出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第16回）

広島で出合ったこの1枚！無添加お好み焼き「そぞ」

2017.08.15

2017年も「カープ」は快進撃（8/1時点で2位阪神との差は10ゲーム！）。マツダスタジアムでナイターが開催される日、広島の街はどこもかしこもカープカラーの赤一色に染まります。スタジアムと駅をつなぐカープロード沿いから駅前にかけては、飲食店も盛んで、試合の日となれば、いよいよ呼び込みに熱が入ります。

まだまだ残暑が厳しい8月だけに、まずはビール！といきたいところです。ビールに合わせたい広島のソウルフードといえば、これはもう「お好み焼き」でしょう。周辺に立ち並ぶお好み焼き店へ吸い込まれるように入る、赤い人々の流れに乗ってみることにします。

熱いカープの暑い夏はビールとお好み焼きが最高

お好み焼きのテーマパーク「駅前ひろば」

再開発が進み、街並みが一変しつつある広島駅前ですが、駅の新幹線口で古くから営業してきた広島新幹線名店街の「みっちゃん総本店」「高砂」は健在。南口の駅ビルASSEの2階でも「麗ちゃん」などのお好み焼き店がズラリと並ぶ「お好み焼きストリート」がにぎわいを見せています。

南口から徒歩数分のところにある「ひろしまお好み物語 駅前ひろば」も、駅前かいわいにあるお好み焼きの名所です。館内には、個性を競うお好み焼き店13店舗が、昔ながらの屋台スタイルで軒を並べます。

屋台スタイルでにぎわう、駅前ひろば館内の様

お好み焼きの基本は「そば肉玉」

広島のお好み焼きは、豚肉と卵、そばを重ね焼きにする「そば肉玉」（あるいは、肉玉そば）が基本。関西などのお好み焼きではトッピングとして別売りになっているそばが必ずといっていいほど具材に入ることから「肉玉」と略すこともあり、各店が基本のお好み焼きとして大切にしているメニューです。

では、そば肉玉がおいしい店は？あらかじめ地元の人に聞いてはみましたが、「どの店もうめーわ」「食えばわかるけん」「そげーなもんは、好みじゃ。好みじゃけん『お好み焼き』なんじゃ」とズバリの回答には至りません。そんな中、「無添加のお好み焼きを出しよる店があるけん」と教えてもらったのが、駅前ひろばに入るテナントの1つ「そぞ」です。

見た目の美しさにも注目「そぞ」は無添加主義… 続きを読む