

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第62回)

夏はこれ！つるつるっと、秋田名物「稲庭うどん」

2021.06.29



初夏、特に暑い日を選び切るランチには、冷たい「うどん」や「そば」が欠かせません。そろそろ“冷やし”のメニューをを探していたところ、銀座で稲庭うどんの店を見つけました。

稲庭うどんといえば日本三大うどんの1つに数えられますが、恥ずかしながら、これまで食べた記憶がありません。よい機会なので、ここ「銀座 佐藤養助」で初めての稲庭うどんにチャレンジしてみました。

「銀座 佐藤養助」は、秋田で一子相伝のうどんの技を継承している「佐藤養助商店」が、関東初の拠点として15年前に開いた店です。食事の後で料理長と話して知ったのですが、稲庭うどんの本場は秋田県湯沢市稲庭町が中心とのこと。「佐藤養助」の総本店は稲庭町にあり、秋田県内はじめ、都内店舗でも味わうことができます。

「銀座 佐藤養助」は、東京外口銀座線、日比谷線、丸ノ内線「銀座」駅のC3出口から徒歩約3分、暑い日差しで汗だくになる前に、早速入店しましょう。



2020年で創業160周年を迎えた佐藤養助商店。「稲庭干餛飩」の製法を守り続けている

店は通常のテーブル席のほか、商談に使いやすい個室があります。「銀座 佐藤養助」が提供しているうどんは、1番人気の「せいろ二味」(1300円)を筆頭に、おろしぶっかけ、つけうどん、女性に人気の「タイ風カレー」などの変わり種が定番メニュー。ランチ時には、このほか、ランチ限定メニューが並びます。

初めての稲庭うどん、せっかくなので、「せいろ二味」に天ぷらがついた「天ぷらせいろ二味」(2200円)をいただいてみることに。さあ、運ばれてくるのが楽しみです。



広めの空間にテーブル席はゆったり、おひとり様でも入りやすい



店の奥には足が伸ばせる掘席が用意されている

稲庭うどんを醤油と胡麻味噌の2つで味わう

運ばれてきたうどんは少し透き通った平麺で、秋田美人の肌のごとく、つやつやと輝いて見えます。きれいに丸く弧を描き整えられている麺の「盛り」の美しさに感動しきり。「せいろ二味」に添えられるつゆは、醤油と胡麻味噌の2種類です。薬味は、ネギ、しょうが、大葉、わさびの4種類。



天ぷら付きの「天ぷらせいろ二味」稲庭うどんが好みの味で楽しめる

つけつゆはかつお節、昆布、シイタケで丁寧に取られただしがベースだといいます。濃い目の醤油つゆに、うどんをさっと漬けてまずひと口。なるほど、手作りとあってか、うどんの1本1本に表情があり、それがよくつゆに絡みます。うどんをすすれば喉越しがよく、かめばモチリとして弾力を感じます。これは面白い、と箸を進めながら薬味を変えて楽しみました。



すくい上げて弾力を感じる、手延べの稲庭うどん

そして、風味がとてもしっかり胡麻味噌つゆ、こちらの見た目はクリーミー。聞けばクルミを混ぜているそうで、食をそる香ばしい風味はそのせいなのでしょう。醤油つゆもおいしいけれど、こちらはまたおいしさの質が違います。栄養食としても人気の高いごまとクルミが入ったつゆは夏場にぴったり、健康に気を使っている人にもオススメです。



胡麻味噌つゆは、クリーミーながらもサラッとすすれる

小皿には、秋田名産の漬物「いぶりがっこ」が添えられています。特有の薫製風味がある大根の漬物は、うどんをすする合間の箸休めにとってもいいあんばい。天ぷらを食べ、うどんをすすり、漬物でひと呼吸、おいしさのトライアングルが続きます。もっと、うどんが食べたいという人向けには追加玉も可能です。



北国の知恵から生まれた「いぶりがっこ」

夏はさっぱり梅おろしもオススメ… 続きを読む