

なごみ



主なお品書き	
メニュー	
広島お好み焼き(ランチも有り)	850円
焼きそば(ランチも有り)	750円
焼きうどん(ランチも有り)	750円
鉄板焼き(各種)	500円～
広島菜	350円
イカ天炙り	350円
トンペイ焼き	650円
もやし炒め(ニンニク風味)	550円
豚キムチ炒め	750円
豆腐ステーキ	500円
カキソテー	750円
海鮮クレープロール	500円
トッピング	
カキ(3ヶ)	+350円
豚肉、野菜、イカ、エビ	各+250円
もち、キムチ、チーズ、ねぎ	各+150円
大葉、カイワレ、ガーリック	各+100円

※その他にメニュー、ドリンクメニューあります。

今回は、神保町界隈で本場広島のお好み焼きがいたただける「なごみ」をご紹介します。駿河台下の交差点から明治大学方面へ少し上った路地にあるこのお店、店内に入るとまずカウンターにある大きな鉄板台が目を引きまします。広島ご出身の料理人が卓越した技で焼いてくれるお好み焼きは絶品で、ここまで本格的な広島お好み焼きは、東京では貴重といえるでしょう。薄く伸ばした生地にしたつぶりの野菜。そしてお好み焼専用のそばがギュッと一つになっており、そこに広島といえはオタフクソースをベースとしたお店特製の甘くすっきりしたソースがかかっています。鉄板の上で焼かれる音を聞いているだけで、食欲を刺激します。ポリウム満点ですが、野菜たっぷりなので意外にヘルシーなのも嬉しいかぎりです。一番人気はスタンダード。他にもそばに唐辛子を練りこんであるピリ辛やもちチーズ、今流行の表現でインスタ映えするトマト・チーズを使ったイタリアーナもお勧めの逸品です。また大きな鉄板を活かした鉄板焼きメニューも豊富にあり、なかでも卵・豚肉・ネギに様々なソースをかけたトンペイ焼きといわれるお店の名物は、是非食してほしい一品です。鉄板焼き以外のメニューも広島名物がんすやトロトロの牛スジ煮込みなど、酒の肴にぴったりのものばかりです。

お酒も広島のお酒や、カープ梅酒というカープ女子がプロデュースした赤い梅酒もあり、ここへ来ればちよつと広島に旅行をしている気分にもなりそうです。落ち着いた空間で寛いでもらいたい、人と人の和を大事にしたいという思いから名づけられた「なごみ」。都内にいながら広島のを味わってみてはいかがでしょう。

第3地区長 小林 秀行 (記)



- ◆千代田区神田小川町3-20 瓊瑠ビル1F TEL.03-3518-9090
- ◆営業時間 [月-金・土] ランチ:11:30~15:00 LO.14:00 ディナー:17:00~23:00 LO.22:00
- ◆定休日 日曜・祝日
- ◆URL: <https://retty.me/area/PRE13/ARE11/SUB1103/100001299667/>

ぶらり食通 掲載店募集!

「ぶらり食通」掲載店を募集しております。本誌であなたの、又は行き付けのお店を紹介してみませんか?

問い合わせは ☎03-3294-2531

(神田法人会広報担当:河野まで)

編集後記

六月に入り、本格的な雨のシーズンを迎えたところですが、雨は人間の活動にとって不快に感じるだけでなく、時には災害をもたらしたりもします。この時期、雨上がりには草木の新芽がいつそう鮮やかに、植物の成長に欠かせない水の恵みを感じます。

この時期になると、「今年も梅雨入りか」と毎年思います。でも、この「梅雨」……「ばい雨」って読んだり、「つゆ」って読んだりします。パソコンで変換してみると、どちらも「梅雨」と変換されます。

梅雨「ばい雨」の語源は、もともと中国で生まれた言葉で、梅の実ができる頃に長雨の時期があり、ちょうど梅の時期と雨期が重なることから梅の雨、梅雨となった説と、雨が長く湿度が高くなり、黴(カビ)に悩まされてきました。黴(カビ)という漢字は「ばい」とも読みます。黴雨と書いて「ばい雨」と読んでいました。カビの雨というのは気持ち悪いので、後から梅という字を当てたという説があるようです。

雨の季節ではありますが、あじさいや傘選びなどを楽しんでみてはいかがでしょう。