

🍎🌸🍎🍎🍎 ~ 迫りくる寒さに負けないように秋を楽しみましょう ~ 🍎🌸🍎🍎🍎

お肉がおいしいお店～

10月になり朝晩が肌寒くなってきましたね。風邪など引きやすい季節となってきましたが、「食欲の秋」ということで美味しいものを食べてこの季節を乗り切りましょう！今回は私のおすすめする美味しいお店を2軒ご紹介したいと思います。

まずご紹介するお店1軒目は「洋食屋グリルラパン」です。中央区の静修学園高校の向かいにある昔ながらのホッとする洋食屋です。中でも看板メニューの「ビーフシチュー」はお値段もお手頃で、長年引き継ぎ足されてきたソースを丸1日煮込んだ、道産牛と野菜の旨味が凝縮された自慢の逸品だそうです。お肉がとても柔らかく、どこか懐かしさを感じる味で、体も心も温まる一品です。



次に紹介させていただくのは妻のおすすめ「ひげのうし」です。ノルベサ近くにあるジンギスカンのお店です。ジンギスカン鍋と網焼き、お肉に合わせた2種類の焼き方を楽しむことができます。ジンギスカンは臭いが苦手という方もいますが、ここのお肉は臭みがなく何よりとても柔らかいので道外の友人も美味しいと絶賛するお店です。ジンギスカンにダイエット効果があるのはご存知の方も

多いと思いますが、それだけでなく筋肉の乳酸を減らす働きがあるため、だるいとき、疲れがたまっている時にもおすすめです。機会があればぜひ足を運んでみてください。(T)

おいしそう～



● 記事編集をしながら、思ったこと...Tさんのオススメ、ビーフシチューが気になります...前職洋食屋さんで働いていた私は、まかないで食べたタンシチューを思い出しました。あの味をまた食べたい...自分では作れない...でももうお店も無い、あの調理さんも辞めてしまった...悲しい限りです。そんな私が先日訪れた沖縄で食べたあの魚が意外と美味しかったので少しご紹介。青いお魚、イラブチャーです。もし沖縄へ行く機会がありましたら、騙されたと思ってご賞味ください！

南国のお刺身～



平素は格別のご高配を賜わり厚くお礼申し上げます。この度の北海道胆振東部地震により被災された皆様ならびにそのご家族の皆様にご心よりお見舞い申し上げます。皆様の安全と被災地の一日も早い復興を心よりお祈りいたします。

麺好きが送るおすすめ店～

今月は久しぶりの美味しいお店がテーマなので、大好きな麺類推して2店ご紹介したいと思います。まずはおそば屋さん「さるや」さん。場所は豊平3条4丁目2-17、古民家風のお店です。お蕎麦屋さんでは珍しいセルフサービスで、まずカウンターで注文し、お蕎麦ができれば、呼ばれるというスタイルです。幌加内産の十割蕎麦で、太麺・細麺が選べます。そばの風味もしっかり感じられ、それでいて値段は安い！すっかり行きつけになってしまいました。おすすめはザンギそば！ザンギにもこだわっていて、どんぶりに入りきらないほど大きなザンギが乗っています。もちろん味も◎。定休日は日・祝で、営業時間は11～15時までなので、ぜひランチタイムにどうぞ！



どど～ん！

続いては、「175° DENO担々麺」。汁なし担々麺が有名なお店です。札幌発の担々麺専門店、札幌の街中に4店舗と、東京、新潟、福島にも店舗があるそうです。メニューは汁なし、汁ありを選び、山椒の量(シビれない、シビれる、すごくシビれる)を選びます。おすすめは汁なしのシビれるです！ベースの白胡麻たれはコクがあり、肉味噌やカシューナッツが入った具材も美味しく、平たく太めの麺もモチモチでベースとよく絡み絶品。山椒の量は入れすぎると痺れすぎて美味しさがよくわからなくなってしまうかもしれないので、最初はシビれなしか、山椒を別盛りでもらおうと自分の好みの味になって良いかもしれません。本州にも進出し、東日本ラーメン百名店にも選ばれたという実力店です。気になった方はぜひ足を運んでみてください！(F)



森

モリチユウ
新聞

10月号

(第128号)

平成30年10月1日(月)
発行元: 株式会社 モリチユウ
札幌市白石区
北郷3-2-1-3
TEL:011-876-1133
FAX:011-876-1144
<http://www.morichu.jp/>