

スパゲッティハウス ヨコイ 住吉本店 [店舗情報]

住所/中区栄3-10-11 サントウビル2F

TEL/052-241-5571

営業時間/平日・土曜日11:00~15:00 (14:35L.O.)

17:00~21:00 (20:35L.O.)

日曜日・祝日11:00~15:00 (14:35L.O.)

※ソースが無くなり次第終了

定休日/無休



麺とソース、具材の
見事なまでの一体感！

ミラカン 970円(写真は1.2倍盛り1,020円)
(いずれも税込)

あんかけスパ

「あんかけスパは、丸栄ホテル(名古屋国際ホテル)で洋食部門のシェフだった横井博氏が考案しました。
「これまでにないスパゲッティを作って、世の中にイタリア料理を広めたかったと聞いています」と話すのは、横井博氏の孫で、『スパゲッティハウスヨコイ』の3代目店主、横井慎也さん。
ソースの味付けや麺の太さなど、2年がかりでレシピを完成させ、1961年に親類との共同出資で名古屋市中区に『そーれ』を開業。1963年に独立して『スパゲッティハウスヨコイ』を開店させました。
「あんかけスパ」という名称は、『からめ亭』(当時の店名は『ソール本店』)の店主によって1978年の創業から間もない頃、あんかけうどんをヒントに名付けられました。

なごやめしのルーツを探る

名古屋市中区
スパゲッティハウス ヨコイ 住吉本店

あんかけスパを 名古屋に広めた 名店中の名店



『スパゲッティハウス ヨコイ』3代目店主、横井慎也さん

肉

と野菜の旨味を凝縮させたスパイシーなソースを、ラードで炒めた極太麺に絡めていただくあんかけスパ。私は、2、3週間に一度は食べないと禁断症状が出るほどハマっています。今では専門店も多く、喫茶店などでも食べることができそうですが、お店ごとにソースの辛さや酸味、粘度などが異なります。

私のお気に入りには、あんかけスパの元祖『スパゲッティハウスヨコイ住吉本店』。もう、かれこれ30年以上も通い続けています。ソースの辛さと酸味のバランスが秀逸だけではなく、麺とソース、具材に一体感があります。また、お店の雰囲気も洋食屋さんのような懐かしさが伝わってきます。

「もともとスパゲッティ以外に洋食のメニューも用意していて、当時はまだ珍しかったピザもありました。開店当初はスパゲッティよりも洋食の方がよく出ていたそうです」と、3代目店主の横井慎也さん。

当時、スパゲッティといえば、ナポリタンかミートソースくらい。「あんかけスパ」という名称もなく、味に対して保守的な名古屋ではなかなか受け入れられなかったのです。契機となったのは、当時では画期的だった深夜2時までの営業スタイルでした。

「あんかけスパは腹持ちがよいので深夜まで働くマスコミの方たちが食べられるようになったんです。メディアで採り上げられるようになり、そのおかげもあって、徐々に広まっていきました」(横井さん)

あんかけスパの人気は、愛知万博が開催された2005年前後に起こった名古屋めしのブームも追い風となりました。ひと昔前は、あんかけスパといえば、中年男性が好んで食べるイメージがありましたが、今では老若男女問わず多くの人々に愛されています。

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。

