても魅力的である。さらに、右側のテーブルには焼き菓子も並んでいる。実は、この店の僕のお勧めは、店の看板であるシュークリームではなく、焼き菓子の方。シュークリームは素材の組み合わせが面白いものの、シュー皮もクリームも特に秀でていたとは感じられない。これに対し、クッキーはどれもサクとした食感が心地良く、お勧めである。特にお勧めなのは、「ダイヤモンド・抹茶」と「シューケット・チーズ」、「アールグレイ」、「サブレ・ショコラ」など。「ダイヤモンド・抹茶」は、初めにバターの香りが口の中を包み込み、後から微かな抹茶の苦みを感じられる。甘さが少なく濃厚さに欠けるものの、全体的によくまとまっており、銀座の資生堂パーラーのクッキーを彷彿させる。「シューケット・チーズ」は、シュー皮の食感を残しつつも軽くサクサクで、ワインやビールなどにも合いそう。塩味も絶妙に良い。「アールグレイ」は、食べた瞬間はバターの風味が前面に出て、さほどアールグレイの香りを感じられないが、後にアールグレイの微かな余韻が残る。「サブレ・ショコラ」の食感はかなり粗めで、クルミの食感が加わることで、サクサクというよりもザクザクとした食感が特徴的。ココナツの香りとカカオの酸味が、後を引く美味しさとなる。この他の焼き菓子では「キャラメル」がおすすめ。シットリとしたバターとキャラメルの重層感に加えて、風味豊かな苦味が絶妙。

●住所:厚別区厚別西3条2丁目1-11 ●電話番号:011-375-1406 ●営業時間:10時~18時 ●定休日:水曜、第1・第3木曜 ●予算:シューケット・チーズ360円、ダイヤモンド・抹茶150円 ●アクセス:JR厚別駅北口を出て右へ。線路に沿って進み、立体交差が見えたらそれに沿って右折する。すき家のある交差点を過ぎたら右に見える赤い建物。JR厚別駅から徒歩10分 ●最寄りのランドマーク:すき家・札幌厚別西店 ●お勧めポイント:焼き菓子が美味しいシュークリーム専門店

お土産、 ショッピング

お土産 ショッピング

徳光珈琲 TOKUMITSU COFFEE



「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「さっぽろピッセブレンド」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。以前、販売されていた両店のコーヒー豆を全てテイस्टングしたので、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。「5番(旧・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差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高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ブ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。「2番(旧・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 ●営業時間:10時~19時 ●定休日:年中無休(年末年始のみ休み) ●予算:5番(旧・チョコ深ブレンド フレンチロースト)(200g)1,836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1-2 ハートランド円山ビル1階 ●電話番号:011-699-6278 ●営業時間:10時~19時 ●定休日:年中無休(年末年始のみ休み) ●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 ショッピング

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、フレッシュな玉葱がタップリに入ったもの。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のが最高に美味しい。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 ●営業時間:11時半~21時 ●定休日:水曜
●予算:ドレッシング580円、ステーキソース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、大通を進み、西25丁目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

お土産 ショッピング

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。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」、山口県・旭酒造の「獺祭 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、ホームページには英語版もある。店頭には出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、もしかするとディープなアイテムに出会えるかも。

●住所:北区北25条西15丁目4-13 ●電話番号:011-716-5174 ●営業時間:10時~19時 ●定休日:水曜
●予算:「鶴梅ゆず」1,760円 ●アクセス:札幌中心部から新川通を過って北に向かい、「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)。地下鉄南北線・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 ●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
酒のマルミ

札幌市郊外にある人気の酒店。この店では、ワインからウイスキー、焼酎までいろいろ扱っている。しかし、何と言ってもこの店のお勧めポイントは、日本酒の品揃えの素晴らしさにある。まちがいなく、北区にある「銘酒の裕多加(→ショッピングの199頁を参照)」や旭川市の「酒正 土井(→https://sake-doi.com)」と並ぶ、北海道トップ3の日本酒店であろう。店の駐車場に車を止めて店内に入ると、正面にレジカウンターがあり、その右側に日本酒コーナーが、左側にワインやウイスキーのコーナーがある。日本酒エリアの手前には、量り売りのコーナーもあり、隣にあるいくつかの酒は試飲することもできるようだ。また、ほとんどの日本酒は冷蔵庫で保管されており、しかも全国のエリア毎にまとめられて陳列されている。また、4合瓶で1万円以上もするマニアックな日本酒も多く、日本酒に対する店主のこだわりが伝わってくる。ちなみに、近くには有名なラーメン店「麺や 亀陣(→ラーメンの33頁を参照)」もあるので、ラーメンを食べるついでに立ち寄ってみても良いかも。どうしても店に行けないという方は、下記ネットショップからも購入することができる。https://www.3000.co.jp

●住所: 東区北34条東7丁目3-12 ●電話番号: 011-753-0855 ●営業時間: 無休 ●定休日: 10時~20時(日曜・祝日は11時~19時) ●予算: スーパーくどき上手 Jr. 雄町・純米大吟醸2,944円(720ml) ●アクセス: 札幌中心部から東8丁目篠路通を北に進む。高速道路(札幌道)の下信号を過ぎたら左側にある ●最寄りのランドマーク: 東8丁目篠路通、札幌道 ●お勧めポイント: 北海道のトップ3の人気日本酒店

お土産
ショッピング
ファットリア・ビオ Fattoria Bio

以前、東京の人気イタリアン「エリオ ロガンダ イタリアーナ」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で、聞くところによると、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」という会社であった。オンラインショップでの販売も行っているものの、僕が食べた美味しいと思った「ブッラータ」は、人気があるために飲食店向けのみ販売か、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。なので、ある日、人気の焼き鳥店「焼き鳥&ワイン しろ(→焼き鳥の125頁を参照)」の店主・石川さんをお願いして取り寄せてもらった。皿にイペ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」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、ある程度の大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 しろ」でも提供できると言う。もう一つのお勧めは「リコッタ(リコッタ・フレスカ)」だ。これまで僕は、ポソポ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(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」と同じくらいミルクの風味が強く、ポソポ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プントースターで、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「カチョカパッコ」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「モツアレチーズ」は、僕的にはそれほどお勧めではない。ちなみに、新千歳空港国内線ターミナルビル2階の「Wine & Cheese 北海道興産社(→新千歳空港の220頁を参照)」でも、「ブッラータ」以外のチーズは入手できるが、中央区の「マルヤマクラス」では、全てのチーズが入手可能。

●住所: 白石区平和通12丁目北5番20号 ●電話番号: 011-376-5260 ●営業時間: 11時~16時 ●定休日: 日曜 ●予算: ブッラータ1,944円、リコッタ(リコッタ・フレスカ)1,188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、「バ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バ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ップしている。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。それいながらアフターがスッカリとしている。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? といつも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。

●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1,380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 ショッピング 七飯町・福田農園の「オーガニック 王様しいたけ」



七飯町は函館市に隣接する農業や酪農が盛んな地域。人気観光地である大沼国定公園の他、西洋りんご産地の地としても知られている。「オーガニック 王様しいたけ」は、福田農園が作るまさにキングと言ってもいいビックな椎茸。実は、この情報を教えてくれたのは、ワイン仲間の経済産業省・北海道経済産業局の大橋一之さんである。JR札幌駅構内にある「北海道どさんこプラザ札幌店」では、大きめの2個詰めパックとやや小さめの3個詰めパックの2種類が販売されているが、どちらもスーパーで販売されている椎茸とは次元の異なる厚みがある。たまに、同じような大きめの椎茸をスーパーや百貨店で見かけることがあるが、火を通すとその違いは一目瞭然となる。通常の大ぶり椎茸は、火を通すと驚くほどしぼみ、脱水して硬くなるか、その弾力は失われてしまう。それに対して、王様しいたけは収縮しても肉厚で、その弾力は失われず瑞々しいのである。このような食感の椎茸は天然椎茸以外では経験がなく、火を通すことで肉のステーキようになる。香りこそ天然物には及ばないものの、弾力とその旨味は天然物に決して引けをとらない。自分がベストだと思う食べ方は、オリーブオイルで茶色の傘面のみを焼き、さらに少し水を加えて蒸し焼きにする。この時、ひだ側にバターをのせ、溶けたら醤油を垂らしてステーキのように食べる方法。ちなみに、前述のJR札幌駅構内にある「北海道どさんこプラザ札幌店」や七飯町道の駅「なないろ・ななえ」などで購入できる他、福田農園通販サイトでも購入できる。とくに、JR札幌駅構内で購入できるので、札幌から出発する際の北海道土産としてもお勧めである。

