



おでん&ワイン カモシヤ [店舗情報]  
 住所/中区錦3-16-8 森万ビル1F  
 TEL/052-963-6730  
 営業時間/16:00くらい~24:00くらい  
 定休日/不定休



甘さ控えめの味付けに  
 ついつい、お酒がすすむ



味噌おでん 「すじ煮」528円、「しらす団子」308円、「大根」308円、「アボカド」418円、「名古屋ハヤシ」858円、「トマト」418円  
 ※写真手前より、時計回りに(いずれも税込)

### 味噌おでん

名古屋でおでんといえば、味噌おでんですが、その発祥はよく分かっていません。一方、おでんのルーツはというと、茹でた豆腐に竹串を刺して焼き、味噌を塗った「味噌田楽」が原型だといわれています。それは室町時代から始まったといわれ、江戸時代には庶民に親しまれました。種類もナスや里芋、こんにゃくと増えていきました。熱々のおでんを肴に熱燗を飲むスタイルも江戸時代に定着したそうです。江戸後期になると、醤油の醸造が盛んになり、醤油で煮込んだ、いわゆる「関東煮」が生まれました。おでんは、地域によってだしや具材が異なり、様々な個性があります。中でも味噌おでんは、原点である味噌田楽の形を残しながら進化した唯一無二の存在だといえるでしょう。

なごやめしのルーツを探る

## 名古屋市中区 おでん&ワイン カモシヤ 具材の味を引き立てる 牛すじとしじみのだしが 味の決め手



『おでん&ワイン カモシヤ』オーナー、橋本雄生さん

### お

でんの恋しい季節がやってきました。わが家では大根や玉子、ちくわなどの具材を醤油とみりん、鰹だしで煮込んで作ります。皿に取り分けてからチューブ入りの味噌だれをかけて食べます。

これはこれで美味しいのですが、味噌だれの味が濃すぎて、具材の味が損なわれかねません。やはり、味噌で煮込んだ味噌おでんに軍配が上がります。

さて、今回紹介するのは、栄の中部電力MIRRA TOWER(旧名古屋テレビ塔)のすぐ近くにある『おでん&ワイン カモシヤ』。店名からも分かる通り、おでんとワインのマリアージュを楽しんでほしいと、ワインのソムリエでもあるオーナーの橋本雄生さんが11年前にオープンさせました。

「味噌とワイン、いずれも醸造させたものだから、よく合うんです。おでんはワインとのマッチングを考慮して、牛すじとしじみでとっただしをベースにした、甘さ控えめの味付けに仕上がっています」

カウンター席の近くには、大きな味噌おでんの鍋が火にかけてあります。具材は、大根や玉子などの定番のほか、トマトやアボカドなどの変わり種も合わせて15種類以上。どれも真黒に染まり、食べ頃を迎えています。このビジュアルを見て、「美味しそう!」と思うのは、名古屋の人だけかもしれません(笑)。

おでんは、見た目よりも味は濃くなく、具材そのものの味を味噌が引き立てているので、食べていて飽きることはありません。それどころか、ついつい、お酒もすすんでしまいます。

おでんを肴にお酒を楽しんだ後は、おでんの味噌とデミグラスソースをブレンドした名物「名古屋ハヤシ」もおすすめてです。

#### 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。

