

# KaNIBIMI 100セレクト

かに美味

卷頭特集

私たちに、季節の移り変わりを教えてくれるものと言えば、旬の食材。残暑はまだ厳しいものの、少しづつ秋の味覚が味わえるようになった。Kanisanエリアの名店が誇る、地元食材を使ったグルメで、ひと足早く秋を感じてみよう！



可児市特産の里芋と中鉄砲、きんぴらと中鉄砲を使うコロッケ。シンプルでどこか懐かしく、優しい味がする。地元の食材をたっぷりと味わえるのがうれしい

## 7月初旬にグランドメニューを一新 鮮度の高い魚介と中鉄砲、里芋を使った料理

「外食シーンって街のイメージですよね。外食シーンが面白ければ、街に住む人の生活が豊かになります。わたしはそんな思いをもって、地域に必要とされる店を持つっていきたいんです」

開口一番に「可児かまど本店」

の代表・近藤あけみさんが語ったのは店のことだけではなく地域への思いだった。

7月初旬からグランドメニューを一新。なかでも生ガキを始めとした地元で手に入りづらい鮮度の高い魚介に力を入れる。地域にない食材を豊富に揃える一方で、

大豆の一種である御嵩町の特産品

「中鉄砲」を生かした商品づくり

にも情熱を傾ける。中鉄砲は、香りが強く味が濃いのが特徴。皮が破れやすく病気に弱いことから、大量につくることが難しかった。店では中鉄砲を使った「大豆ミート」や「きなこミート」などのオリジナルメニューを提供している。



「肉そっくり大豆ミート」(734円)、「中鉄砲きなこ」(205円)は可児かまど本店でも販売。購入すればレシピが載った冊子も無料でもらえる  
「ギフト用の詰め合わせ」(2,160円)



大豆ミートをつかった小鉢3品。「家でも作ってみたいと思ってもらえるメニューに仕上げました」

## 「食」で可児を盛り上げたい! 情熱を持った女将が取り組むまちおこし



栄養価の高い「中鉄砲きなこ」(205円)は、牛乳に混ぜたりヨーグルトにかけたりと調理不要で、気軽に摂取できる。写真の水菓子(324円)は、若尾製菓とコラボ開発



「地産地消膳コース」(2,800円)の一例。  
可児市・御嵩町などの岐阜県産の食材を  
ふんだんに使用している(要予約)

## 炉ばた料理・かに料理 可児かまど本店

和食



「中鉄砲きなこは、深炒りすることで、香ばしく仕上がっています」と総料理長・肥田昌昭さん

☎0574-61-3550

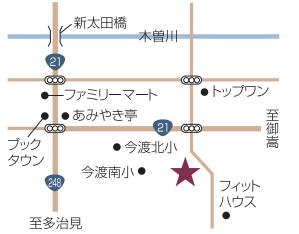
可児市下恵土526-1

営業 11:30~15:00 (LO14:00)

17:00~23:00 (LO22:30)