●福田農園通販サイト：https://www.k-kinoko.co.jp/e_items/category/item ●予算：2個入り1パック860円（北海道どさんこプラザ札幌店の価格）、4パックセット5,940円（福田農園通販サイトでの送料込みの価格）

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お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、「札幌カリーせんべい 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。カレー味の商品がこれまでに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なお菓子なのである（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。「札幌カリーせんべい カリカリまだある？」とは対照的に、誰もが大好きなコンクリームスープのような味で、食感も軽く出ているため、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？（6袋入り）930円、札幌おかきOh!焼とうきび（6袋入り）930円

お土産 ショッピング フーズバラエティ すぎはら



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「フルーツ強い」の他、山形県産「殿様だだちゃ豆」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、十勝帯広らーめんの「棒らーめん」や沖縄製粉の「サターアングァーミックス」、小豆島の「オリーブサイダー」、スコーン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も。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い。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、全国宅配の他、店舗周辺指定地区は午後2時までの受付で、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。

●住所：中央区宮の森1条9丁目3-13 ●電話番号：0120-202-447 ●営業時間：10時～19時 ●定休日：日曜（祝日不定休） ●予算：「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 丸美珈琲店 大通本店



2009年にドイツのケルンで開かれた「ワールドカップテイasting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。現在の取り扱いとは異なる可能性があるが、以前、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。結果、僕が一押しのコヒー豆は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、口に含むと柔らかい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・セルビオパルド」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、比較的好勧めできるのは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、スッキリと柔らかい酸味が感じられる。「コロンビア・パレスティナ」は、力強い香りや程よい酸味、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。また、同様に、スタッフによる珈琲教室も不定期で開催している。「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、いつも店にいるわけではないようだ。

●住所:中央区南1条西2丁目2番地 松崎ビル1階 ●電話番号:011-207-1103 ●営業時間:[月曜~土曜]10時~20時、[日曜・祝日]10時~19時 ●定休日:12月31日~1月2日 ●予算:丸美ブレンド(200g)2,268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

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俣、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1条西23丁目 ●電話番号:中野商店/011-622-7817 ●営業時間:5時~15時(商品が並ぶのは6時頃から) ●定休日:日曜・祝日および水曜は市場の休みに準じる ●予算:神内マンゴー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おうならココ

鎌倉紅谷の「クルミッ子」



神奈川菓子コンクールにて最優秀賞を受賞した鎌倉市にある「鎌倉紅谷」の人気菓子。いつも美味しい情報を教えてくれる斗南病院の阿部先生からいただいたものである。阿部先生によると、札幌三越の地下2階にある全国銘菓「菓遊庵」で、金曜日のみ購入できるらしい。しかし、とても人気のある商品なので予約しておいた方がベターとのこと。このお菓子は、クルミ入りの生キャラメルをクッキーで挟んだようなお菓子で、包みに描かれている親子のリスがなんとも愛くるしい。口に含むと、ネトリとしたソフトな食感と生キャラメルのリッチな風味を感じる。また、大きいクルミのザクザクとした歯ごたえがとても良いアクセントになっている。さらに、一口サイズの大ささと絶妙な甘さも良く、コーヒーとの相性もピッタリ。ちなみに、三越まで行けない方は、鎌倉紅谷オンラインショップでも購入が可能なので、こちらから購入していただきたい。

酒舗 七蔵(しちくら)



中央区にある人気の地酒専門店。かつては飲食店だった店内は天井が吹き抜けになっており、酒屋とは思えないようなオシャレな雰囲気。この店では現在のところ、41の蔵元の日本酒がラインナップされている。日本酒以外にも焼酎や泡盛、リキュール、ワインなども取り扱っている。詳しくはホームページから確認していただきたい。この店の特筆すべき点は、北海道ではなかなか入手しにくい島根県の地酒「出雲富士」が購入できることである。偶然にも、現在のこの店の一番人気も「出雲富士」の新酒「出雲富士・純米吟醸・無濾過生原酒」。この酒は五百万石という米を使用した精米歩合55%の日本酒で、コシバが抜群。この他の僕のお勧めは、秋田県の「雪の茅舎」と滋賀県の「松の司」、高知県の「美丈夫」、新潟県の「鶴齡」、埼玉県の「神亀」、長野県の「大信州」など。ちなみに、北海道の地酒は、新十津川の「金滴」、札幌の「千歳鶴・十一州」、栗山町の「北の錦」、増毛町の「国稲」、旭川の「男山」、倶知安町の「二世古」などがあがる。

●住所:中央区南8条西23丁目4-11 ●電話番号:011-561-3701 ●営業時間:[金曜以外]10時~19時、[金曜]10時~19時半 ●定休日:お正月3日、海の日(7月3日曜日) ●予算:出雲富士・純米吟醸・無濾過生原酒720ml 1,689円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅を出て、西25丁目通を旭ヶ丘方面に向かう。「西友」や「ツルハ」のある信号(南9西22交差点)を左折して最初の角を左折するとすぐ右側。円山公園駅から車で4分くらい ●最寄りのランドマーク:西友旭ヶ丘店、ツルハ旭ヶ丘8条店 ●お勧めポイント:中央区南からパワンの日本酒専門店

お土産 ショッピング 鳴海屋のにしん漬け



鳴海屋は、札幌市郊外の東雁来にある人気の漬け物店。通年して販売されている「白菜キムチ」が人気商品だが、僕のお勧めは冬期にのみ発売される「にしん漬け」。ある日、東雁来にある鳴海屋を訪れてみると、鳴海屋自体にはショップはなく、住宅のような工場があるのみ。しかも、予約でしか買えないということで、納入先の1つである「きたキッチン」を紹介された。「きたキッチン」は、百貨店の丸井今井が展開する北海道産食品のセレクトショップ。店舗は、「丸井今井札幌本店」地下入口前の「さっぽろ地下街オーロラタウン」内にある。この時期の陳列棚には、「にしん漬け」と「白菜キムチ」の両方が並んでいる。「にしん漬け」には、ナタ切りにされた大ぶりの大根がたくさん入っており、全体的にほんのりと甘いが、大根の辛さとのバランスが絶妙。また、「にしん漬け」にありがちな、身欠きニシンの下品なエグ味も抑えられており、脇役のキャベツや細切りのニンジンも甘く、シャキシャキ感があって美味しい。加えて、生姜や鷹の爪のピリ辛も素晴らしいアクセントとなっている。無添加なので、購入後2〜3日以内に食べなければ乳酸発酵が進み、酸味が増してくるのでご注意ください。ちなみに、3月いっぱいまでの季節商品なので、食べるなら今である。

- 住所：中央区大通西2丁目さっぽろ地下街オーロラタウン ●電話番号：011-205-2145 ●営業時間：10時～20時
- 定休日：不定休 ●予算：にしん漬け1,840円、白菜キムチ800円 ●アクセス：地下鉄大通駅から徒歩（丸井今井札幌本店の地下入口前） ●最寄りのランドマーク：地下鉄大通駅、丸井今井札幌本店、さっぽろ地下街オーロラタウン ●お勧めのポイント：最高レベルのニンジン漬け

お土産 ショッピング 田中青果の「やん衆にしん漬」



田中青果は、昭和6年創業の北海道留萌市に本店を構える漬物会社。その名の通り、元は青果店だったらしいが、現在の主力商品は漬物である。中でも「やん衆にしん漬」は、この店を代表する商品。「にしん漬け」とは、身欠きニンシンと野菜を使った米麴の漬物であるが、地域によって使われる野菜は異なる。北海道では主に大根やキャベツ、ニンジンなどを用いて作られている。北海道だけではなく、東北や京都府、福井県などといった北前船物流の影響を受けたエリアで食べられている漬け物でもある。「にしん漬け」名人だった現社長のおばあちゃんの味を復活させたいという思いで作られたのが、この「やん衆にしん漬」である。身欠きニンシンがたっぷり入っているため、インパクトあるニシンの香りがまず口の中に広がる。さらに、乳酸発酵による酸味と身欠きニンシンによるコクの余韻が続く。また、大振り切られた大根のザクザクとした歯応え、そしてキャベツのシャキシャキとした食感や甘みも素晴らしい。本来は寒い時期に作られる保存食であるが、田中青果では冷蔵倉庫を使って温度管理しているため、通年販売されている。しかしながら、店員の話によると、やはり冬季のキャベツや大根の方が甘みが増すのでより美味しくなり、夏は酸味が出やすくなることだった。札幌の「鳴海屋のにしん漬け」（→お土産の206頁を参照）と並び、北海道の郷土料理を代表する逸品である。留萌本店やオンラインショップの他、札幌では札幌三越店とサンピアザ店で、旭川ではフィール旭川店で購入できる。

