



串カツ 味噌おでん ぶっち [店舗情報]  
 住所/中区新栄1-4-32 キングビル2号館B1  
 TEL/052-269-0044  
 営業時間/17:00~23:00(22:30L.O.) ※金・土曜は~24:00(23:30L.O.)  
 定休日/日曜 ※祝日の場合は営業、翌月曜休み



箸を持つ手が止まらない  
 牛すじと豆味噌の競演



どてめし 825円  
 串カツ(味噌)1本132円 ハムカツ1本198円 うずらたまご1本165円(いずれも税込)  
 ※串カツおよび串揚げの注文は2本以上から。

### どて煮(どてめし)

牛すじや豚ホルモンを豆味噌で煮込んだどて煮といえ、名古屋の居酒屋の定番メニュー。そのルーツは1920年前後に大阪で生まれた「どて焼き」と言われています。鍋のふちに味噌を土手のように盛り、その中央で具材を焼き、熱で溶け出した味噌で煮込んでいくことからその名が付けられました。名古屋に伝わったのは戦後で、伏見の広小路通沿いにはどて焼きの屋台が軒を連ねていたそうです。当時は熱々の鉄板で調理していましたが、現在は具材を焼くプロセスを省いて鍋で煮込んでいます。どて煮と呼ばれるようになったのもそのためでしょう。大阪のどて焼きは合わせ味噌を使いますが、ご存知の通り、名古屋の場合は豆味噌になります。白米にも合うため、本場の大阪ではほとんど見かけない「どてめし」として楽しめるのも特徴です。

なごやめしのルーツを探る

## 名古屋市中区 串カツ 味噌おでん ぶっち

# 大阪から伝わり、豆味噌文化圏の名古屋で進化を遂げて完成



『串カツ 味噌おでん ぶっち』の店主、近藤智介さん

### 名

古屋で、ご当地に食されている豆味噌。味噌や合わせ味噌と決定的な違いがあります。それは、熱を加えるほど角が取れてまろやかな味わいになることと、肉との相性が抜群によいことです。他の味噌ではそうはいきません。

そんな豆味噌の特性を最大限に生かしたのが、牛すじをじっくりと煮込んだどて煮だと思います。牛すじは濃厚な味わいが楽しめる反面、何度もゆがいてはアクを取らねばなりません。それを怠ると雑味が出て、台無しになってしまいます。

今回紹介する『串カツ 味噌おでん ぶっち』の牛すじどて煮は、店を訪れた客の大半が注文する名物です。初めて食べたとき、その丁寧な仕事ぶりに私は驚きました。

「八丁味噌と合わせ味噌をブレンドして使用しています。牛すじは国産にこだわっています」と、店主の近藤智介さん。牛すじは何かギリギリ形を保っているものの、口の中に入れるとホロホロと崩れていくほどやわらかく煮込まれています。脂を取り除いているため、しつこさはまったくなく、濃厚な牛すじの旨みと豆味噌のコクとのバランスが秀逸です。

名古屋のどて煮が優れているのは、熱々のご飯の上のせて「どてめし」としても楽しめる点です。ここには、どてめしのみならず、マカロニと合わせた「どてロ」なるメニューもあります。

戦後、大阪から伝わったどて焼きは、豆味噌文化圏の名古屋で独自に進化を遂げ、完成したと言ってもよいでしょう。

#### 筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹  
 名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。  
 なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。  
 ブログ「永谷正樹、という仕事。」 <https://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