休 無休

TEL 80台



代表・近藤あけみさん。前向きなパワーで、周囲を元気付ける存在だ

15周年を迎えた

スペイン、イタリア料理店  
本格料理の数々が  
記念日を華やかに彩る



「海老のアヒージョ」(780円)。少し水分を足すことでオイルの強みを抑えた一品。同メニュー注文で食べ放題になる自家製パンを漫して

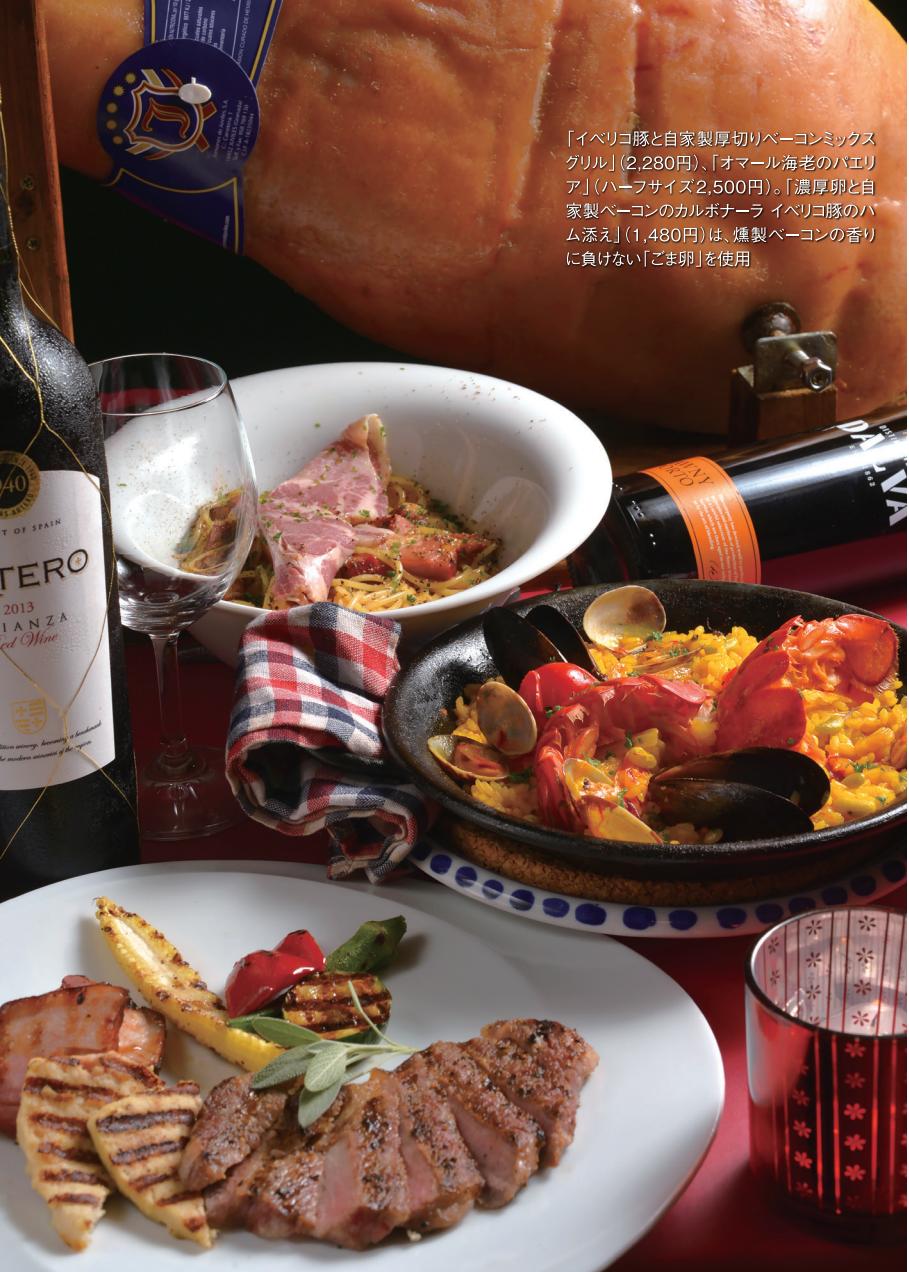
地元出身のシェフが腕を振るう  
パスタ、パエリア、グリル料理を堪能

愛らしい欧風の建物が印象的な一軒家レストラン「シエスタ」。地元出身のオーナーシェフが腕を振るう店は、8月で15周年の節目を迎える。「オープンした頃はパエリアや生ハムといった料理は今ほど一般的じゃなかつたですね」とシェフの加藤英己さんは振り返る。

人気のパエリアは、大ぶりなオマール海老を使うことで、ライスにもしっかりと海老の旨味が浸透。魚介の風味を存分に感じることができます。

ホルダードに置かれたスペイン産生ハムは店の看板メニュー。注文後にカットするため、切りたてならではの新鮮な風味が口に広がる。

甘味のあるイベリコ豚の脂が絶妙な各種グリル料理は、白ワインにピッタリ。パスタやピザなどができる。



「イベリコ豚と自家製厚切りベーコンミックスグリル」(2,280円)、「オマール海老のパエリア」(ハーフサイズ2,500円)。「濃厚卵と自家製ベーコンのカルボナーラ イベリコ豚のバム添え」(1,480円)は、焼製ベーコンの香りに負けない「ごま卵」を使用

## Siesta [シエスタ]

☎ 0574-27-5445  
美濃加茂市森山町4-3-13  
営 11:30~15:00(LO14:00)  
17:30~22:00(LO20:30)  
休 火、第2・3月 P 有  
<http://www.siesta-2001.jp>



シェフが自作した木のオブジェが並ぶ。店内は照明を抑え、落ち着いた印象に



ランチ、コースに付いてくる、「本日のデザート盛り合わせ」(630円)。オリジナルメッセージを入れることもできる

どのメニューもすべてにひと手間加えている。ランチは主婦層が中心。ディナーはカップルや家族の記念日利用が多く、予約でデザートにオリジナルメッセージを入れられるサービスもうれしい。



ランチの人気メニュー「和牛カルビ丼」(1,290円)。ご飯が見えないほど敷かれた大判カルビは、タレの絡んだご飯との相性も◎

価格を抑え質の高い肉にこだわる  
地域に愛される一流店

オープンして2周年が過ぎ、着実に常連客を増やす焼肉店「万寿民屋」。

提供するのは黒毛和牛の「最飛び牛」のみ。さらに、1~12段階で霜降りの度合いを示すBMSも10以上のものしか出さないこだわりだ。

「決して高級店を目指しているわけではなく、質の高い店になります」と店長の鄭万寿さん。地元の人に質の良い肉を食べてもうおうと価格を抑え、入りやすい空間であり続けることを心がける。

質の高い脂が口の中でとろけるブリスケや塩タン、カルビといつた肉に合わせたいのが、日本人の舌に合うよう、甘辛く仕上げた自家製キムチ。他にも塩味噌と醤油の2通りの味で仕上げた

テールスープも人気が高い。野菜はなるべく地産地消にこだわって、岐阜県産のものを使用。店長自ら市場に買い付けに赴き、厳選して仕入れている。

ミスジなどの希少部位も少しずつ食べたい、という声に応えハーフサイズも提供。細やかな配慮と質の高い一流店で極上の肉を選べます。

提供する肉は、  
黒毛和牛の「最飛び牛」のみ。  
とろける脂の甘みが  
ファンの心をがつちり掴む

「以前、働いていたスタッフも卒業後に気軽に食べに来てくれる。そのことがすごく嬉しいですね」と店長の鄭万寿さん。

VIPルーム(要予約)

は最大14人で利用可能。用途に合わせた空間を用意している

名物の「和牛ブリスケ」。軽く焼いてから、卵に浸してすき焼き風で食べるのが店長おすすめ。卵をからめることでコクがでる

## 焼処 万寿民屋

☎ 0574-48-8638  
可児市下恵土宮前5619-2  
営 11:30~14:30(LO14:00)  
17:00~22:00(LO21:30)  
休 木 P 有



焼肉

やきどころ ま す み や