

[第231回]

味な味

あじなあじ

眞実一路

しんじついちろ

東京都荒川区西日暮里1-4-12 コーポこだま102
Tel.03-6806-5232
営業時間 11:30~14:30 / 17:00~23:00(月~土) ※20:00最終入店
※20:00時点でご予約、ご入店がない場合に限り20:00で閉店
※水曜日のディナータイムは完全予約制
定休日 日曜日(不定休)



大人気グルメドラマにも登場!

麻・辣・香・熱・色にとことんこだわった麻婆豆腐専門店

ただの麻婆豆腐と侮ることなかれ
麻婆豆腐の真髄ここにあり

常磐線三河島駅の改札を出て、真土小思い出広場を左に見ながら路地を進んだ先に麻婆豆腐の専門店「眞実一路」があります。中華料理店などで腕を磨いた店主の眞鍋英伸さんが、この場所にお店を開いたのは2015年10月のこと。店名は眞鍋さんの座右の銘である眞実一路に眞鍋さんの「眞」をあて、「眞実一路」としたそうです。土曜日ともなると開店前から行列ができ、オープンと同時に満席になってしまうほどの人気店の看板メニューは「五味一体」麻婆豆腐。五味一体とは麻婆豆腐に欠かせない「麻・辣・香・熱・色」という五大要素を指し、「五味一体」麻婆豆腐はこれらの要素を余すところなく堪能できる一皿です。辛さのレベルは「中辛」の1辛から「超激辛」の5辛まで選べますが、今回は基本の辛さとなる「超辛口」の3辛をいただきます。ちなみに5辛を完食すると、「超地獄」と呼ばれる辛さをオー



看板メニューの「五味一体」麻婆豆腐はライス、ザーサイが付いて800円。(単品600円)

ダーすることができるんだとか。(ディナータイムのみ) 辛さに耐性のある方はお試しあれ。

グツグツと音を立てながら鉄製の器で供される「五味一体」麻婆豆腐のベースは12時間じっくり煮出した鶏ガラスープと肉味噌。ラー油の赤と豆腐の白の鮮やかなコントラストが食欲をそそります。一般的な麻婆豆腐よりも、とろみを少なくしているため、スープのようなサラッとした口当たりが特徴ですが、思い切りすすってしまうと、むせてしまうのでご注意ください。また、香辛料に八角を使わないことで、日本人の味覚により馴染むようアレンジしているそうです。四川料理に欠かせない花山椒(ホワジャオ)や激辛調味料などをふんだんに使った「五味一体」麻婆豆腐をいったん口に運ぶと、たちまち額から汗がポタリ。しかし、辛さ自体は痛みを伴うものではなく、食欲が促進される刺激のせい、爽快感すら覚えます。クセになる辛さの麻婆豆腐、辛さとしびれを中和してくれるライスとの間でレンゲを持つ手が止まりません。あっさり仕上げられた自家製のザーサイは塩抜きした後に味付けをするという、こだわりよう。ランチタイムはライス、ザーサイともにおかわり自由なのうれしいかぎりです。来店する方達について伺ってみると「お客様は男性よりも女性の方が多くいらっしゃいますね。夏場、麻婆豆腐を食べ終わって外に出ると、汗が風で冷やされて涼しく感じられるそうですよ」と教えてくれました。

名バイプレイヤーも舌を巻いた
他では味わえない絶品麻婆豆腐

「五味一体」麻婆豆腐のほかにも、鶏の粗挽き肉と豆腐をスープでまともあげた「白い麻婆豆腐」(1,000円)、ごはんとの相性が抜群の「黒い麻婆豆腐」

店内に掲げられた黒板。「五味一体」へのこだわりと意気込みが感じられます。



(1,000円)、辛みと野菜の旨みがマッチした「緑の麻婆豆腐」(1,150円)、白い麻婆豆腐にサクラの燻製をプラスした「くんせい麻婆豆腐」(1,200円)など個性も彩りも豊かな麻婆豆腐を取り揃えています。各麻婆豆腐はいずれもザーサイ、ライス付きです。

昨年5月には人気グルメドラマ「孤独のグルメ」(テレビ東京)でお店が取り上げられ、一躍話題に。放送後の反響は凄まじかったようで、遠方からも番組のファンが詰めかけ、普段の5倍のお客さんが来店されたそうです。主人公の井之頭五郎役を演じた松重さんが食べたワンタン入り滋養スープ、海老と大葉のハルマキなど麻婆豆腐以外の前菜メニューはディナータイムにいただくことができます。「松重さんは前日から食事を控えて、撮影に臨んでいるそうです。その甲斐もあって、撮影時はとてもおいしそうに召し上がっていました」

ひとりで自分好みの辛さを見つけるもよし、仲間とシェアするもよし。麻婆豆腐の奥深さが楽しめるお店です。

※情報は2019年2月時点、価格は税込みです。



店主の眞鍋英伸さん

クーポンチケット

ディナータイム
450円以下の
ドリンク1杯サービス

お一人さま1回限り
2019年3月末日まで有効

キャトリ

この世界逃れあたわざるもの

ひとつは **死** (肉体と魂) ひとつは **税金** (徴収と使途)

みんなで考えよう人間の命と税金!!



嘘でもいいから
「ありがとう」と言おう

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6 / ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
荒川区南千住5-9-6 / Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp

TEL 03-3802-1418 (代) 職人税理士34年 伊坂かつやす

木曾路

期間: 4月18日(木)まで

奈良井をらい

盛り込み(前菜、お造り、煮物、和牛あみ焼き、茶碗蒸し、湯物、御飯、汁物、香の物、デザート)

3,000円 (税込3,240円)

お昼の集い

期間: 3月31日まで

てっさ

大盛り(3~4人前) 3,500円(税込3,780円)
小盛り(1~2人前) 2,000円(税込2,160円)

ふぐ唐揚げ 1,300円(税込1,404円)

焼きふぐ 1,800円(税込1,944円)

ひれ酒 800円(税込864円)

てっちり

てっぴ、てっちり、雑炊、香の物、デザート

5,300円 (税込5,724円)

期間: 3月31日まで

てっさ

大盛り(3~4人前) 3,500円(税込3,780円)
小盛り(1~2人前) 2,000円(税込2,160円)

ふぐ唐揚げ 1,300円(税込1,404円)

焼きふぐ 1,800円(税込1,944円)

ひれ酒 800円(税込864円)

てっちり

てっぴ、てっちり、雑炊、香の物、デザート

5,300円 (税込5,724円)

歓送迎会ご予約承ります。

※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店

荒川区南千住 5-6-15

電話: 03-5850-5567

グラスリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限り。
- グラスリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H31年4月30日まで
- 木曾路南千住店のみの有効