出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第15回）

これぞ食い倒れ！店内熟成の牛ステーキをミナミで

2017.07.18

いよいよ夏本番。大阪は、日本三大祭りの1つとされる天神祭（7月25日）を迎えます。大阪の人たちが親しみを込め「天神さん」と呼び習わしてきたこの祭りの名物といえば、約100隻の大船団による船渡御（ふなとぎょ）や約5000発の奉納花火、ギャル神輿など。また、猛暑も名物の1つでしょう。梅雨明けの蒸し暑さに加え、夏の日差しが容赦なく照り付け、祭りの季節が来たなと感じさせます。

くれおーる法善寺前本通り店が入るビルの1Fでオープン

「暑うないと天神さんらしゅうない！」と強がるビジネスパーソンが「なんぞスタミナ付くもん食べよや」と、夕方の繁華街へ繰り出すのもこの時期の風物詩。スタミナといえば、やはり肉。関西ではあえて断らない限り、肉といえば牛肉のことを意味します。これこそ大阪スタンダード（笑）

鶴橋などで味わう焼き肉やホルモンは定番ですが、分厚いステーキをパクついてみるのもまた一興。今回紹介するのは、ミナミ（大阪市内難波駅周辺、道頓堀の戎橋辺りをイメージしてください）の千日前に6月30日、オープンした「0℃熟成ステーキ本店」。たこ焼き・お好み焼き店を展開する「くれおーる」の新業態1号店です。

「食い倒れの街」で評判を呼ぶ「くれおーる」

新業態の切り札は、自店で温度と湿度を管理し、切り分ける零度熟成肉

千日前は、ミナミのターミナル・難波の東側に広がる繁華街。道頓堀かいわいと共に「食い倒れの街」として知られています。街は、外国人観光客によるインバウンド需要の余波もあって元気そのもの。大阪で飲食店を営む人なら千日前か道頓堀に本店か支店を出すのが夢だといえるほど、数々の有名店・繁盛店が軒を連ねます。

0℃熟成ステーキ本店をオープンさせたくれおーるも、そんな繁盛店の1つ。提供するたこ焼き・お好み焼きが2枚看板です。創業は大阪市郊外の東淀川区で、今でも店頭に立つという名物女将の加西芙子さんが代表取締役を務めます。女将のレシピが評判を呼び、2007年には道頓堀で大型店舗を開店、翌08年には千日前で自社ビルを取得するなど勢いが止まりません。その後も「食い倒れの街」で支持される味を武器に、東京・渋谷に1号店、新橋に鉄板料理を推した2号店を出店するまでになりました。

そんなくれおーるがホームである千日前で、ステーキメーンの新業態にチャレンジするというのですから期待感もMAX！それこそ暑い、いや熱い！というものです。

良い肉をもっとおいしく！零度熟成とは？… 続きを読む