

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第34回)

築地場外でかき込む鶏白湯ベースの親子丼

2019.02.19

大きな話題となった築地市場の豊洲移転。予定より2年遅れた2018年10月、豊洲市場がようやく開場しました。これにより、築地市場は1935(昭和10)年から続いた歴史に幕を下ろしました。ですが、商店街の築地場外市場は今も変わらず営業を続けています。

今回紹介するのは、その場外市場に店を構える「鳥めし 鳥藤分店」(以下、鳥藤分店)の親子丼です。



早朝でも行列ができる鳥藤分店

場外の最も北端・築地四丁目交差点近くにある鳥藤分店は、築地市場の移転前と変わらぬ人気です。朝7時30分の開店を前に、店頭にはすでに行列ができていました。座席数16(カウンターのみ)に対して行列は15人ですので、開店と同時に入店できそうです。



早朝7時の築地場外市場

到着して待つこと15分余り。「お待たせしました！お待たせしました！」という掛け声とともに開店しました。入店した客から次々に入る注文は、全員が名物の親子丼(800円)でした。



鳥藤分店

辛くて甘い鶏白湯ベースの親子丼

鳥藤店の親子丼は、1日がかかりで煮込んだ鶏白湯スープに濃い口しょうゆと砂糖、みりんをたっぷり利かせた東京流の甘辛いタレがベース。使う鶏肉はもちろん「鳥藤」(築地でも知られた鶏肉卸)が調達した銘柄もの。国内産の若鶏もも肉をいんだんに使っています。

親子丼に欠かせない卵は、長年にわたり築地で“隣人”だった鶏卵卸から仕入れたもの。煮立てたときに、黄身が濃いめのオレンジ色に仕上がる卵を特に選んでいるといいます。味わいのみならず見た目も濃厚なタレとのバランスを考えてのことだとか。一方では、タマネギなどの野菜を入れず、薬味も三つ葉のみ。鶏と卵の親子をメインに味わえるシンプルな構成です。



名物の親子丼(800円)

常連客から生まれた「しお」「しお二号」… 続きを読む