

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第24回)

シンプルだから丁寧に――広島の隠れ名物・俵むすび

2018.04.17



広島名物といえば、多くの人が一番に思い浮かべるのがお好み焼き。地元の人々に愛されるこのソウルフードは今や全国に知れ渡っています。

そんな広島から今回、紹介するのは知られざる名物・俵むすびです。

俵むすびは、1958(昭和33)年創業の「むすび むさし」が提供してきた看板商品。市内に何軒かあるむさしの直営店の多くは、俵むすびや俵むすびが入る弁当を窓口で提供しながら、店内にはイートインスペースを備えています。

取材で訪れたのは、広島市内で最もにぎわうショッピング街・紙屋町かいわいに店を構える「本通り店」。同店は、紙屋町から東へ新天地まで続く本通りのアーケード街から少し北へ入ったところにあります。

仕出し弁当の定番・むさしの俵むすび



弁当に入った俵むすびは冷めていてもおいしい

むさしの俵むすびは、広島市内で開かれる会合などの昼時に、仕出し弁当のメインとしてよく目にする一品。見た目は、何の変哲もない俵型をした白米のにぎり飯ですが、よく見ると、ご飯にはうっすらとタレがまぶされています。

俵むすびの特徴は、いつでもまるで握りたてのようにふっくらしていること。ゴタゴタと飾り立てることなく折り箱に詰められているおかずとの相性も抜群です。

仕出し弁当での出会いをきっかけに興味を持って、地元の人に「これは？」と尋ねてみても、「ああ、むさし。広島では有名。でも名物とまではいかんじやろ」という反応です。

直営店ならメニューも豊富



本通りアーケードから見える赤い看板と三角屋根が目印

そこで利用したいのが、本通りや新天地などビジネスパーソンがアクセスしやすい繁華街にも展開している直営店。イートインスペースで提供しているのは、俵むすび(2個=270円)と、黒こしょうを利かせたあんかけだしにニンジンやゴボウ、無臭ニンニクといった野菜類が入る「元気うどん」(620円)など。人気メニューは、俵むすびと唐揚げ、香の物にハーフサイズの元気うどんがセットになる同店限定メニュー「ミニ元気セット」(720円)です。現在は屋号も「むすび」と名乗るむさしは、もともとうどん店でした。



ミニ元気セット(720円)

サイドメニューが「看板」に… 続きを読む