



ひるとうま



動画企画「ひるとうまよるとうま」の第15回目のロケが6月21日に「食事処たかはし」で行われました。

創業47年を迎えた食事処たかはしは二代目高橋剛志さん、こずえさんご夫妻がメインとなって営みます。

今回はピリ辛マヨカツ丼と天丼、坦々麺、そして店主イチオシの炙り豚丼をいただきました。

食事処たかはしでは、油に甘味があり、もちもちとした食感が魅力のもち米で育った溪谷味豚を仕入れています。「本当に美味しい肉なので、多くの人に知ってもらいたいですね。溪谷味豚の味をより引き出せる新メニューを作りたいと思っています」と剛志さんは意気込みました。

もちもちの豚肉に、甘口の秘伝のタレを絡めた炙り豚丼は、直火で焼き上げているため、余分な油がなく、直火ゆえの香ばしさもおいしさを引き立てます。店一番の人気を誇る一品です。

ピリ辛マヨカツ丼は、千切りにしたキャベツがご飯(当麻米)の上に敷き詰められ、その上に厚切りのカツ(溪谷味豚)が並びます。カツには、チリソースとマヨネーズを組み合わせた特製ソースがかかっており、程よい辛みが食を進めます。

天丼は、サクッと揚げたエビ・鱈・ピーマン・なすの天ぷらが丼を埋め尽くしています。坦々麺にも、溪谷味豚の肉味噌がたっぷり。白ごまベースのクリーミーなやわらかい味わいと後からくる辛みがやみつきになります。出演者も「辛いけどどっつい箸が進んじやう」とペロリと完食。ちぢれ麺でスープともよく絡みます。今回はいただいてきませんでした。別バージョンの「坦々麺ブラック」には、出演者も興味津々。黒ごまベースの黒いスープに、溪谷味豚の肉味噌がたっぷりの濃厚な坦々麺で、残ったスープをライスにかけていただくのもおすすめです。

井物から定食、麺類や寿司など、豊富なメニューがそろっています。リピーターも数多く、「イメージとか関係なしに、とりあえず一度来てみてください!!」と剛志さんが最後に笑みを浮かべていました。

宴会(最大35名まで)、出前も承っています!「食事処たかはし」へぜひお立ち寄りください。

●「食事処たかはし」

当麻町4条南3丁目5番14号 ☎84-2748

営業時間/午前11時~午後3時、午後5時~10時

定休日/火曜日



YouTube



食事処たかはし

出演

長谷川 浩保

小林 善則

中富 正弘

※番組はYouTube (<https://www.youtube.com/user/TohmaTownHokkaido>) で公開中。ホームページでもお店紹介を行っています。