

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第36回)

TOKYOの庭、日比谷公園で頼張る「おいなりさん」

2019.04.26



外回りが心地よい季節。元号が「令和」へと移り変わる今、皇居周辺の美しい景色をテイクアウトで楽しんでみませんか。今回ご紹介するのは、皇居外苑の南に広がる日比谷公園の中、持ち帰りや手土産に「いなり寿司」をオーダーできる店です。

目的の「KAMOS hibiya」は、2019年3月20日に日比谷公会堂脇でオープンしたばかり。「食卓をつなぐ」をテーマに地域の食文化を発信する、九州・福岡で人気のグローサリーショップ「&LOCALS」のプロデュース店に当たります。店名の「KAMOS」は文字通り「醸す」から。イートインはもちろんテイクアウトも可能です。物販も併設し、いわば食のセレクトショップといえるでしょう。



最寄りには都営三田線「内幸町駅」。歴史的建築物の「市政会館・日比谷公会堂」を回り込んだ先に「KAMOS hibiya」がある(左写真)、公園の緑と共生しているような「KAMOS hibiya」の店構え(右写真)

ランチタイム限定の「おいなりランチ」は見た目も味も楽しい

店前ではためく「おいなり」ののぼりに釣られて、テイクアウトの「おいなりランチ」(788円)をオーダー。4種類の「おいなり」が各種1つずつ、ドリンクは7種類から1種類を選ぶセットメニューです。



キャンディー包みのおいなりさんは、季節限定も含め全4種類(左写真)、包みを開いたときのわくわくも、楽しみの1つ(右写真)

「旅するおいなり」と題されたかわいい「おいなりさん」。この日のラインアップは写真上から「基本のじてんしゃおいなり」、「福岡県添田町 木耳柚子胡椒おいなり」、「福岡県英彦山 林檎と蜂蜜おいなり」、「熊本県八代 生姜と金胡麻おいなり」の4種類でした。

早速、「基本のじてんしゃおいなり」をパクリ。ごぼうの風味や歯応えが良く、甘さ控えめであっさり味の油揚げがご飯と具材を引き立てます。昭和2年に開催された島原半島一周自転車競争大会を契機に、雲仙で広まった郷土食を「じてんしゃ飯」といい、それをベースに仕上げているそう。福岡県英彦山の麓で育てられたお米を長崎県橘湾のイロコ(カタクチイワシ)と地元の乾燥野菜を酢で混ぜ合わせるといった具合に、徹底して地域の食材にこだわっています。

すべて味や具材が異なる食べやすいおいなりさんとあって、残りの3つを早々に平らげました。店長いわく、「基本のじてんしゃおいなり」以外は季節に合った具材を混ぜ込むため、季節やイベントなどに合わせ新しい種類が登場する予定だそう。今度はどんな地域の味巡りができるのだろうか、今から楽しみです。



趣のある店。天井が高く、コンセント席もあり重宝。くつろぐならテーブルのある2階席へ

イートインでゆっくり休んでいくなら、おいなりさん2つとドリンクのセット(540円)がオススメ。こちらのセットは、その日のおいなりさんが完売しない限り、ランチタイム以外でも楽しめます。

すべてのおいなりさんには「まさ子さんの万能酢」と名付けられた酢が使われています。「このお酢、スライスした野菜を一夜漬けただけでも、とってもおいしいですよ」と、薦められたピクルスを食べてみました。ツンととがった所がなく、酸っぱ過ぎず甘過ぎない、丸みのある酸味。野菜のみずみずしさが強調されうま味が口中に広がります。すでに福岡の「&LOCALS」では人気が沸騰しているというこの万能酢は、ここでも購入可能です。



大人気「まさ子さんの万能酢」は大918円(税別)で500ml、1000円(税別)で1000ml

澄んだだしに丸ごとイロコがたっぷりの「いりごどん」… 続きを読む