

第53回 **那古野**  
☆☆☆  
Gourmet

愛知県産食材を堪能できる全10品



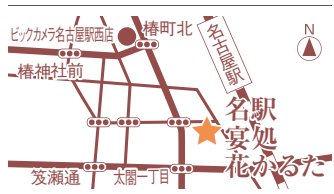
写真：永谷正樹

- ①「愛知県の地産にこだわった贅沢コース」(5,980円)。ほかにも若鶏のひきずり鍋(すき焼き)や手羽先、八丁味噌串かつなど全9品の「名古屋飯コース」(3,980円)や名古屋コーチンと三河豚尽くしの「名古屋コーチンと三河豚のコース」(4,980円)を用意している。コースにはすべて120分(100分L.O.)の飲み放題も付く。
- ②店は名古屋駅太閤通口を南へ1分とアクセスも抜群。



名駅 宴処 花かるた

**住所** 中村区椿町16-22  
**TEL** 052-452-7730  
**営業時間** 11:30~14:30, 17:00~24:00(23:30L.O.)  
 ※金土、祝前日の夜は~24:30(24:00L.O.)  
**定休日** 土日・祝の昼



**手** 羽先唐揚げや味噌かつなど名古屋めしは地元産の食材を使っているとは限りません。コストや安定供給の面から、なかなか使うことができないのです。

今回紹介する『名駅 宴処 花かるた』は、名古屋駅太閤通口という場所柄だけに名古屋めしが自慢の居酒屋です。専門店に負けないようにと食材を見直すうちに、9割以上の地元産食材を使ったコースが生まれました。その名も「愛知県の地産にこだわった贅沢コース」。純系名古屋コーチンの手羽先、八丁味噌焼きや三河産うなぎのひつまぶし、三河産黒毛和牛のすき焼きなど全10品の豪華なコースです。

中でも圧巻は、愛知の地魚盛り合わせ。内容は日替わりですが、この日は、愛知県のブランド魚の絹姫サーモンをはじめ、日間賀島産のタコや豊浜産のスズキなど全7種の

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/>

地魚が豪快に盛りられています。「観光や出張で名古屋へ来られた方はもちろんですが、地元の方にも愛知県の魚介の美味しさを伝えたいと思っています。また、醤油やみりん、料理酒などの調味料も地元産にこだわっています。地元産の食材との相性は最高ですよ」と、店長の後藤翔さん。

地元で暮らしていると、あまりピンとこないかもしれませんが、愛知県三河湾産の魚介は、東京で高く評価されています。フレンチやイタリアンの高級店のシェフが車エビやタコ、アサリなど三河湾産の魚介を仕入れると、メニュー名に「愛知県三河湾産○○の…」と、わざわざ書き加えるほどなのです。

愛知県産の食材のすばらしさを多くの人々に伝えていくことも地元在住のフリーライターである私の使命だと思っています。