出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第42回）

風味良く香り高い「鴨そば」をズズズッと味わう

2019.10.25

ビジネスランチにあまり時間をかけたくない日は、立ち食い店がオススメです。中でも、この時期に食べるならやはりそば。江戸っ子のソウルフードともいえるそばを、出張の機会に食べに行ってみましょう。今回は立食スタイルで気軽に食べられる蕎麦処 おか田の「鴨そば」を紹介します。

「立食店」でも、座席ありでゆったり

蕎麦処 おか田は、東京メトロ日比谷線「小伝馬町駅」4番出口から徒歩約3分。江戸通りを新日本橋駅方面へ歩いた先にあります。“立食蕎麦処”と書かれた看板通り、いわゆる立食形式。といっても、店内には座席スペースの方が多く、せわしなさは感じません。

蕎麦処 おか田は、江戸通り沿いにあり、赤い看板が目印

営業時間は朝[illegible]から昼15時まで。天ぷらをトッピングするなら早めに訪れたい

ゆで立ての生そばは細麺で食べやすい

気になるそばは、オリジナルの生麺。製麺所に細かく指示して配合しているとのこと。注文してからゆでるため、いつ訪れてもゆで立てです。早速、目的の「鴨そば」(560円)を注文してみました。今回は、人気のつけそばスタイルで食べてみたいので、あえて“せいろ”で注文。

待つこと3分。カウンターから出来上がりを知らせる張りのいい呼び声がかかります。何とも食欲がそそられる香りが立ったつけ汁を我慢して、まずは麺のみ、一口するっと。喉越しの良い細麺で、コシの強さと風味がしっかり感じられます。

次は、温かいつけ汁に冷たい“せいろ”を絡めてすすります。関東風甘辛のつけ汁とカモの脂がよくなじみ、何層にも重なる味わいを感じて笑顔に。カモ肉はしっかり肉厚。つけ汁がよく染み込み、何度もかみ締めたいと思わせるジューシーさに驚くばかり。消費税10%込みで560円とは思えない、コスパの高いクオリティーです。

汁の中には、ネギとごろっとしたカモ肉が4つも。そばの香り[illegible]きつけ汁のマリアージュが楽しめる

食べ切る前に注文カウンター脇に揚げ置きしてある天ぷらから、「春菊の天ぷら」と「まいたけ天2個」(各120円)をトッピングで追加オーダー。カラッと揚げられた天ぷらは、どれも衣が薄く具材が大きいのが特徴。つけ汁に浸し、大きな口で頬張る秋冬の味に大満足です。

注文カウンター脇の棚には、他にも魅力的でお値打ちの天ぷらが並ぶ

「スペシャルそば」は、ゴールデンコンビが、ぎゅっ… 続きを読む