



1967年、開店当時の勇さん

【巻頭特集】

読者のクチコミ情報を深掘り

# 愛される地元の名物店

毎月『ちるるくらぶ』編集室に寄せられる多くのクチコミ。そのなかから、長年にわたって地域の常連客から愛されている店を紹介し、訪れる人が後を絶たない理由を探りました。

## 弘法さんで親しまれ55年「名古屋焼き」の老舗 だん長 弘法町

「10分で焼けるでちよつと待つとつてね」。平日の午前中にも関わらず、次々と訪れる客に優しく語りかける店主の佐藤勇さん。遍照院、通称「知立の弘法さん」の通りに25歳でだん長を開店し、今年80歳を迎えます。

佐藤さんがつくるソースもかつお節もかかっていない「焼きは「名古屋焼き」と呼ばれ、この味を求めているのは県外から訪れる人も多いといえます。師匠は名古屋の「だん長」。

プルルの子の子どもに人気で、気軽に手ですまめるような生地に味をつけたのがはじまりだったそう。柔らかい生地に醤油の香ばしさと紅しょうがの風味がポイントになっていて、ひとつまたひとつと、止まらなくなるという常連の声も。かつおと昆布でだしをとって、粉は数種類をブレンド。老舗メーカー本醸造のたまり醤油をかけるが、強い火力で焼き上げるのが、

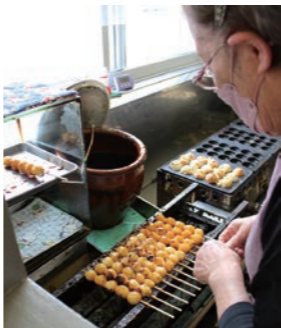
だん長流です。

妻の悦子さんがすべて手作業でつくるだんごが、もうひとつの看板商品。米粉を熱湯でこねて二粒ずつ手で成形、蒸籠で蒸したのち氷水でしめます。串打ちも焼き台と火力に合わせ微調整を重ねる手仕事。たご焼きを焼く勇さんの隣で、悦子さんが一本一本、丁寧に焼き上げます。こちらも名古屋風と呼ばれる醤油味。香ばしいおこげと、もっちりとした食感が楽しめるだんごは食べ応え抜群で、冷めてもおいしいと評判です。この日も10本、20本と電話注文が入り、忙しく手を動かしていました。

「この場所で店ができて幸せ。弘法さんの縁日をきっかけに、お客さんがお客さんと呼んでくれたから感謝しかない」と話す勇さん。店を訪れる人との温かい交流を半世紀以上続けてきました。たかさんの人に愛される味を大切に守りながら、これからも夫婦で店に立ちます。



たご焼き一皿(15個入り)600円。だんご一本90円。ともに11時ごろが初回焼き上がりの目安ですが、どちらも電話予約が確実



たまり醤油が味の決め手



### だん長

住 知立市弘法町丁風68  
☎ 0566-82-2716  
営 11:00~15:00  
休 火・水定休

※Pなし 電話予約後の来店をおすすめします



全ての仕込みを手作業で行う



イタリアンスパゲティ-550円。この見た目ひかれて訪れる客も多い



**COFFEE・食事 ミミ**  
住 知立市山町御林1-83  
☎ 0566-82-6903  
営 6:00~13:30 ※ディナー営業休止中  
休 日定休



モーニング440円。フルーツの種類が豊富で、コーヒーもおいしい

## 喧騒を忘れタイムスリップ 純喫茶愛好家が集う隠れ家

### 喫茶 ミミ 山町

開店以来、地元の語り場として今年で50年目を迎える喫茶ミミ。黒のコック帽とエプロンはマスター石川光生さんのトレードマークです。25歳で店を始めた当時は喫茶店ブームの最中。パフェやクリームソーダが看板メニューでした。店の近くには会社や工場が多く、来店客からの要望で数年後にはランチとモーニングをスタート。昼休憩や仕事の合間にコーヒーを飲み訪れる人でにぎわいました。3年前、光生さんが大病を患った

ことで調理は息子の晃太郎さんに。現在は親子二人三脚で店を切り盛りしています。

「父も私も、こだわっているのはモーニング。ボリュームには自信があります」と晃太郎さん。トーストにサラダ、ゆで卵にフルーツがついてコーヒー価格の440円。30年近く、毎日モーニングに通う常連客がいるというのも納得です。レトロ喫茶人気もあり、遠方から訪れる若い人も増えているといいます。

数年前からは、近隣の工場の仕出し弁当も担当。ランチ営業が終わると慌ただしく買い出しや仕込みをし、1日約50食、1カ月で約1000食の弁当を届けています。配達回収も晃太郎さんが担当。目が回るような忙しさですが、笑顔を絶やしません。店内にはほのぼのとした雰囲気があります。「今も早朝5時から常連さんのためにモーニングを用意する父。大変なこともあります。少しでも長く一緒に店に立ちたい」と願いをのぞかせます。「お客さんには、ミミでゆったりとした時間を楽しんでほしい。これからは親子で頑張ります」と締めくくりました。