- 【オンラインショップ】●<https://yanshu-tanaka.com> ●予算：やん衆にしん漬(500g)1,250円
- 【札幌三越店】●住所：札幌市中央区南1条西3丁目8 地下1階 食品売場内 ●電話番号：011-222-8097(直通)
- 営業時間：10時～19時半 ●定休日：無休(年末年始を除く)
- 【サンピアザ店】●住所：札幌市厚別区厚別中央2条5丁目7 サンピアザセンターモール地下1階 ●電話番号：011-376-0123 ●営業時間：10時～21時 ●定休日：無休(年末年始を除く)
- 【フィール旭川店】●住所：旭川市1条通8丁目108 フィール旭川地下1階 ●電話番号：0166-56-0749 ●営業時間：10時～19時半 ●定休日：無休(年末年始を除く)

お土産 ショッピング 六花亭の「マルセイバターケーキくるみ」



「六花亭」は「柳月」と並び、帯広を代表する有名菓子店。中でも、「マルセイバターサンド」は、六花亭のロングセラー商品である。2016年にチョコガナッシュをサンドしたスポンジケーキ「マルセイバターケーキ(販売終了)」が加わり、更に2023年に「マルセイバターケーキくるみ」がマルセイシリーズに追加された。数ある六花亭のお菓子の中で、僕がお土産としては是非お勧めしたいのが、この「マルセイバターケーキくるみ」である。バター香るスポンジ部分はしつ

りと柔らかで、スイーツ店で販売されている生ケーキと言われても違和感がなくらい。また、大きめの胡桃が隙間を空けてサンドされているので、クルミを噛んだ食感がしっかりと感じられる。これは、鎌倉紅谷の有名クルミ菓子「クルミっこ(→お土産の205頁を参照)」のキャラメルのような食感とは対極にある。さらに、キャラメルクリームネットりと濃厚な風味が、ローストした皮付き胡桃にピッタリとハマる。それでいて甘すぎないので、濃厚なのにいくらでも食べらさる～(北海道弁)。この食感と濃厚さの絶妙な組み合わせが素晴らしい。百貨店や全道のお土産店の他、下記オンラインショップなどでも購入できる。

- オンラインショップ：<https://www.rokkatei-eshop.com/store/top.aspx> ●予算：830円(5個入り)、1,650円(10個入り)

お土産 ショッピング インドカレー ミルチの冷凍「チーズナン」



「インドカレー ミルチ」は、昭和58年(1983年)創業の札幌にある老舗のインドカレー店。カレーは水を一滴も使わずに道産有機タマネギから水分を抽出し、他の素材も地産地消にこだわっている。ネット上のサイト(いつも楽天市場の北海道美食生活を利用)から、この店のインドカレーやナンなどを購入することができるが、中でもお勧めなのが冷凍の「チーズナン」である。チーズナン好きな僕は、これまでいろいろな通販サイトから冷凍チーズナンをお取り寄せしてきた。しかしながら、どの品も「常に短し、擻に長し」で、ミルチのチーズナンを上回るものはなかった。焼いた冷凍ナンでありながら生地がふわりとしており、生地の厚さも、楕円形である形も、その大きさも絶妙。何よりも、他店製品と違って生地に小麦の香りが感じられ、甘くないのがいい。さらに、チーズの偏りも少なく、生地に対するチーズの割合も最高。我が家では、何も無いときのワインのアテとして、いつも冷凍庫に常備している。

●https://item.rakuten.co.jp/ikorofood/fmc-cn/?s-id=ph_pc_itemname ●予算:チーズナン700円

お土産 ショッピング ら〜めん初代 社の手づくり冷凍ぎょうざ(にんにく入り) 学会



北斗市は、函館市の隣にある上磯町と大野町が合併してできた新しい市。この地にあるラーメン店「ら〜めん初代 社(やしる)」の餃子が美味しいということを、以前、函館に住む兄から教えてもらい、今でも気に入って時々購入している。冷凍餃子は「にんにく入り」と「しょうが風味」の2種類があるが、お勧めは「にんにく入り」の方。冷凍餃子と言えば、北海道十勝の音更町にあるHの冷凍餃子が有名であるが、食べ比べてみると、こちらの方が圧倒的に美味しい。道南の森町産SPF豚や同じく道南・知内町産のニラ、さらに北海道産キャベツを使用した餃子は、水餃子で食べても、焼餃子で食べても美味しい。噛むと、ジュワーと肉汁がほとぼしり、皮はモチッとやや厚め。冷凍餃子にありがちな皮の乾燥感や加熱による皮割れなどがなく、まるで生餃子の様。餡は荒切りキャベツの食感が特徴的で、豚肉とニラの深味が重層感を持って広がる。ニラやニンニクも含めて、野菜と肉のバランスが絶妙にいい。このコロナ禍で、全国からいろいろ有名冷凍餃子を取り寄せているが、現時点で全国最高レベルの冷凍餃子である。JR札幌駅構内にある「北海道ださんこプラザ札幌店」などの実店舗で購入できる他、割高にはなるが、楽天市場「道南地元市場」からも購入できる。

【北海道ださんこプラザ札幌店】●予算:600円(10個)

【楽天市場・道南地元市場】<https://item.rakuten.co.jp/s-hokkaido-shop/0135-gg/> ●予算:3,420円(30個)

お土産 ショッピング 桜本商店 学会



丸市 桜本商店は1910年創業の老舗酒店。現在は山鼻の本店の他、地下鉄東西線・西28丁目駅のそばに円山店もある。駐車場のない円山店に比べて、駐車場がある本店の方が若干店舗は広めであるが、日本酒の品揃えはほぼ同じである。僕のお勧め銘柄は、ほぼ全種類が揃っている新酒の加茂錦の「荷札酒シリーズ」で、とくに「亀の尾 純米大吟醸」がお勧め。さらに、秋田の「花邑(はなむら)」や山形の「くどき上手 Jr(注:くどき上手ではなく、息子さんの造るJrの方)」、栃木の「仙禽(せんきん)」や「鳳凰美田」、福島の「口万(ろまん)」、青森の「田酒」、奈良の「みむろ杉」、山口の「東洋美人」などもいい。ちなみに、下記ウェブサイトからネット購入もできる。

<https://ontable.jp/>

【桜本商店 本店】●住所:中央区南10条西7丁目4-3 ●電話番号:011-521-2078 ●営業時間:10時~19時

●定休日:日曜と月曜 ●アクセス:地下鉄南北線・中島公園駅1番出口を出て、菊水・旭山公園通を左へ進む。ツルハドラッグのある交差点を左折して市電の線路に沿って進む。茶色いマンション「ドミ山鼻拾茶」がある南10西7・南10西6交差点を右折すると左側にある。中島公園駅より徒歩8分 ●最寄りのランドマーク:市電山鼻9条電停 ●お勧めポイント:日本酒のセクションが素晴らしい

【桜本商店 円山】●住所:中央区北5条西27丁目3-5 ●電話番号:011-699-5027 ●営業時間:水曜~土曜11時~

20時、日曜11時~19時 ●定休日:月曜と火曜 ●アクセス:地下鉄東西線・西28丁目駅1番出口を出て右の環状通へ進む。右折して進むとすぐ右側にある。西28丁目駅より徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄東西線・西28丁目駅

お土産 ショッピング ダイイチDaiichiのおはぎ 深夜



今年の正月に「マツコの知らない世界」を見ていたら、「おはぎの世界」というコーナーで、全国の人気おはぎが紹介されていた。「スーパーのおはぎ」というフリップが出たので、おはぎで有名なスーパー、仙台市秋保温泉にある「主婦の店 さいち」なのかなと、思って見ていたら、何と、北海道にあるスーパー「ダイイチ」であった。「ダイイチ」は、小豆の本場である十勝地方をメインに9店舗、札幌エリアに6店舗、旭川エリアに7店舗を構える北海道の人気スーパーである。聞

