

RECOMMENDED FOOD

一度は行きたい、あのお店！

飯田橋 / 阿佐ヶ谷 / 原宿

Garrett Popcorn Shops — ギャレット ポップコーン ショップス —

2013年2月、アメリカ・シカゴのポップコーン専門店「ギャレット ポップコーン ショップス」が日本に初上陸した。JR 原宿駅から徒歩1分、ポップコーンのガロン缶を形どった看板が印象的な建物だ。ポップコーンの香りとともに、外装から内装までアメリカな雰囲気が漂う。オープン以来連日行列ができるほど賑わっており、1時間待ちの日もあるそうだ。人気の秘密は何だろうか。

ギャレット ポップコーン ショップスでは毎日できたてのポップコーンを提供している。店内で調理工程を見ることができ、舌だけでなく目でも楽しむことができる。また、2種類のトウモロコシを使用しふんわりサクサクの食感を演出しているのも魅力の1つだ。

全部で7種類のフレーバーがあり、中でも1番の人気は「シカゴミックス」である。これは人気フレーバーの「キャラメルクリスピー」と「チーズコーン」をお店でその場でミックスしたものである。キャラメルの深い甘みとチーズの濃厚なコクがクセになる味わいだ。一度口にすれば、従来のポップコーンの常識が覆されるだろう。



住所：東京都渋谷区神宮前 1-13-18
営業時間：10:00～21:00
定休日：不定休



さらに、アメリカらしいポップなデザイン缶や全種類のフレーバーを楽しめるアソートなどもあるので、パーティーやお土産にも最適だ。是非本場アメリカのポップコーンを試してみたい。



神楽坂飯店 — かぐらざかはんてん —

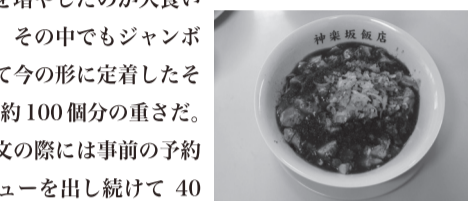
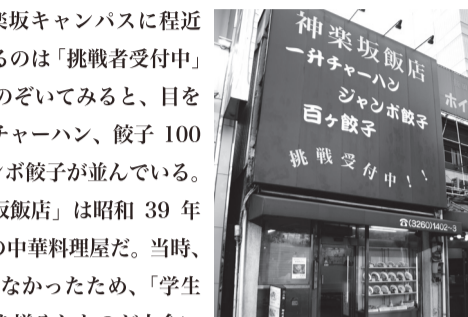
「神楽坂飯店」は外堀通り沿い、神楽坂キャンパスに程近いところにある。初めに目に入ってくるのは「挑戦者受付中」の大きな看板だ。店のショーケースをのぞいてみると、目を引くのがチャレンジメニューだ。一升チャーハン、餃子100個、ジャンボラーメンとともに、ジャンボ餃子が並んでいる。

サラリーマンや学生御用達の「神楽坂飯店」は昭和39年に開業され、49年もの歴史を持つ老舗の中華料理屋だ。当時、学生食堂や近辺の飲食店が充実していなかったため、「学生にたくさん食べさせてあげたい」と量を増やしたのが大食いチャレンジメニューのきっかけだった。その中でもジャンボ餃子は作るのが難しく長年の改良を経て今の形に定着したそうだ。重量は約2.5kgで、普通の餃子の約100個分の重さだ。調理には大変な手間がかかるため、注文の際には事前の予約が必要である。大食いチャレンジメニューを出し続けて40

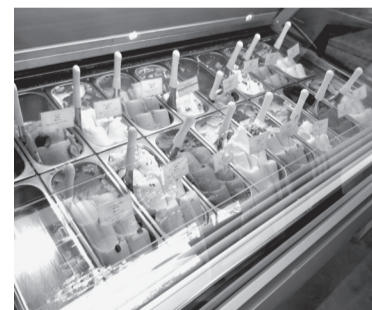
年近く、数えきれないほど多くの雑誌やテレビに取り上げられている。最近ではヨーロッパをはじめ、海外からの取材もあるという。これらのチャレンジメニューの他にも、おいしいお勧めメニューがあるのだという。スープ餃子は口に入れたらとろけそうな食感で、年配の方やOLに大好評を博している。ばらばらのチャーハンと豊富な具材のあんが融合した肉かけチャーハンはボリュームたっぷりで見味が濃そうだが、意外とあっさりしている。中でも一押しなのが麻婆焼きそばだ。本場四川の唐辛子と胡椒を存分に生かした辛さがみつぎになる。辛さは普通、5倍、10倍の3種から選べて、辛い物好きには堪らない逸品だ。

