

OKAWARI 日記



名代定食

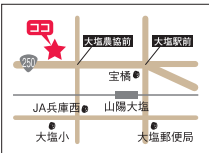


海鮮チラシ定食



Shop Information

〒671-0101 姫路市大塩町290-46
 TEL 079-254-0155
 HP <http://sushi-tatsu.net/>
 営業時間 ランチタイム 11:00~14:00
 ディナータイム 17:00~22:00
 定休日 火曜日 駐車場 11台



86食目 ● 今月のお店

すし辰

創業115余年! 代々受け継がれてきた 絶品箱穴子と肉うどん

大塩にある「すし辰」さんは、創業115余年の老舗のお寿司屋さんで、明治時代から続く伝統の技と味を、現在は4代目となる大将、岡田英二さんが守っています。

趣深い日本庭園のある店内で、名物の箱穴子と肉うどんがセットになった「名代定食」(税込1,050円)をいただきました。名物の箱穴子は、創業当初から変わらない秘伝のタレが艶やかに輝いていて、目にも鮮やかな仕上がります。直火で焼き上げた穴子は、香ばしく柔らか。穴子は地元の播磨産穴子を使われています。肉うどんは、くちどけの良いお肉の甘く優しい味わいで、創業当時から不動の人気を誇る逸品。すし辰さんのあるここ大塩は古くから製塩業が盛んで、体力仕事である塩田仕事を終えた人々には、甘い味付けが好まれていたので、創業当時からこの肉うどんの味が絶大な支持を受けていました。出汁には昆布と三種のカツオが使われており、こだわりを感じます。柔らかいもちもちのうどんを食べながら、時代が変わっても変わらない味を堪能しました。

また、長年の常連客にも人気があるという「海鮮チラシ定食・肉うどん付き」(税込1,280円)もおすすです。その日の仕入れや季節によってネタの種類は変わり、この日はタイ、カツオ、マグロ、エビなどたくさんのお刺身が散りばめられ、どれから食べるか迷ってしまいますが、何を食べても間違いのないクオリティです。新鮮なお刺身は大將自ら市場に買い付けに行ったり、知り合いの漁師から仕入れを行ったりするといった長年の人脈を活かした工夫をしているため、この価格で提供できるのだそう。

その他、箱穴子(税込1,050円)や、上にぎり(税込1,820円)など、お寿司のメニューはお持ち帰りも可能です。「すし辰」さん、ごちそうさまでした!

87食目 ● 今月のお店

やっば牛タン 炭家たかを

サラリーマンから外国人観光客まで! 幅広い客層をトリコにする牛タン専門店

みゆき通りを北上し、JTB姫路みゆき通り店さんの角を右折、少し進むとレトロな看板が目印の「やっば牛タン炭家たかを」さんに到着です。

実はこちらのお店、十二所前にある牛タン専門店「舌家たかを」さんの2号店。ディナータイムのみの営業であった1号店に対し、こちらの2号店ではランチタイムの営業もされています。それに伴い開発された定食メニューは、リーズナブルでありながら、素材の質を落とさないというこだわりも持っています。

今回オーダーしたのは、店長から「初めてならぜひこれを!」とおすすめされた「牛タン塩焼きセット」(税込1,280円)。塩漬けし、じっくり炭火で焼いた牛タンとご飯、山芋のとろろ、テールスープ、お漬物がセットになっており、ご飯は無料で大盛りにもできます。付け合わせのとろろは、ご飯にかけてとろろご飯にしてもよし、そしてなんと牛タンをとろろにつけて食べてもよし、とのことでしたので早速試してみました。プリプリと食感の良い牛タンと、とろろのさっぱりとした味わいがよく合います。特にこれからの暑い季節にもぴったりの食べ方です!

同じく店長おすすめ「牛タン味噌焼きセット」(税込1,380円)は、老若男女問わず好まれる香ばしい味噌味が、なんと外国人観光客にも人気のメニューなんだそう。

これらの定食メニューは、昼夜問わずオーダーすることが可能です。また、テイクアウト可能な「やっば牛タン弁当」(税込800円)もスタミナ満点で大人気。小サイズ(税込550円)もあります。

また、一人でも入りやすいカウンター席では、店長自ら牛タンを焼き上げる様子を目の前で見ることができます。最近では女性の一人客もよくいらっしやるのだとか。

「やっば牛タン炭家たかを」さん、ごちそうさまでした!



牛タン塩焼きセット



牛タン味噌焼きセット



Shop Information

〒670-0927 姫路市駅前町316 ダンケビル1F
 TEL 079-288-8554
 HP <https://sumiya-takao.jp/>
 営業時間 11:00~22:00(L.O. 21:30)
 定休日 不定休