ところによると、「ダイイチ」では、社員がスーパー「主婦の店 さいち」まで行って修行し、そのノウハウを学んで来て現在のおはぎを作っているという。インスタ映え重視のおはぎ専門店がSNSやマスコミで取り上げられている昨今において、スーパーのお総菜コーナーという地味な場所でもひっそりと販売され、小豆の粒餡のおはぎ1種類だけで勝負するという潔さは見事である。むしろ、おはぎ本来の美味しさを味わってほしいという本気度が伝わってくる。スーパーのおはぎであるにも関わらず、かなり人気なようで、休日の午後は売り切れてしまうこともあるようだ。おはぎは、1個入り、2個入り、3個入り、4個入り、6個入りのパックがあり、1パック当たりの数が多いほど値段が安くなるという仕組みはスーパーならではの。スーパーで販売されているだけに、包装はチープなので土産としては良いが、贈答には向かないのが難点である。おはぎのパックを手に取りあげてみると、煮小豆特有のほんのりと心地よい香りが漂ってくる。口を含むと、驚くほどシットリと瑞々しい。粒餡だけでなく、小豆の本来の香りがしっかりと感じられる。甘さも絶妙で、甘いものが苦手な人でもいくらかでも食べられるほど美味しい。ちなみに、粒餡だけでも販売されているので、こちらもお勧めである。粒餡は、1回分毎に小分けにパックして冷凍するのがお勧め。そして、食べる前日に冷蔵庫に移して解凍し、食パンにのせて小倉トーストとして食べるとうま最高である。小倉トースト好きである僕は、これまで日本全国の小豆の粒餡や餡(小豆)バターなどいろいろ取り寄せて試してみたが、「ダイイチ」の粒餡こそ、コスパも含めて最高だと思う。

【ダイイチ札幌・八軒店】●住所:西区八軒10条東5丁目 ●電話番号:011-708-4567 ●営業時間:10時~23時

●定休日:不定休 ●予算:おはぎ148円(税別・1個入りパック)、粒餡110円/100g ●アクセス:地下鉄南北線・北24条駅1番出口を出て右側へ。100円ショップ「キャン・ドゥ」、札幌サンプラザ、「スーパーアークス北24条店」、「マクドナルド南新川店」を過ぎると左角にある。北24条駅から徒歩15分 ●最寄りのランドマーク:マクドナルド南新川店 ●お勧めポイント:北海道ナンバーワンのおはぎ



「じゃがポックル」と「じゃがクリスピー インカのめざめ」



札幌グルメバイブルで初めて紹介したときには、まだ無名の存在であった「じゃがポックル」は、今では北海道土産の定番となった。「じゃがりこ」と同じスティック状のジャガイモ菓子であり、「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。北海道限定品であり、全道各地のお土産品店で購入ができる。一方、新千歳空港2階にあるCalbeeの直営店「Calbee+ カルビープラス(→新千歳空港の221頁を参照)」では、「じゃがポックル」の限定三色芋バージョン「北海道いもこまち」も購入できる。また、「Calbee+」では、希少な北海道産ジャガイモ「インカのめざめ」を使ったプレミアムポテトチップス「じゃがクリスピー・インカのめざめ」の購入も可能。黄色い厚切りのポテトチップスは、しっかりとしたザクツという食感で、リッチなジャガイモの風味が感じられ、僕のイチオシである。直営店の「Calbee+」には、この他に「釜揚げチップス」や「無限ポテトチップス」、「カリッとおじゃが」などといった面白そうな製品もあるが、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かった。

●住所:新千歳空港ターミナル2階 ●予算:じゃがポックル、(10袋入り)1,211円、北海道いもこまち(8袋入り)1,090円、じゃがクリスピー・インカのめざめ(6袋入り)1,090円 ●お勧めポイント:北海道産ジャガイモを使った大人気のジャガイモ菓子

もりもとmorimotoの「雪鶴(ゆきづる)プレミアム」



「もりもとmori moto」は、1949年に千歳市で創業した菓子店。同社で発売している「雪鶴プレミアム」は、バターのおいしさをトクトン追求したお菓子である。一見すると、どら焼きのような外観でありながら、実は「ブッセ(仏:bouchée)」と呼ばれるクリームやジャムを挟んだ焼き菓子なのである。2度焼きを意味する「ビスキュイ」と呼ばれる外側のスポンジは、卵黄と卵白を別々に泡立てて作られ、2度焼きされて水分を飛ばしているため、ワッフルやどら焼きのようにシットリとはしておらず、サクッとドライな食感に仕上がっている。なので、実際の食感はドライなカステラの様で、フワリ、シットリ感に欠ける点がマイナス。この点を改善すればもっと評価をあげても良いかも。これに対して、サンドされているバタークリームがとても秀逸で、まるでバターを食べているかのように濃厚でありながら、決してどくどくなく、滑らかで非常に洗練されている。賞味期限が製造から14日という日持ちもしない要冷蔵の商品ではあるが、北海道らしさが感じられるお土産としてお勧めできる。札幌市内の各店舗(丸井今井札幌、札幌駅直結のエスタなど)や新千歳空港店、オンラインショップなどで購入可能。

●https://morimoto-shinya.jp/collections/yukiduru ●予算:1個290円、5個入り1,450円、12個入り3,480円、18個入り5,220円 ●お勧めポイント:北海道らしさが感じられるバタークリームのブッセ

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合で優勝した際にも、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、その勢いは留まるところを知らず、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ツ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、これです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(16袋)812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

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「ぶくめ団子」。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星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ツとした粒々の食感が格別だ。また、和三星を使用しているため、甘さも丁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のお勧めは確かに魅力的ではあるが、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お好みではなかった。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 ●営業時間:10時~18時 ●定休日:月曜、第1・2・3火曜(定休日が祝日と重なる場合には変更になることも) ●予算:ぶくめ団子930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

酒正 土井商店 札幌店



旭川にある「酒正 土井商店」初の支店。現在の本店は旭川医大近くにあるが、先代がバリバリやっていた頃にはJR美瑛駅のそばにあった。この頃の土井商店は、間違いなく日本酒の品揃え、品質ともに北海道ナンバーワンの店だったと思う。しかしながら、現在では札幌にも「酒のマルミ(→ショッピングの200頁を参照)」や「銘酒の裕多加(→ショッピングの199頁を参照)」などといった素晴らしい店があるため、遠方ということもあって僕もすっかり訪れなくなってしまった。今年(2025年)になって、札幌にも支店がオープンしたということで早速の訪問。札幌店は旭川の本店とは比べものにならないくらい小さいため、置ける日本酒の数が限定され、日本酒を扱う酒店としての評価は1つ星となった。それでも、土井商店のエッセンスが十分感じられるセレクションとなっている。僕のお勧め銘柄は、青森の「田酒」、栃木の「仙禽(せんぎん)」や「鳳凰美田」、福島の「口万(ろまん)」、宮城の「伯楽星」、秋田の「まんさくの花」、静岡の「磯自慢」、和歌山の「紀土(きつど)」、岡山の「雨後の月(とくにUGOシリーズ)」など。店内には角打ちならぬ立ち飲み日本酒バーも併設され、その場で日本酒を楽しむのも素晴らしい。

●住所:北區北12条西4丁目1-1 テラス北大1階 ●電話番号:090-9060-6066 ●営業時間:10時~20時
●定休日:月曜と火曜(不定休もあるので、Instagramを参照https://www.instagram.com/doi_sake_sapporo/#) ●アクセス:地下鉄南北線・北12条駅2番出口を出て右へ、北大側へ進むと右角にある。北12条駅から徒歩1分 ●最寄りのランドマーク:地下鉄南北線・北12条駅、北大13条門 ●お勧めポイント:厳選された日本酒が購入できるだけでなく、角打ちならぬ立ち飲み日本酒バーも楽しめる

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のだから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、この店では僕も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。以前、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」、ブレンド豆は「エナブレンド」と「やわらかブレンド」の計3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しら非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。个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もいい。これでフルーツ香が加わればパーフェクトである。

●住所:北區新琴似1条10丁目8-18 プログレス新琴似1F ●電話番号:011-769-3911 ●営業時間:11時~18時 ●定休日:日曜、月曜(祝日の場合には営業し、翌火曜が休みに) ●予算:エナブレンド、やわらかブレンド各900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咖啡店

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そうだ。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「ミディアムロースト」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推し。「マイルドブレンド」は、口に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 ●営業時間:9時頃~暗くなるまで ●定休日:不定休 ●予算:マイルドブレンド450円/100g、モカ・シティーロースト500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

