



写真：永谷正樹



美味しいだけではない！瑞浪ポーノポークの底力

トッピングは柚子胡椒おろしの1種類のみだったが、だんだんと増えて、今では10種類以上も用意している。「焼きしゃぶ とんと巻き」というメニュー名の通り、肉の上の具材を巻いていた。ご飯はもちろん、お酒にもよく合う。写真はウニやイクラをのせた豪華版で値段は5枚で1,670円。

豚料理 とんと

住 所 名古屋市中区新栄1-8-17
スカイステージ新栄1F
T E L 052-212-7729
営業時間 18:00～翌1:00(24:00L.O.)
定休日 不定休



30代前半の頃、私の味覚は大きく変わりました。それまで苦手だったものが、それを機に好きになったものもありました。豚肉もその一つです。品種改良がすすみ、ブランド豚や銘柄豚と呼ばれる美味しい豚肉が流通するようになったのも要因でしょう。今回紹介する『豚料理とんと』は、岐阜県産のブランド豚、瑞浪ポーノポークを使った料理が自慢。

「瑞浪ポーノポークの特徴は、濃厚な肉の旨みと脂の甘み。それでいて、後味はさっぱりとしています。バラ肉や肩ロースなど部位によってそれぞれ異なる味わいが楽しめるので、料理の幅が広がるんです」と、オーナーの都築賢治さん。おっしゃる通り、メニューはかなり充実していて、もつ鍋やしゃぶしゃぶ、リブロースステーキなど豚料理の定番から、ア

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/>

アイデアを凝らした創作メニューまで約70種類を用意しています。

中でも炭火でサツと炙った肩ロースに、チーズやオニオン、芽ネギ、柚子胡椒などをのせた「焼きしゃぶとんと巻き」(5枚おまかせ・1,250円)は、お店の看板メニュー。トッピングは季節ごとに旬の食材も用意していて、初夏から夏にかけては岩牡蠣や大アサリなどが登場するとか。それぞれの味がぶつかり合ってしまったらいかと心配してしまいますが、実際に食べてみると、豚肉+トッピングの足し算ではなく、それぞれの美味しさを引き立て合う、いわば掛け算になるのです。瑞浪ポーノポークのポテンシャルの高さを目の当たりにして、それに惚れ込んだ都築さんの思いが伝わってきました。