「もっと理科大学生に食べてもらいたい」と店主は語る。広々とした2階には70人も収容でき、宴会やパーティなどにも利用できる。大食いチャレンジ以外にも、気軽に「神楽坂飯店」に足を運んでみてはいかかだろうか。

住所：東京都新宿区神楽坂 1-14
東邦ビル 1F
営業時間：[平日] 11:00～23:00
[土・祝] 11:30～24:00
定休日：日曜日



Gelateria SINCERITA — ジェラテリア シンチェリーター —



住所：東京都杉並区阿佐ヶ谷北 1-43-7
営業時間：11:00～21:00
定休日：なし（年中無休）



JR 中央線阿佐ヶ谷駅から徒歩約10分、中杉通りから閑静な路地に入ると、ひとときお洒落な白い建物がある。日本では珍しいジェラート専門店のシンチェリーターだ。シンチェリーターは第32回国際ジェラートコンテストの自由部門において「メルノワ」というフレーバーで世界第3位を受賞した。

創業から3年あまり、「地元の人に愛され、老若男女問わず気軽に足を運んでジェラートを食することができる」をコンセプトとして営業している。これは店主がイタリア留学していたときに感じたジェラテリアの在り方をもとにしている。

ジェラートとはイタリア語でアイスクリームの意味である。普段私たちが食べているアイスクリームと比べ、ジェラートは乳脂肪分が少ない。また、卵をあまり使わず、空気量はジェラートの重さに対し約20%である。

店頭と並んでいるジェラートは16種類前後と豊富である。定番のミルクやカカオ、ヨーグルトをはじめ、季節にあった旬のフルーツのジェラートを提供している。シンチェリーターのジェラートは口の中を含んだ時クリーミーな味わいが絶妙で素材の上品で濃厚な風味が口いっぱいに広がり、毎日食べたいと思うおいしさがある。

これからの季節、暑い日が続くのでいっそうジェラートがおいしく感じられることだろう。お洒落で落ち着いた雰囲気のある店内で楽しいひと時を過ごすてみてはいかかだろうか。

これからの季節、暑い日が続くのでいっそうジェラートがおいしく感じられることだろう。お洒落で落ち着いた雰囲気のある店内で楽しいひと時を過ごすてみてはいかかだろうか。

BISTRO Pont-Neuf — ビストロ ポンヌフ —

JR 飯田橋駅西口から早稲田通りを九段下方面に3分ほど歩くと BISTRO Pont-Neuf(ビストロ ポンヌフ) という、街の隠れ家のような雰囲気の店がある。

「ボンヌフ」とはフランス語で「新しい橋」という意味であり、地名の飯田橋の「橋」にかけてのが名前の由来だ。お洒落な店内にはカウンターとテーブル席、外にはテラス席もあり、その日の気分に応じて席を選ぶことができる。

ランチはA、B、Cの3種類の中から選ぶことができる。Aはサラダ、パン、メインディッシュとドリンクであり、メインディッシュは日替わりで肉料理と魚料理がある。Bはサラダ、ステーキフリットとドリンク、Cは前菜、スープ、メインディッシュ、デザートとドリンクのコース料理になっている。当店のお勧めはランチAで、写真はメインディッシュの鶏胸肉のローストだ。マスタードソースとの相性が良く、またバタークリームをつけると味がまろやかになり、同じ料理で二度楽しめる。

オーナーがフランスに行った際にワインに惹かれたことが、店を開ききっかけだそう。そのため、ワインにかなり力を入れており、当店にはワインが約200種類、1000本以上と数多く扱っている。フランス料理と聞いて少し敷居が高く感じるかもしれないが、学生にも気軽にきて料理を楽しんでほしい。日々勉強に追われる本学の学生だが、たまには優雅なランチタイムを過ごすのもいいだろう。



住所：東京都千代田区富士見 2-3-14 CSTビル 1F
営業日：[火～金] 11:30～15:00, 17:30～24:00
[土] 11:30～24:00
[日・祝] 11:30～22:00
※土・日・祝の16:00～17:30は
カフェのみ営業
定休日：月曜日（祝日の場合は翌火曜日）