清月の「赤いサイロ」



「赤いサイロ」は、北見の菓子店「清月」が製造するバイクドチーズケーキのようなお菓子。北見市のカーリングチーム「ロコ・ソラーレ」女子チームがモグモグタイムで食べていたことで火が付き、現在も品切れ状態が続いているという。丸い形をした菓子は、食感がフワリ、シットリとしている。ほんのりとした酸味や玉子の風味に加え、チーズやバターが深いコクを与えている。全体的に甘さ控えめで、味も

しつこくないので、幾つでも食べられる。以前紹介したノルディックファーム(→その他北海道の旨い店・遠軽町の頁を参照)の冷凍「半熟チーズケーキ シャンティ」に比べると味的にやや劣るが、こちらの方が常温で保存できる分、お土産としてアドバンテージがある。北見市内の各店舗(JR北見駅コンビニキオスクや駅に隣接するコミュニティプラザ パラボを含む)の他、女満別空港の村一番、さらには、JR札幌駅構内や有楽町駅にある「北海道どさんこプラザ」、新千歳空港や丸井今井札幌本店地下にある「きたキッチン」、新千歳空港内の「スカイショップ小笠原」や「さっぽろ東急百貨店」でも購入できる。さらに、下記の「清月」の通販サイトからも購入できる。<https://seigetsu.shop-pro.jp/>

●住所:北海道北見市北1条西1丁目10 ●電話番号:0157-23-3590 ●営業時間:9時半~18時 ●定休日:無休(元旦を除く) ●予算:赤いサイロ(5個)1,100円、(8個)1,784円 ●アクセス:JR北見駅を出ると、ホテルルートインGrand北見駅前の裏通りにある。JR北見駅から徒歩2分 ●最寄りのランドマーク:JR北見駅、ホテルルートインGrand北見駅前 ●お勧めポイント:フンワリ、シットリとした食感の大人気のチーズケーキ

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114頁を参照

お土産 ショッピング 八仙 大通店の「塩ジンギスカン」

肉料理、お好み焼きの126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130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173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173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174頁を参照

お土産 ショッピング 清水屋の生クリームパン

スイーツ・パンの183頁を参照



お土産 ショッピング ゴゾGOZO

スイーツ・パンの193頁を参照



お土産 ショッピング 北菓楼の「ミラノシュー」、「北の夢ドーム」、「開拓おかき」、他

新千歳空港の216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216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217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218頁を参照

お土産 ショッピング 柳月の「トカチック・バスキュ〜」

新千歳空港の219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223頁を参照

お土産 ショッピング 札幌千秋庵の「生ノースマン」

新千歳空港の226頁を参照



お土産 ショッピング [SNOW]CHEESE

新千歳空港の228頁を参照



新千歳空港

映画館や温泉、テーマパークなどもあり、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はから出かけると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「百花亭」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「イタリアンミラノシュー」は、ドーナ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、シットリとしてとても洗練された新食感のドーナツなのである。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口でとても美味しく、カリッとしたシュー生地とのコントラストも絶妙。「開拓おかし」はシンプルな揚げおかきであるが、現在期間限定も含めて10種類ある。お勧め順に言うと「増毛の甘エビ」、「枝幸の帆立」、「標津の秋鮭」、「函館のいか」、「えりもの昆布」の順である。生菓子以外の菓子は、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」、「TRICOT by yamasan fujiya」、「スノーショップ(出発売店)」、「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。

●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 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:開拓おかし各490円、北の夢ドーム(3個)972円、イタリアンミラノシュー(5個)864円

新千歳空港 おもっちーず



かつての人気テレビ番組「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位となり、さらには「北海道知事賞」も獲得した冷凍餅スイーツ。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に加え、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ーる絶妙新食感。とにかく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「おもっちーずしょこら」とメロン味の「おもっちーず夕張メロン」などもあるが、プレーンの「おもっちーず」が最もお勧め。食べ方としては、中途半端に解凍した状態で食べると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から食べるのがいい。新千歳空港

内では「北海道本舗」や「北海道本舗II」の他、冷凍のお土産品を扱っているほとんどの店舗で購入できる。それでも持って帰るのがめんどうという方は、楽天市場などからも購入可能だ。ちなみに、「北海道本舗 総合土産店」では、札幌千秋庵の「生ノースマン(→札幌グルメバイブル・新千歳空港の頁を参照)」や厚岸ウイスキーの「二十四節気シリーズ」、ニセコ蒸溜所のクラフトジン、千歳市のクラブビール「ピリカワッカ」、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: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 ●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1,000円 ●お勧めポイント:柔らかな新食感冷凍チーズ餅

新千歳空港 えびそば一幻(いちげん)

ラーメンの22頁を参照

新千歳空港 ペイストリー スナッフルスの「チーズオムレット」



「ペイストリー スナッフルス」は、函館にある有名洋菓子店「ペシェ・ミニョン(→その他北海道の旨い店・道南を参照)」のグループ店。この店を一躍有名にしたのはキャッチケーキとは、一口サイズのスフレ状のチーズケーキのこと。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、現在販売されている期間限定商品として「ティラミスオムレット」や「メカフェラテオムレット」、「栗オムレット」などがある。全国にいろいろ類似商品があるが、この商品はお土産品でありながら、冷凍を一切していない点が良い。また、シットリしたトロトロ感とクリーミーなチーズのコクが何とも言えない。僕のお勧めは、スナッフルズと東京南麻布の「ラ・プレジューズ」とのコラボで作られた「メイプルオムレット」だったが、残念ながら現在は販売されていない。その代わりに、テレビ番組「あぐり王国北海道NEXT」とのコラボ商品「あんちー」が新たに登場した。これは、「チーズオムレット」の中に十勝産小豆あんが入ったもので、「メイプルオムレット」ほどのお勧めとは言えないが、決して悪くはない。また、千歳空港限定商品として、フワフワのマシュマロをサブでサンドした「ふわふわサンドクッキー」も加わった。お勧めの「チーズオムレット」は、新千歳空港店やさっぽろ東急店、さっぽろ清田店の他、保安検査場通過後のJAL側搭乗待合室前にある「1st HOKKAIDO」などでも購入が可能。なお、下記ホームページからも通販で購入できる。

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~19時(土日・祝日は20時まで) ●定休日:無休 ●予算:チーズオムレット1,728円(8個入り)

【さっぽろ大通り店】●住所:札幌市中央区北4条西2丁目2-1-18 東急百貨店地下1階・東急フードショー内 ●電話番号:011-212-7037 ●営業時間:10時~20時 ●定休日:東急百貨店さっぽろ店に準ずる

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、「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。これでもう少し甘さ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:0570-030-612 ●営業時間:8時半~19時 ●定休日:無休 ●予算:マカダミアチョコレート1,485円

新千歳空港 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」。これは東京のプーランジェリー「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、ホッパホカ・モチモチの状態で供される。出来たてはとて熱々なので、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に食べるのを勧めたい。その場で食べる「びえいのコーンぱん」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ビ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」。これは旭川の「生チョコサブレ 蔵生」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 ●営業時間:8時~19時 ●定休日:無休 ●予算:びえいのコーンぱん(5個入)1,800円、びえいのラスク(24枚入り)1,680円 ●お勧めポイント:焼きたての「びえいのコーンぱん」が美味しい

新千歳空港 柳月の「トカチック・バスキュ〜」



柳月(りゅうげつ)は、六花亭と並ぶ十勝を代表する菓子メーカー。数ある製品の中で僕がとくにお勧めしたいのは、人気のチョコバームクーヘン「三方六(さんぼうろく)」や小豆餡バターサンド「あんバターサン」などではなく、「トカチック・バスキュ〜」の他、新千歳空港の「柳月 三方六studio店」とオンラインショップ限定で「トカチック・バスキュ〜リングーナ」も販売されている。バスクチーズケーキは、美食の街・スペイン北部のバスク地方で愛されるチーズケーキであるが、「トカチック・バスキュ〜」はその名の通り、十勝産クリームチーズをタップリと使用した冷凍バスクチーズケーキ。冷蔵庫で8時間解凍していたら、とろけるように濃厚なクリームチーズとコクのあるミルク風味が口一杯に広がる。さらに、ビターなキャラメルと塩味が加わり、まさに絶妙なバランスのスイーツなのである。大きなお土産店の冷凍コーナーに置いてあるので、北海道土産としても最適で、オンラインショップからクール便でお取り寄せすることもできる。また、新千歳空港の「柳月 三方六studio店」とオンラインショップ限定販売の「トカチック・バスキュ〜リングーナ」は、甘く煮たリングーのコンポートが加わった冷凍バスクチーズケーキ。一口目はサッパリとして美味しいが、徐々に舌に甘さが蓄積していき、チーズ感が弱くなってしまうのが欠点。さらに、北海道土産としてももう一つお勧めするとすれば、同じ冷凍菓子である「酪農みるくバターケーキ」。こちらは、冷蔵庫で3時間解凍したのち、食べる直前に室温におくと更に口溶けが良くなる。年配者にとってはノスタルジックな懐かしい味で、若者にとっては甘さ控えめの今風で優しい味に感じるはず。クルミのアクセントも良く、ケーキの「オペラ」のように、シンプルで重層感のあるバターケーキである。

