



バレーボールチーム「ウルフドッグス名古屋」の傳田亮太です。

今回は、清須ご当地グルメ「清須からあげまぶし」を皆さんにお届けします！

本当は、全店舗伺いたかったのですが、スケジュールの都合で「カフェ&レストラン田園」「まつ寿司」「中華食堂 桜華」の3店舗を取材してきました。

「清須からあげまぶし」には、共通のルールが3つあります。

- ①下味又はタレに清須産の味噌を使用してからあげを盛り付けること
 - ②ひつまぶし形式で提供すること(そのまま→薬味をのせて→出汁等を注いで)
 - ③愛知県産の野菜を使用すること
- このルールを満たすことを必須条件として各店舗で開発されました。

カフェ&レストラン田園(寺野郷前57)



今、若い方の中で流行している純喫茶の雰囲気を持つお店であり、モーニングやランチメニューが豊富で、多くの常連さんと賑わう楽しい老舗のお店です。

唐揚げは、少し甘めになっていて、ご飯にすごく合います。薬味は、ワサビ・ねぎ・辛味ダレ・温玉と数多く、味の変化をたくさん楽しむことができ、最後まで飽きることなく食べることができます。自分だけの組み合わせやその日の気分に合わせて薬味を組み合わせるといいですね！

僕のおすすめの組み合わせは、ワサビです。さっぱりと食べられるのと、あごだしとの相性がよく、シメにもパッチリです。

まつ寿司(清洲1-8-1)



唐揚げは、濃い味噌ダレとさっぱりな甘酢ダレの2種類があり、味噌ダレの方は味噌カツのタレに似ている印象を受けました。メニュー名が「戦まぶし」ということもあり、2種類の味付けにしたそうです。

オリジナルのタルタルソースは、清須産のパセリを使用し、唐揚げに合うようサッパリとした味付けです。僕は、このタルタルソースをたっぷりかけて食べるのがすごく好きです！

かつおメインの出汁は、さすがお寿司屋さんです。とても優しい味で、これだけでもおいしく飲めます。唐揚げのタレにも負けずしっかりと出汁の味も楽しめます。

中華食堂 桜華(西田中城下27)

味噌と醤油を独自にブレンドした味噌ダレは、ご飯との相性もよく、唐揚げは細かく切ってあるため、すごく食べやすいです。

出汁は、かつお出汁にラーメンのスープを少し混ぜているので、しっかりとした味であり、味噌ダレとのバランスもよく、あつという間に食べてしまいました。

僕のおすすめの食べ方は、最初、多めに味噌ダレとご飯を堪能し、途中、山椒をかけて味の変化を楽しみます。最後は、多めに出汁をかけ、出汁の味も楽しみながら食べます。セットで付いている半熟たまごに出汁をかけると、たまごスープのようなまろやかな味になり、最後まであっさりとお食べられます。



そのままタレの味で味わうもよし、好きな薬味の組み合わせもよし、最初から出汁で味わうもよし、食べ方はいろいろ。正解はありません！

皆さんも自分好みの味を見つけにお店を回ってみてください。

食べたならTwitterで「@kiyosu_city」 「#清須市」をつけてツイートしてみてください。

清須からあげまぶし提供店のご紹介

八百蔵



西枇杷島町西六軒町81

カレーハウスCoCo壱番屋



西枇杷島店 西枇杷島町末広31
愛知清洲店 西田中白山78