出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第23回）

新千歳空港で食べる十勝の豚丼／ドライブインいとう

2018.03.20



食の王国・北海道で、最も農業が盛んとされているエリアが、道東の十勝地方です。今回紹介する豚丼は、十勝ならではの家庭料理。大きな農家が多い同地方で、住み込みのヘルパーが増える農繁期でも簡単かつ大量に調理ができることから重宝されてきました。現在では、同地方の中心都市・帯広を中心に、ご当地食として提供する店が多数見られるようになっています。

今回訪れたのは、北海道の玄関口・新千歳空港内にある豚丼専門店。ここは、十勝・清水町にある「ドライブインいとう」の支店で、その名も「豚丼名人」といいます。ご当地の味が空港で味わえると聞き、おなかをすかせて向かいました。

空港限定の炙りチーズ豚丼

ひとしきりメニューを見て思わず注文したのは、清水町の本店にはない空港限定メニューの「炙（あぶ）りチーズ豚丼」（1188円）です。

赤身が柔らかく脂身が甘い十勝芽室産ケンボロー豚のロース肉と、ニンニクとショウガをたっぷり使ったしょうゆベースのタレを、フライパン1つでからめ焼きにします。チーズと共に道内産の米を炊き上げたホカホカの白ご飯にドンと乗せ、さらに丼もろともバーナーで炙った熱々の状態で運ばれてきます。

この香り立つタレは、創業当時に試行錯誤を繰り返しながら数年間で完成させたものだと店員が教えてくれました。チーズとタレと豚肉をいっぺんに頬張ると、絶妙に絡まった濃厚な味のハーモニーが口いっぱいに広がります。


丼まで熱い、炙りチーズ豚丼（味噌汁と漬け物付き）

おいしい豚丼に詰まった思い

豚丼名人の豚丼は家庭料理が原点だといいます。フライパンには油を敷かず、代わりに秘伝のタレと、焼いた豚肉から染み出る肉汁と脂とで、ジックリと焼き上げます。タレさえあれば家でもお店の味が再現できるようにという社長の優しさから、そのレシピは動画で公開されています。簡単においしい料理が作れること、そして多くの人の胃袋を満たすこと、そんな社長の思いが豚丼を通して伝わってくるようです。

このタレは「豚丼名人」という商品名で、通販および一全国各地の般店舗でも買い求めることができます。火加減さえ気を付ければ小学生でもつくれるそう。気になる方は最寄りの販売店舗へどうぞ。



定番の豚丼（972円／味噌汁と漬け物付き）

トラック野郎の胃袋を満たして… 続きを読む