【柳月 三方六studio店】●住所:新千歳空港・国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-45-0036 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:トカチック・バスキュ〜1,500円、酪農みるくバターケーキ1,500円 ●お勧めポイント:十勝産クリームチーズをタップリと使用した美味しい冷凍バスクチーズケーキ

【柳月オンラインショップ】<https://www.ryugetsu.co.jp/ic>



Wine & Cheese 北海道興農社



北海道産のワイン、チーズやバターなどの乳製品、ハム、ソーセージ、燻製、ジャムなどといった農産加工品などを販売するショップ。店名からも分かるように、北海道産ワインとチーズに特に力を入れているようだ。お勧めしたいのは、全道各地からセレクトされたナチュラルチーズ。特筆すべきは、直営店以外では滅多に購入できないという「ファットリア・ピオ北海道(→お土産の200頁を参照)」のイタリアンチーズが購入できることである。「ファットリア・ピオ北海道」

は札幌にあるチーズ工房で、イタリアのチーズ職人・ジョバンニ・グラツィアーノ氏が北海道の牛乳を使って作るチーズが素晴らしい。特に、パルマハムと共に頂く「ブッラータ(→銀座グルメバイブル・イタリアン・エリオ ロガンダ イタリアーナの頁を参照)」は非常に人気があるため、かつては飲食店向けのみ販売か、直接販売の場合には予約による販売しか行っていなかった。しかし最近では、この店で毎週金曜日に入荷するようになった。ちなみに、札幌の人気焼鳥店「焼き鳥&ワイン しる(→肉料理、お好み焼きの125頁を参照)」でも、イペリコ豚の生ハムとともに頂くことができる。もう一つお勧めしたいのが「リコッタ・フレスカ」。ボンボソと脱水したリコッタチーズの常識を覆すミルクーな美味しさである。料理に使っても、蜂蜜やジャムと一緒にクラッカーやトースト、パンケーキなどにのせて食べても美味しい。さらに、「カチョカパッロ・シラーノ」もいい。スライスしてフライパンでキツネ色に焼くと、ネトリと餅のような食感となる。塩分が抑えられているながら日持ちもするため、何もないときのワインのアテとしてもお勧めである。「ファットリア・ピオ北海道」以外のチーズでお勧めしたいのは、十勝のさらべつチーズ工房が造る「酪佳」。パルミジャーノ・レジャーノと間違うくらいコクと深みのあるハードタイプのチーズだ。「酪佳」の他に「スモーク酪佳」もあるが、あくまでもお勧めは「酪佳」のみ。さらに、ANAとJALの国際線ファーストクラス機内食に採用された江丹別の伊勢ファームが造る「江丹別の青いチーズ・高砂酒造の酒粕熟成」や「江丹別の青いチーズ・ふらのワイン熟成」もなかなか良い。バターなら、山中牧場の「プレミアム発酵バター」がおすすめ。北海道ワインについては特にお勧めするものはないが、メジャーな「十勝ワイン」、「ふらのワイン」、「余市ワイン」、「おたるワイン」の他、最近人気の余市のワイナリー「オチガビワイナリー」なども揃っている。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-25-8639 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休
●予算:ファットリア・ピオ北海道の「ブッラータ」1,944円、伊勢ファームの「江丹別の青いチーズ・高砂酒造の酒粕熟成」2,300円



Milk Stande 北海道興農社



「Wine & Cheese北海道興農社(→新千歳空港の220頁を参照)」を運営する北海道興農社が、2020年に新たにオープンしたミルクの専門店。「Wine & Cheese北海道興農社」では、北海道各地のチーズやバター、ワインなどを主に取り扱っているが、こちらの方は、北海道の牧場が製造する牛乳や飲むヨーグルト、コーヒ牛乳、プリン、ミルクジャム、そして牧場ソフトクリーム(2週毎に入れ替わる)などを取り揃えている。入荷する牛乳は日々異なるため、今回は2024年初

頭から2025年末まで1年半以上かけての長期取材。取材期間中に店頭と並んだ牛乳33種類全てを飲み比べ、それを10点満点として評価した。プラス評価項目は、牛乳のコクや風味、甘さ、飲みやすさ、全体的なバランス。マイナス評価項目は、生乳・乳脂肪臭さ、牛臭さ、草臭さなどである。但し、乳牛は季節によって食べるものが変わり、それに伴って牛乳の乳脂肪分も変化するため、味も変わってしまう。なので、飲む時期によっては多少評価が変わる可能性もある。今回の記事は、そういうことも理解した上で参考にして欲しい。今回の味の評価ベスト10は以下の通り。第1位は赤井川村の「山中牛乳10点(2月試飲)」と置戸町の「Milrich牛乳10点(9月試飲)」、第3位は広尾町の「菊地ファーム9.5点(7月試飲)」、第4位は遠軽町の「レタラソー牛乳9点(12月試飲)」と中標津町の「養老牛放牧牛乳9点(7月試飲)」、第6位は美瑛町の「びえい物語8点(4月試飲)」と興部町の「香しずく8点(5月試飲)」、中標津町の「なかしべつ牛乳プレミアム8点(9月試飲)」、森町の「駒ヶ岳牛乳8点(7月試飲)」、第10位は江別市の酪農学園大学の「健土健民牛乳7.5点(7月試飲)」。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-25-8600 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休
●予算:山中牛乳370円、Milrich牛乳320円 ●お勧めポイント:北海道の様々な牧場のクラフト牛乳が味わえる



まつじん 新千歳空港店

肉料理、お好み焼きの130頁を参照



雪鶴(ゆきづる)プレミアム

お土産、ショッピングの210頁を参照



Calbee+ カルビープラス



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。新千歳空港店を含め、2025年時点で全国に10店舗を展開している。実は、このアンテナショップでは、様々なカルビー製品を購入できるだけでなく、出来たての「ポテリコ」やポテトチップスなども食べられる。僕のお勧めのお土産アイテムは、定番の「じゃがポックル・オホーツクの塩味」の他、「北海道いもこまち」や「じゃがポックル・ホタテ塩味」、「エッセンポテト・ビーコンソメ味」、「無限ポテトチップス・アンチョビガーリック」など。「じゃがポックル・オホーツクの塩味」は、オホーツク塩を用いたスティック状のスナック菓子。北海道産じゃが芋を皮付きのまま使用しているため、じゃが芋の香りと独特の食感が良い。「北海道いもこまちは、北海道産の色の異なるじゃが芋3種類(トヨシロ、ノーザンルビー、キタムラサキ)を使用した「じゃがポックル・オホーツクの塩味」のカラフル映えバージョン。さらに、「じゃがポックル・ホタテ塩味」は、干した貝柱のような濃厚な香りが魅力的。じゃがポックルの芋の風味や食感はそのままだに、それにホタテの旨味が加わることで、オリジナルの「じゃがポックル・オホーツクの塩味」を凌駕している。「エッセンポテト」は、国産じゃが芋を超厚切りにしたポテトチップス。超厚切りにもかかわらず、サクとした歯通りの良い食感で、決して硬くはない。じゃが芋の風味自体こそ、じゃがポックルシリーズには及ばないものの、ビールのお供としてはベストマッチでイチオシ。現在、海藻塩味、有明海苔

