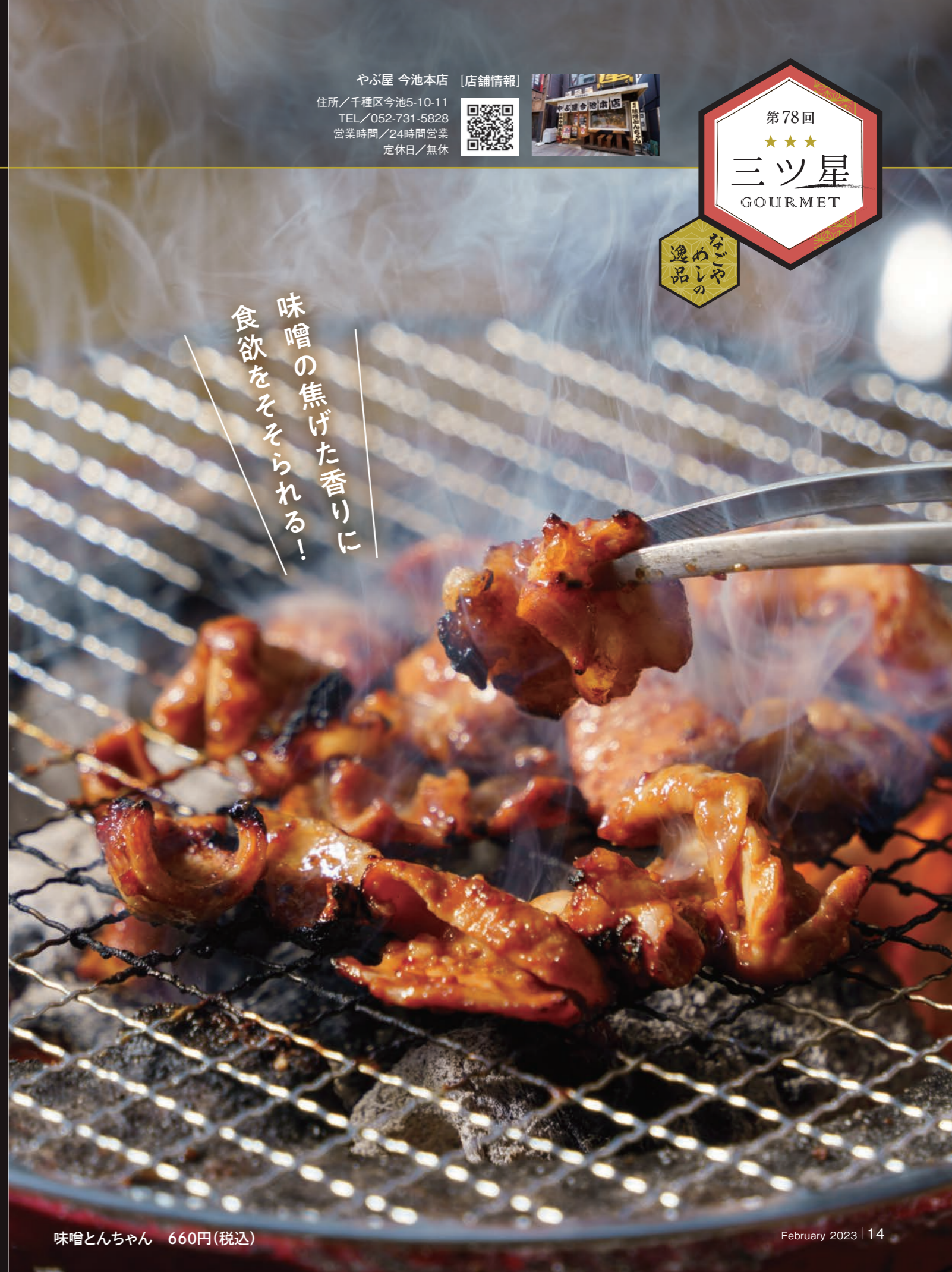




やぶ屋 今池本店 [店舗情報]
住所/千種区今池5-10-11
TEL/052-731-5828
営業時間/24時間営業
定休日/無休



味噌の焦げた香りに
食欲をそそられる！



味噌とんちゃん

なごやめしのルーツを探る

名古屋で「とんちゃん」といえば、豆味噌(赤味噌)ベースのたれで味付けした豚ホルモン焼肉、いわゆるホルモン焼き。
「味噌とんちゃん」とも呼ばれていますが、発祥や名前の由来は様々な説があり、定かではありません。
ホルモンを扱った料理は大正時代から食されていたようですが、一般に広まったのは戦後のようです。味付けに味噌を使ったのは、身近にあったからでしょう。
また、「とんちゃん」という名前を冠した料理は、名古屋に限らず、福井県大野市や宮城県岩沼市、福岡県筑豊地方などにもあります。
滋賀県高島市の「高島とんちゃん」は、甘辛い味噌ダレで味付けしたかしわ(鶏肉)のことをそう呼びますが、一般的に豚や牛のホルモン焼きのことを指します。地域ごとに味付けが異なる「とんちゃん」は、それぞれの土地で育まれてきた食文化であるといえるでしょう。

名古屋千種区 やぶ屋 今池本店 味噌とんちゃんが 看板メニューの 地元居酒屋チェーン



(株)やぶやグループ取締役の徳峰浩則さん

軒

先に「とんちゃん」と書かれた赤ちよつちんをぶら下げた店の前を通ると、何とも食欲をそそられる匂いが漂っていて、思わず店へ引き寄せられてしまいます。店の中は七輪の煙がモクモク。換気扇は回っているものの、まったく役に立っていません。

「服にニオイが付いちゃう〜」というのは野暮つても、煙が立ち籠めた中で食べるのが味噌とんちゃんの醍醐味でもあります。

味噌とんちゃんは、名古屋市内の焼肉店では定番。他に居酒屋でも注文することができ、今回紹介する『やぶ屋 今池本店』は、名古屋市内を中心に展開する居酒屋チェーン。看板メニューが「味噌とんちゃん」なのです。

「今こそ味噌とんちゃんを出す店は数多くありますが、1994年の創業当時は後継者不足で廃業する店も多かったんです。このままでは味噌とんちゃんそのものがなくなってしまうという危機感を抱いた弊社の社長がメニューに採り入れました」と、(株)やぶやグループ取締役の徳峰浩則さん。

ここの味噌とんちゃんは、朝挽きの新鮮な三河豚の小腸と大腸、直腸、胃のミックス。様々な味と食感が楽しめます。味の要となるのは、赤味噌と数十種類の素材をブレンドして熟成させた秘伝の味噌だれ。甘辛い味付けがとんちゃんの甘みを引き立てます。

味噌とんちゃんの魅力は、何といても味噌の焦げる香り。全体的にほどよく焦げ目がついたら食べ頃です。ハフハフしながら口へ運ぶと、味噌のコクとジューシーな脂の甘みがひとつになって広がります。お酒はもちろん、ご飯に合うのも魅力のひとつでしょう。

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、という仕事。」 <https://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

