

キャラバン [店舗情報]

住所/東区泉2-3-22 カーサ南白壁1F  
TEL/052-931-3898  
営業時間/7:30~21:00(20:30L.O.)  
定休日/火曜



ジュージューと  
熱々の鉄板が奏でる音に  
テンションはMAX!

イタリアンスパゲッティ 800円(税別)  
※ランチタイム(11:00~14:00)は750円(税別)。サラダ・ドリンク付きのセットも880円(税別)で用意。

なごやめしのルーツを探る

## イタリアン スパゲッティ

名古屋の喫茶店の定番メニュー、イタリアンスパゲッティ、通称「イタスバ」。ナポリタンとの決定的な違いは、熱々の鉄板を用いていること、仕上げに溶き卵を回しかけていくこと。このアイデアは、東区にある『喫茶ユキ』の先代マスターが昭和30年代後半頃にイタリアへ旅行した際に考案されたそうです。

マスターは、旅先でトマトソースの Pasta を食べましたが、友人と話しているうちに冷めてしまい、美味しく食べられませんでした。その翌日、鉄板焼きのステーキを食べたとき「この鉄板にスパゲッティを盛り付けたら……」というアイデアが浮かんだのです。イタスバは人気を呼び、市内の喫茶店に広がっていきました。今では喫茶店のみならずカフェや居酒屋でも楽しめるようになりました。

名古屋市東区  
キャラバン

## 定番だからこそ こだわって作る それが先代の教え



2代目マスターの大保康高さん

イタリアンスパゲッティの味付けは、ケチャップがメイン。他には塩、コショウ、顆粒のコンソメくらいでしょう。麺の太さや具材の内容がお店ごとに異なる程度で、家で作ってもそこそこ美味しくできます。というよりもイタスバに求めるものは美味しさではなく、子供の頃に食べた思い出に浸るものだと思います。ところが、「こ」キャラバンのイタスバを食べてから、その考え方が一変しました。どこでも食べられる定番のメニューだからこそ、しっかりと味を研究して作れば、まったく別物になるのです。

『キャラバン』のイタスバは味のベースからまず違います。炒めた豚肉と玉ねぎ、マッシュルームを赤ワインとケチャップでじっくりと煮込んだ自家製のトマトソースがベースなのです。

その深い味わいは、ケチャップにコンソメを加えた程度では出せません。ひと口食べただけで、いかに手間暇がかかっているのが伝わってきます。ケチャップの酸味や甘みよりも豚肉の旨みや玉ねぎの甘みが際立っています。これを家庭で再現するのはかなり困難だと思います。あらかじめスバにも用いられる2.1ミリの極太麺を使っているのも、ケチャップだけの味とはまったく異なる力強い味わいに負けたいためでしょう。さらに、溶き卵にも生クリームを加えることで、熱々の鉄板でも固まらないように工夫されています。このトロトロの卵と絡めて食べるのがイタスバの醍醐味です。

マスターの大保康高さんによると、父親でもある先代がこのイタスバのレシピを考案したことで、「先代が創り上げたこの味をずっと守っていきます」と、熱く語っていました。2代目としての真っ直ぐな想いが、時代を超えて愛される理由だと思います。

筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹  
名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。  
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。  
ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