味、ビーフコンソメ味の3種類(博多阪急店限定品を除く)が販売されているが、「エッセンポテト・ビーフコンソメ味」がベスト。「無限ポテトチップス・アンチョビガーリック」は、厚切りで食べ応えあるポテトチップス。味にもパンチがあり、「無限ポテトチップス・香ばし鶏しお味」よりもお勧め。前述のように、このショップにはキッチンが設置されており、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」が食べられる。かつては、ポテトチップスには薄切りと厚切りの2種類があったが、現在は厚切りのみ。レギュラーの味の「できたてコンソメパンチ」や「北海道バター味」、「うすしお味」、新千歳空港限定の「アスパラベーコン味」の他、「期間限定味(取材時は、しあわせバター〜デラックス、ハッピーターン味)」がある。また、かつては「ポテりこ」にも「サラダ味」と「チーズ味」があったが、現在は「サラダ味」のみ。外がカリッ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な独特の食感が面白い。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-45-6055 ●営業時間:8時~20時(店内調理のポテりこ:スナック9時~18時、ポテトチップス10時~17時) ●定休日:無休 ●予算:じゃがポックル・ほたて塩味(10袋入)1,211円、エッセンポテト・ビーフコンソメ味(4袋入)698円 ●お勧めポイント:様々なカルビー製品を購入できるだけでなく、出来たてのポテりこやポテトチップスなどが食べられる

新千歳空港 ジャージブラウン



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、北海道の牛乳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牛乳を使用している。ジャージー牛の牛乳の他、アイスクリーム、ドリンクなどを販売している。僕のお勧めは「ミルクソフトクリーム」。ミルクソフト以外にも「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、あくまでもミルクソフトクリームがお勧め。「ミルクソフトクリーム」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している。それ

れでいながら、牛乳の風味をしっかりと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・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、パンがかなりバサついているので、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、ミルクソフトにソースをかけたカップのものがお勧めである。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できる。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、「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。

●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 ●営業時間:9時~20時 ●定休日:無休 ●予算:ソフトクリーム430円(コーン、カップとも) ●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 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「パーンズ(スイーツ、カフェ、パンの181頁を参照)」と同じようなミルクィー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。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、バターに足りなくイマイチだが、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 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:極上牛乳ソフト540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」のグループ店である。「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。僕は、神戸グルメバイブルで紹介した「神戸旧居留地 美侖(→神戸グルメバイブル・スイーツの頁を参照)」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、「新千歳空港店」や「大丸札幌店」では、生のドゥーブルフロマージュも購入できる。ドゥーブルフロマージュはマスコミでもてはやされるほど美味しいとは思っていないので、グルメバイブルでは敢えて取り上げていないが、この店のソフトクリームは是非お勧めしたい。ソフトクリームは、ベーシックな「ジャージミルク」とチーズ味の「サンクフロマージュ」、そしてこれらのミックス「マリアージュ」の3種類がある。「ジャージミルク」は、とてもサッパリとしていながらもミルクの風味が豊か。「サンクフロマージュ」は、ドゥーブルフロマージュを意識しているのか?それと似たような味のソフトクリーム。これはこれで美味しいが、濃厚ゆえに食べていると徐々に食べ飽きてしまう。サンクフロマージュを食べてみたい方は、この2つがミックスされたマリアージュの方をお勧めしたい。サンクフロマージュの飽きっぽさをジャージミルクのサッパリ感が補っていて、とてもバランス良く食べられる。さらに、生のドゥーブルフロマージュとジャージミルクソフトの両方を是非味わってみたいという方には、両者が合体した「ムースフロマージュパルフェ」がお勧めだ。これはかつての「ルタオサンデー・ベリー」をリニューアルしたものの。冷凍イチゴとフランボワーズソースがかかったジャージミルクソフトの上には生ドゥーブルフロマージュ

が、そして下にはフワフワのフロマージュムースとザクザクのシリアルが入っている。このゴージャスなソフトクリームは、2025年の新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙・プレミアム部門で第1位となったという人気商品。ムースフロマージュパルフェには定番のもの、他、季節限定のムースフロマージュパルフェ（現在はシャインマスカット）もある。僕もまだ購入できていないが、新千歳空港店には13時の販売開始後10分で完売してしまうという「サンフォニーフロマージュ」という幻の限定商品もある。調べてみると、この商品はチーズケーキのようなサクサクのフロマージュパイらしい。ちなみに、ドゥーブルフロマージュは冷凍菓子なので、楽天市場のふるさと納税サイトからでも購入できる。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2250 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:ムースフロマージュパルフェ880円、ジャージミルク・ソフトクリーム480円 ●お勧めポイント:ジャージミルクソフトが美味しい

キャラメルキッチン Caramel Kitchen



グリコglicoと言えば、「ポッキー」や「ブリッツ」、 「アーモンドチョコ(現・アーモンドピーク)」、「コロソ」、「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。「ひとつづ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がある。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「キャラメル キッチン」は、日本で唯一のグリコの生キャラメル専門店。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。生キャラメルは、「花畑牧場」などの通常の生キャラメルよりもやや硬めだ。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」も販売されており、現在のところ、「バター」と「チョコ」、「ハスカップ」の3種類が販売されている。生キャラメルの一番人気は、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、僕のお勧めは「キャラメルビスケット」。サク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、何とも言えばぬ食感とバターの風味が生まれている。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-6590 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:キャラメルビスケット(8包入)1,296円 ●お勧めポイント:日本中でここだけのグリコのクラフト生キャラメル製品が購入できる

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新さっぽろ、横浜、香港、バンコクなど多数展開している。これだけ多店舗展開しているということは、旨味調味料をカットリを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:9時半~21時(L.O.20時半) ●定休日:無休 ●予算:1,000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

にとりの けやき 新千歳空港店



2013年に新千歳空港「北海道ラーメン道場」にオープンした。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、さらに短めのズワイガニの身が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:9時~21時(L.O.20時半) ●定休日:無休 ●予算:味噌ラーメン1,100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 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~20時 ●定休日:無休 ●予算:フレンチフレンド830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:新千歳空港内で最も美味しいコーヒーが飲める店

新千歳 札幌千秋庵の「生ノースマン」



「ノースマン」は昭和49年(1974年)に発売された北海道産の小豆餡をパイで包みこんだお菓子である。こし餡のベーシックな「ノースマン」の他、粒あんの「ノースマン つぶあん」やミルクあんの「ノースマン ミルク」、カボチャあんの「ノースマン かぼちゃ」、「ノースマン 季節あん(春はサクラあん)」、さらには、本店限定の「焼き立てノースマン」などもラインナップされている。中でも、最もヒットしたのが、この「生ノースマン」なのである。発売当初は販売店が少なく、大丸札幌店では常に行列となっていた。並んでまで買うほどの商品ではないので掲載を見送っていたが、現在は販売店舗もかなり増えて買いやすくなったため、今回掲載することに。袋を開けると、見た目は通常のノースマンを少し厚めにしたような感じだ。パイ生地はサクッとはではなく、通常のノースマン同様、シットリとした塩味のあるパイ生地である。バター風味はほとんど感じられないが、北海道産生クリームとの相性は良い。生クリームに微かにラム酒のような風味が感じられ、ちゃんと現代的なノースマンに仕上がっている。ちなみに、大丸札幌店の他、新千歳空港ターミナル2階の「千秋庵 新千歳空港店」や「北海道本舗 総合土産店」、「JAL PLAZA」などで購入できるが、もしもこれらの店で売り切れだった場合でも、保安検査通過後の「ANA FESTA9番ゲート店」で購入することができる。

【札幌千秋庵 新千歳空港店】●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-5892 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:(4個入り)1,100円 ●おすすめポイント:バージョンアップして大人気となった北海道菓子

新千歳 十勝VALLEYS 新千歳空港店



十勝の食に関わる企業が共同で設立したのが合同会社 VALLEYS。「十勝VALLEYS 新千歳空港店」は、この会社が2019年3月に新千歳空港内にオープンさせた十勝産食に関するショールーム。十勝の魅力を「食」を通じて知ってもらい、感動を与えられる企業をめざしてこの店をオープンさせたという。「十勝産の美味しい」をコンセプトに、十勝産土産品だけでなく、テイクアウトコーナーでは、KA-TUNの亀梨君や広瀬すずさんが絶賛して大人気となったトロトロのチーズ饅頭「ハビまんチーズ」の他、十勝産コーンを使用した「コーンコロック」や十勝産黒毛和牛を使用した「黒毛和牛コロック」、じゃが芋ソフトクリーム「インカのめざめバターソフトW」等が楽しめる。お土産品の僕のイチオシは、ズバリ「十勝ポップコーン(→日本全国旨いもの宅配便の頁を参照)」と「十勝豚丼 いっぴん(→北海道料理の114頁を参照)の豚丼のたれ」の2品。とくに「十勝ポップコーン」は電子レンジ専用なので、出来たてのポップコーンを手軽に楽しめる。作りたての熱々なので、既製の袋入りポップコーンとは香りや食感が全く異なる。軽くてサクサクなので、一度食べたら止まらない無限ループなポップコーンなのだ。ちなみに、同店以外では北海道本別町のふるさと納税の返礼品としても、前田農産のWEBショップからも直接購入ができる。

