

第87回

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します!

<http://www.scci-net.com>

● 今月のお店

牛タンの笑や



仕込みの段階から心を込めて。 うまい牛タンひと筋30年。

電車通りに面したビルの地階に、有名プロゴルファーやプロ野球選手をはじめ、多くの常連たちが足繁く通う牛タン専門店がある。

自慢の牛タン焼き(1,200円)は、肉厚で柔らかく、噛むほどに肉汁が口中にあふれるジューシーさ。塩と胡椒で下味を付け、炭火で焼き上げたシンプルな味わいの中に、店主こだわりのうまさ凝縮している。

「修行を始めた頃は、『単品商売だと覚えることも少なくて楽だな』くらいに甘く考えていましたが、一定の味付けを保って仕込みを続ける大変さは、この商売ならではのですね。手切りにする肉の厚み、下味の塩と胡椒の加減、その下味をなじませる時間。少しの違いで味は大きく変わってしまいますから、今でも真剣に心を込めて仕込みを続けています」と、店主の菅藤理之さんは話す。

人気のテールスープも、丁寧に下処理した骨付きテール肉がボリュームたっぷりに味わえる。牛タン焼き

とテールスープに麦飯の付いた「牛タン定食」は1,600円。ランチタイムは、この定食のみを提供している。店頭のかな大きな提灯に明かりが灯る夜には、三陸産の生ワカメ(450円)、札幌の老舗豆腐店として知られる青山とうふ店の寄せ豆腐や厚揚げ(各320円)などを肴に、地酒や焼酎を楽しむのも一興だ。

菅藤店主は、仙台の名店で修行を重ねるなど、約30年間牛タンひと筋に腕を磨いてきた。平成11年に同店を開いて、軌道に乗りかけた矢先、BSE(牛海綿状脳症)問題が発生し、思い通りに材料が入手できない時期が2年以上続いた。「毎月30万円ほどの赤字がかさみ、預金をくずして何とか営業を続けていました。常連さんの『ここだけはつぶさないでくれ』との言葉に励まされ、ジギスカンやホルモンを焼いたこともありました。

二号店を出したり、儲けてやろうという欲はありません。お客様が『美味しい』と満足してくれて、牛タン一本で店を続けられる。ただそれだけでいいと思っています」。



Shop Information



牛タンの笑や

住 中央区南1条西5丁目7
豊川南一条ビルB1

TEL 011-271-7775

営 11:30~14:00
17:00~22:00
(土曜は夜のみ営業)
日祝休