



旬彩天ぷら 心来

しゅんさいてんぷらしんら

日本各地の旬の味覚を
カウンター越しでいただく

偶然に立ち寄る客も少ない、大通りから外れた路地沿いに店を構えて6年。客が客を呼ぶ形で人気を集めるのが「旬彩天ぷら心来」だ。

「JR・近鉄・地下鉄の3路線が通る八田駅の周辺なら、お客様がどこからでも来やすいと思つてここを選びました」と語る店主の森一浩さんは、名古屋マリオットアソシアホテルの日本料理店で、天ぷらカウンターを任されていた人物。その経歴から入店に覚悟が

平日限定のランチ「花水木」1620円。海老、魚介2種、野菜3種、さつまいも丸揚げに、旬の一品、サラダ、御飯、赤だし、デザートが付く



素材ごとに揚げる温度や時間を変え、うま味、食感、香りを引き立たせている

「日本中のおいしい食材を味わつていただくため、マリオット時代からお付き合いいただいている業者さんから仕入れていきます」。

エビ、ホタテ、名残の鰹、銀杏、秋刀魚、時季によつてはアワビなども登場。軽いけれどコク深い大豆の白絞油に、香りづけのゴマ油をブレンドし、素材ごとにベストな温度と時間を見極めてカラリと揚げる。

食材は日毎に変わるものの、品種を変えて必ず出すのがさつまいもの丸揚げだ。30分以上かけてじっくり揚げることで甘みが増し、焼き芋のようにホクホクで皮は香ばしい。コースによつては2種類を食べ比べすることもできる。

「口がさつぱりするよう」と、天ぷらの合間には、蒸した卵白を裏ごししゴマペーストと塩コショウ、米酢を加えたサラ

季節ごとに旬のものを揃えています。天ぷらカウンターの入門編として、気軽に楽しんでください

森一浩さん

1973年、中川区生まれ。高校卒業後、料理人の道へ。大阪の割烹で腕を磨き、2002年からはマリオットで天ぷらカウンターを担当。「一期一会の心を胸に、感謝の心で作った美味しさを提供したい」と、2011年にオープン



カウンターがメインの店。天ぷらとともに楽しむ焼酎や国産ワインも多彩に揃う

旬彩天ぷら 心来

☎052-363-4774 住/中川区八田町409 営/11:30~13:30(LO)、17:30~20:30(LO) 休/日曜、祝日 P/4台 要予約

ダを提供。最後まで飽きさせない工夫が随所に散りばめられている。

この地に根を張り自分でできる範囲を貫く

中川区や市内だけに留まらず、豊橋、鈴鹿、津、岐阜などの遠方から訪れる人が多いのも、特徴のひとつ。それに加え、20代から70代までと客層も幅広い。

「若い方にも、揚げたてをカウンターで食べる醍醐味を知って欲しいと願い、気軽に行つてみようと思える金額設定にしています。だから、ランチは正直、儲かりません。次は記念日のデザートでと言つてリピートしてくださるお客様が多く、それがとてもうれしいです」と森さんは微笑む。

厨房も含めて、店内は13坪ほど。カウンター8席のこぢんまりとした造りだ。

「自分でもてなせる範囲を貫きたいから、これ以上、席を増やしたり店を大きくしたりといったことは考えていません。この地に根を張り、末長く続けていければと思つています」。

旬彩天ぷら 心来

巻頭特集

魚どころ 大善

中川フリモグルメ100セレクト

おいしい秋を届ける中川区の名店

世代を超えて広く親しまれる店には、こだわりと気配りがあふれている。店主の思いを聞くと、さらにその店、その味が好きになるはずだ。

フリモAR アプリをダウンロード

App Store からダウンロード Google Play でインストール

で「フリモAR」を検索

※AppleおよびGoogle Playは米国その他の登録されたApple Inc. の商標です。App StoreはApple Inc. のサービスマークです。Google PlayおよびGoogle Play ロゴはGoogle Inc. の商標です。

- フリモARアプリをダウンロードして起動
- 赤マークがついた写真にカメラをかざすとスクリーンがはじまります ※写真の向きにあわせてカメラをかざしてください
- スクリーンに成功すると動画がスタート!

表紙を
スキャンすると
中川区グルメ
100選の料理が
ズラリと流れます



魚どころ 大善

うおどころ だいぜん

素材の良さは段違い
活魚料理の老舗

暖簾をくぐると、まず目に入るのは縦3メートル、横2メートルの大きな生簀。「豊浜の漁港から週2回、直送しています」と、2代目店主で料理長も務める大岩弘孝さんは語る。

「魚どころ 大善」が創業したのは1977年のこと。以来、旬の活魚でつくるお造りや焼き物などの浜料理を目当てに、地元の人が足繁く通う。「栞安」と「賀城園」で修業した2代目が家業



大海老フライ (1620円)をはじめ、ひつまぶしなどの名古屋めしも人気。地元はもちろん、遠方から訪れる人にも喜ばれている

を継いだ5年ほど前からは、懐石料理も出すようになり、店の魅力にさらなる磨きがかかった。「これまで素材の良さをウリにしてきました。そこにひと手間加え、家庭では味わえない職人の技を楽しんでいただきたいという思いで、心を込めて料理しています」。

旬の魚介10種類を盛り合わせた「活魚盛り合わせ」は9180円~(要予約)。生簀で泳ぐ魚をさばっているため、抜群の鮮度だ

四季折々の食材をふんだんに盛り込んだ、月替わりの懐石料理は4320円から。これからの季節は、松茸などのきのこ類をはじめ、サンマ、アカイカ…。冬にはブリが旬を迎える。活アワビの石焼懐石(8640円)や、刺身を主役にした活魚懐石(5400円)があるのも、「魚どころ」の看板を掲げるこの店ならではの。

10月から3月までは、期間限定で魚スキ、蟹スキ、アンコウなどの鍋懐石(5400円)もメニューに並ぶ。

地域の人の愛される店づくりを追求

1階のテーブル席と座敷のほか、2階には志摩・伊良湖・神島・豊浜と名付けた個室を4室用意。

豊浜漁港直送の活魚のほか、柳橋市場へ毎日仕入れに向き、その日その時期の旬をご提供しています

大岩弘孝さん

1977年、中川区生まれ。大学在学中から「栞安」で料理をはじめ、卒業後は熱田区にある料亭「賀城園」で本格的な懐石料理を学ぶ。3年間の修業後、「味坊だいぜん」をオープン。2012年から2代目として「魚どころ 大善」を継承



入り口すぐに生簀、奥には壁で仕切られたテーブル席が並ぶ。2階にある個室の収容人数は4~60人まで

魚どころ 大善

☎052-352-1151 住/中川区八田町2305 営/11:30~14:00(LO)、17:00~20:45(LO) 休/水曜、第3火曜 P/40台