●住所:新千歳空港国内線ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2033 ●営業時間:9時~19時 ●定休日:無休 ●予算:十勝ポップコーン 297円、十勝ポップコーン・バターしょうゆ味351円 ●おすすめポイント:電子レンジで手軽に作れる美味しい産地ポップコーン「十勝ポップコーン」が購入できる

新千歳 わかさいも 新千歳空港店の「あんぽてとソフト」



「わかさいも」は、サツマイモの形をした洞爺温泉名物の大福豆のお菓子。1930年から販売されているので、北海道民なら一度は食べたことがあるはず。販売しているのは、「わかさグループ」の株式会社わかさいも本舗であるが、「わかさグループ」は札幌の洋菓子店・フレンチ店「コートドール」も傘下を持っているため、洋菓子作りのノウハウも持ち合わせているのだ。「わかさいも 新千歳空港店」は株式会社わかさいも本舗の直営店であるが、お菓子の他、テイクアウトのソフトクリームも販売している。メニューを見ると、「北海道あんぽてとソフト」と「北海道あんみるくソフト」の2つがあるが、僕のお勧めは新千歳空港限定販売の「北海道あんぽてとソフト」の一択のみ。口に含むと、想像していたよりもサツマイモの風味が強く、かなりのインパクトがある。こし餡の小豆の香りがしないのはマイナス点だが、スイートポテト風味ソフトと小豆の相性自体はピッタリ。これに対し、「北海道あんみるくソフト」はフレッシュなミルク感がなく、むしろ不自然なくらいネっとりとした後味がよくない。当然のことながら、こし餡とのシナジー効果も全くなし。ちなみに、「北海道あんぽてとソフト」は、新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙2025の「個性派フレーバー部門」で第1位となった人気商品でもある。

●住所:千歳市美々新千歳空港ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-29-3232 ●営業時間:8時~20時(ソフトクリームラストオーダー19時半) ●定休日:無休 ●予算:北海道あんぽてとソフト450円

新千歳空港 [SNOW]CHEESE



大丸百貨店や新千歳空港で常に行列をつくっているのが、チーズ菓子で人気の[SNOW]CHEESE。グルメバイブルには掲載されていないスノーサンドやスノーボールで有名な「SNOWS」と名前が似ているが、一切関係はない。直営店で販売されている商品は一番人気の「スノーホワイトチーズ」の他、「スノーゴールドチーズ」、「クリーム&エダム」、柿の種に3種のチーズと黒胡椒をきかせた「ちーたね」などがある。「スノーホワイトチーズ」は、ロール状のラングドシャのパリパリサクサク食感に加えて、バターの香りと塩味の効いたチーズのコンビネーションが良い。これに対し、「スノーゴールドチーズ」は、やや硬めの全粒粉ビスケットのような食感粗めのサブレ。こちらの方が見た目インパクトがあり、チーズというよりホワイトチョコ感が強く食べやすい。しかし、逆にチーズ感が少なく特徴に欠けるかもしれないが、僕的にはこちらの方が好みかも。「クリーム&エダム」は、しっとり感のない焼きチーズケーキで、中に食感硬めのエダムチーズが入っていて、これが良くなくお勧めではない。ちなみに、時間がなくて[SNOW]CHEESEの直営店舗で並んで購入できない場合には、「JAL PLAZA」で購入すれば、並ばずに買えて便利。「JAL PLAZA」では人気の「スノーホワイトチーズ」や「スノーゴールドチーズ」は販売されていないが、逆にココだけでしか買えない「スノーホワイトチーズ」の新品「スノーミルクチーズ」や「クリーム&エダム」、「ちーたね」が、朝7時10分から購入できる。

【新千歳空港店】●住所:新千歳空港ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-25-9101 ●営業時間:8時~20時(8時~15時から販売され、なくなり次第終了) ●定休日:無休 ●予算:スノーホワイトチーズ(8個)1,296円、(12個)1,944円、スノーゴールドチーズ(8個)1,728円、(12個)2,592円 ●お勧めポイント:大人気のチーズ菓子が空港内で購入できる

【JAL PLAZA新千歳空港店】●住所:新千歳空港ターミナルビル2階 ●電話番号:0123-46-2461 ●営業時間:7時10分~20時半(なくなり次第終了) ●定休日:無休 ●予算:スノーミルクチーズ(5個)850円、(8個)1,200円、(12個)1,800円 ●お勧めポイント:JAL PLAZA限定の大人気のチーズ菓子「スノーミルクチーズ」が購入できる

新千歳空港 清月の「赤いサイロ」

お土産、ショッピングの213頁を参照



新千歳空港 (グルメ以外)

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「ハローキティハッピーフライト」の2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218頁を参照)」。また、「ドラえもん」とならぶ人気キャラクター「ハローキティ」の商品を取り扱うショップ「Hello Kitty Japan」は「ハローキティハッピーフライト」の中にある。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 4階



新千歳空港4階には、映画館「ソラシネマちとせ」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。この他に、ゲームセンターの「APINA」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。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、雪ミクのカシャポンなど。

新千歳 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その他、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、「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 ●営業時間:8時~20時 ●定休日:無休 ●予算:ぬいぐるみパイロットピカチュウ新千歳空港ver.2 2,640円 ●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

札幌で見る

札幌で見る 大倉山ジャンプ競技場とその展望台



「大倉山ジャンプ競技場」は、1972年の札幌オリンピックで90m級ジャンプ競技（現在で言うラージヒル）が開催された場所である。これに対し、笠谷、金野、青地の日の丸飛行隊が金、銀、銅を独占したのは、70m級（現在で言うノーマルヒル）の「宮の森ジャンプ競技場」である。宮の森ジャンプ競技場は特に行かなくても良いが、この大倉山ジャンプ競技場は、最上部の展望台から見渡せる札幌の景色と、移動するリフトから見えるラージヒル競技場の迫力ある姿が素晴

らしく、一見の価値がある。展望台から眺める景色も最高に良いが、帰りの移動するリフトから見える景色は、まさにジャンプしたアスリートが札幌の街中へ飛び出していく体感そのもので、素晴らしい。ちなみに、「札幌オリンピックミュージアム」には、冬季オリンピック札幌大会の展示品とウィンタースポーツの体感型のゲーム機がある。時間があれば寄ってみてもいいが、こちらは特にお勧めというほどではない。

●住所:中央区宮の森1274 ●電話番号:011-641-8585 ●営業時間:【夏季:4月26日~10月31日】8時半~18時、【冬季:11月1日~4月25日】9時~17時 ●定休日:無休(但し、4月の整備期間やジャンプ大会とその公式練習日を除く) ●予算:往復リフト料金1,000円、札幌オリンピックミュージアムとのセット券1,370円 ●アクセス:地下鉄東西線・円山公園駅から徒歩5分、徒歩30分 ●最寄りのランドマーク:札幌聖心女子学院高校 ●お勧めポイント:ラージヒルジャンプ台の上から見える大迫力の札幌の街並み

編集後記

北海道大学大学院医学研究院
眼科学教室

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、熊本版などの眼科学会版が作られ、札幌版は今回で10回目の改訂となります。また、これまで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、日本臨床腫瘍学会、日本脊椎外科学会、日本脳神経外科学会、日本再生医療学会、日本心不全学会、日本胸部外科学会とのコラボ版も製作され、今回の学会を含めると累計部数9万2千部を超えました。

さらに、「グルメバイブル」には、学会ホームページからダウンロードできるPDF版やネット検索できるウェブ版もあります。PCや携帯などで「グルメバイブル」を検索してもらえれば、小冊子に掲載されていない「NEW！」と表示された新しい情報を入手することもできます。また、ウェブ版の「アクセス」からは、ワンクリックでGoogle マップ上の掲載店に飛ぶことができたり、スマートフォンならワンクリックで電話をかけることもできますので、ぜひ御利用ください。何分にも時間の合間に作っ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、この点につきましては何卒ご容赦願います。

やはり、学会後の楽しみは何と言っても食です。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札幌の街に繰り出し、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
2026