

写真：永谷正樹



名古屋コーチン×八丁味噌の最強タッグ鍋!

◀「名古屋コーチンの味噌鍋」

名古屋コーチンの手羽唐揚げやむね肉の酒蒸、きしめん、ご飯など全8品の「味噌鍋コース」は1人前6,200円(税込)。鍋単品は1人前2,900円(税別)。

名古屋コーチン・旬菜 一鳳

住 所 熱田区金山町 2-2-1
TEL 052-684-1002
営業時間 11:30 ~ 14:30 (14:00 L.O.)、
17:00 ~ 22:00 (21:30 L.O.)
定休日 不定休



季 節はもうすっかり冬。あったか〜い鍋料理が恋しくなりますね。寄せ鍋やちゃんこ鍋、キムチ鍋などの定番のほか、トマト鍋やカレー鍋といったニューウェーブなど、今や多種多様の鍋料理があります。名古屋を代表する鍋料理といえば、八丁味噌ベースのつゆで鶏肉を煮込んだ「鶏の味噌鍋」に尽きるでしょう。

名古屋名物だけに、仕事でもプライベートでもこれまでいろんな店で食べましたが、今回紹介する「名古屋コーチン・旬菜 一鳳」は、自信を持ってオススメできる名店中の名店です。店名の通り、ここは名古屋コーチン料理の専門店。名古屋コーチン協会が認めた「純系」のみを使用し、看板メニューの「名古屋コーチン」の味噌鍋

筆者 Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

ンの味噌鍋」には骨付きのモモ肉もたっぷり入ります。

ただでさえ濃厚な味わいの名古屋コーチンを八丁味噌で煮込むことによって、美味しさが倍増するのが味噌鍋の醍醐味。また、八丁味噌は煮込むほどに美味しくなるという特性があります。それに加えてネギや白菜、春菊など、たっぷりの野菜からも旨みが出ますので、食べているうちに味が変化していくのも味噌鍋の魅力でしょう。鍋の締めは、きしめんが絶対にオススメ。私は味噌が染みて真っ黒になるまで煮込んだきしめんをご飯の上のせて食べます。行儀が悪いと思われるかもしれませんが、これを食べないと寒い冬を越せないような気がするのです(笑)。