



キャリア30年の寿司職人がこだわる「煮込み串かつ」

写真：永谷正樹



① 豚の角煮にパン粉を付けて揚げた「かね煮込み串かつ」(1本160円)をはじめとする煮込み串かつシリーズ。どれもリアルな味わいで、いくら食べても飽きないのが特徴だ。

② 明太子の巻き寿司に天ぷらの衣を付けて揚げた「寿司の天ぷら」(400円)。酒の肴にもメにもびったりの一品だ。

遊食酒家 かねSushi

住 所 名古屋市中区草平町 1-32-1

TEL 052-355-1829

営業時間 11:30~14:00(13:30L.O.)、
18:00~23:00(22:30L.O.)
※日・祝は夜のみ営業

定休日 月曜日



「レビのバラエティ番組で紹介される」〇〇なのに××が旨い店」。私はそれを否定的な目で見ていました。セカンドメニューにこだわるよりもメインのクオリティを高めるのが先だろうと思っていたのです。しかし、中川区草平町の住宅街にある寿司店「遊食酒家 かねSushi」へ行って、その考え方は大きく変わりました。

店主の兼岩忠信さんは18歳から市内の寿司店で修業を重ね、南区で寿司店を7年半にわたって営んでいました。平成14年に現在の場所に移転し、居酒屋スタイルの『遊食酒家 かねSushi』をオープンさせました。当時は回転寿司店が増えてきて、寿司＝高級というイメージを払拭する必要があったのです。そこで兼岩さんが目をつけたのは、居酒屋

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

の定番メニューである串かつでした。試しに食べてみると、トロトロの食感とともに濃厚な味が広がります。なんと、串かつの中身は豚の角煮だったのです!

「よそと違うものを出したいと思ってね。豚バラ肉を3日間じっくりと煮込んで角煮を作って、それに衣を付けて揚げたのがうちの名物」かね煮込み串かつ「だよ」(兼岩さん)

しかも、この煮込み串かつはシリーズ化されていて、味噌やカレー、カニグラタン、エビチリなど10種類以上を用意しています。どれも美味しく、完全にセカンドメニューの域を超えていました。兼岩さんにとって、串かつはセカンドではなく、寿司と同様にメインなのでしょう。私自身が写真と文章、それぞれをメインとしているように。