



居食屋なすび「クリームチーズ豆腐」

修業時代の店にあった豆腐のムースを酒のつまみとして出せないかと改良を重ねて誕生した「クリームチーズ豆腐」(税込520円)は、なすびでは誰もが頼む逸品。クリームチーズと豆乳の割合を変えてみたりと試行錯誤を繰り返しながら、喉越しの良さを追求した。ひと口食べると豆腐の味がするが、後からクリームチーズの濃厚でまったりとした深い味わいが追いかけてきて鼻に抜ける。ビールにもワインにも焼酎にも抜群に合う、新感覚のおつまみだ。

居食屋なすび(居酒屋)

鴻巣市人形4-7-39

TEL: 048-542-9571



ソレイユ「サンドウィッチ」

鴻巣駅近くで40年間営業している喫茶店ソレイユ。店主の清水孝さんがサンドwichを作るときに最も大切にしていることは、丁寧に作ることと美味しく食べられるように食材から吟味すること。笠原の農家・伊藤さんが水やりを極力控えることで糖度を上げたこだわりのトマトやきゅうり、マーガリンではなくバターを塗り、卵焼きはふわふわの焼きたてを用意する。ほんのり甘いソレイユのサンドwichは、小さな心配りがキラリと光る逸品だ。

ソレイユ(喫茶)

鴻巣市本町4-7-12

TEL: 048-542-8470



こうのす
この逸品
Vol.1

オステリア・デル・タンブーロ
「イベリコ豚ソーセージ・プロッコリー・水牛のスモークモッツァレラチーズのトマトソース」

鴻巣市袋の住宅地を抜けた新幹線の脇に立つ隠れ家的なイタリアンレストラン、タンブーロ。この店の逸品は何と言っても、シェフの一押しで人気ナンバーワンメニューである、イベリコ豚ソーセージ・プロッコリー・水牛のスモークモッツァレラチーズのトマトソースピツツアだ。本場ナポリピツツアの伝統的な製法を忠実に守り、石釜で一枚づつ丁寧に焼かれたピツツアは、外はサクサク、中はもっちり。素材、トマトソース、チーズが絶妙なバランスで口の中に広がる至福の時間を、ぜひお楽しみいただきたい。

オステリア・デル・タンブーロ(イタリアンレストラン)
鴻巣市袋1674-5
TEL: 048-549-1330



ストーク「焼きチーズカレー」

毎日カレーを食べてもいいくらいカレーフリークの人でも、この店の「焼きチーズカレー」(税込700円)を体験したら唸るに違いない。こんがり焦げ目のついたチーズ+カレールー+ごはんという三層が絶妙に絡み合って、実においしい。チーズは三種類をブレンド、それぞれの異なる溶け具合で食感の違いを堪能できる。カレールーはそれほど辛くはないが、ほど良い刺激があとからくる。お行儀が悪くても思いっきり混ぜ混ぜして食べたい、毎週でも食べたくなる逸品の一皿。

ストーク(ギャラリーカフェ)
鴻巣市人形4-4-113
TEL: 090-1122-9127



魚七「海鮮丼(上)」

三浦喜七さんが30年前に創業した「魚七」は、いまから10年前に週3日でランチを開始。二代目の勇一さんとともに考えた「海鮮丼(上)」(税込1,500円)が魚七の人気ナンバーワンメニュー。マグロ赤身、トロ、タコ、白身魚、サーモン、イカ、ホタテ、えび、うに、イクラの10種類の海鮮は、その時々で最も活きのいい産地のものを勇一さんが市場で厳選し提供している。「純粋に魚介を楽しんでもらいたい」と勇一さん。口の中に勢いよく飛び込んでくる魚介類に舌鼓を打たざるを得ない。

魚七(海鮮料理)
鴻巣市南1-22-5
TEL: 048-548-5911



仙道フライ「フライ」

フライは行田市を中心に熊谷市や鴻巣市吹上地区にある昔からの食文化。「フライ(中)」(税込400円)は、パッと見はお好み焼きに似ているが厚みはクレープと同じくらいで、お肉、ネギなどに入っている。今ではソースが主流だが、オールドファンには醤油派も多いのでは? ひと口食べたら止まらない吹上地区の逸品を、ぜひご賞味あれ!

仙道フライ(郷土料理)
鴻巣市鎌塚1775-11
TEL: 048-549-0571



花音里「川幅田舎汁天付きもりうどん」

四季折々の花と音楽が楽しめる川里地域の観光スポット「花久の里」。ここでも川幅日本一の鴻巣にならみ誕生したご当地グルメ「川幅うどん」が食べられる。周辺地域にとってうどんは昔から多くの家庭で打たれ、慣れ親しんできたソウルフード的な存在。地場産小麦「あやひかり」を使用した「川幅田舎汁天付きもりうどん」(税込800円)は、特長であるモチモチ感と甘味や旨みが口いっぱいにひろがる。そのうどんと相性が抜群の田舎汁は「かえし」から作るこだわりようで、ネギや油揚げ等が入ったコクのある家庭的なじょうゆ味。地元野菜を使用したサクサクの天ぷらもボリューム満点! 花久の里の川幅うどんは地域の人と食材をつなぐ、心あたたまる逸品だ。

花音里(うどん)
鴻巣市関新田343
TEL: 048-569-3811

