

第84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

レストラン Harapeco



▲山賊揚げカレー



500円の日替わりランチの一例▶

山賊揚げと500円ランチで常連客を獲得! ひと味違うおいしさと居心地良いサービスを!

一昨年11月の開店以来、着実に常連客を増やしている同店の看板メニューは山賊揚げ。「山賊は物を取り上げる(鶏揚げる)」ことから名付けられたとされる信州の名物料理で、同店では9種類のスパイスを効かせたオリジナルのタレに鶏もも肉を漬け込み、じっくりと揚げている。パリッとした外皮を噛みしめると、ジューシーなうま味が口中にあふれ出す。

「新規開店にあたり、ほかの店にはないメニューを売りにしようと考えました」と話すのは、代表の中村忠昭さん。「山賊揚げを井にした山賊めしや、自慢のカレーにトッピングした山賊揚げカレーも人気があります。この味を札幌の皆さんに広め、いずれは豊平名物になればうれしいですね」。

このほかにも洋食を中心とした多彩なメニューをそろえる。柔らかくジューシーな鶏もも肉がごろごろと入った

ケチャップライスをつわつわの半熟卵で包んだオムライス。赤身と脂身の割合を独自に指定した豚ひき肉を弱火で20分ほどじっくり焼き上げる手ごねハンバーグなど、店長を務める女性シェフ、内海幸子さんが作る料理は「何を食べてもおいしい」と評判を高めている。新メニューの開発にも余念がなく、最近ではラム肉100%のハンバーグをメニュー化。「ジンギスカン風の下味を付けて焼き上げた、ひと味違うおいしさです」とアピールする、内海シェフの自信作である。

ランチタイムでは、ワンコイン500円の日替わりランチが人気。直径30センチの大きなプレートにメインのおかずとライス、サラダ、小鉢3品とボリュームたっぷり。さらに味噌汁、デザート、飲み放題のコーヒーが付く。「開店当初は500円ランチの店としてPRしていました。この店を知ってもらいたい、一度でも来店していただきたい、そんな思いでメニュー写真の載ったチラシを毎日手配りしていました。お客様にはまたご来店いただくために、おいしい料理と居心地の良いサービスを心がけています」と中村代表。将来的には多店舗展開や弁当の宅配サービスも視野に入れ、事業発展を期している。



店長兼シェフの内海さん(中央)とスタッフ

Shop Information



レストラン Harapeco

住 豊平区豊平3条7丁目2-1
エクセレントハウス豊平37 1F

TEL 011-832-2246

営 11:30~15:00 (L.O.14:30)
18:00~21:00 (L.O.20:30)
日祝休

WEB <http://harapeco.me/>