第366号
平成29年
3月 25日

すまいるたうん

発行元
東京新聞
南千住東口専売店
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚　佳代子
TEL090-2657-0300

南千住の味「にくまん」を継ぐ
手打　そば処　いし井

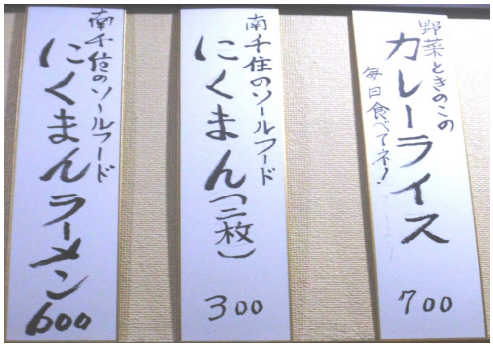
「うまいものは美味い」

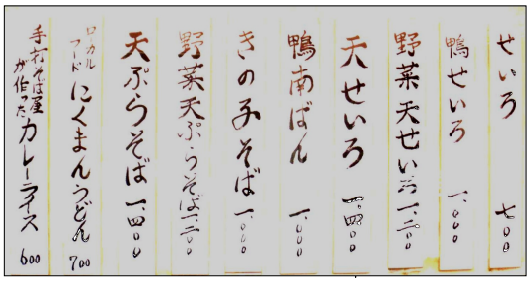
「手打そば処　いし井」は手打ちそばで有名な隠れた名店です。厳選された国産の玄そばを低速回転で石臼にかけ製粉した挽きぐるみ最高級そば粉を使っています。

「にくまんのファンだったから

店主の石井康嗣さん（昭和二十年生）は南千住出身です。石井さんは子どもの頃からにくまんを買っていた「神崎屋」さんに頼み込んで作り方を教えて頂きにくまんを継承しました。

にくまんは、おでん種の「フライ」の愛称です。昭和二十代、おでん屋さんで売っておりました。にくまんは、薄く切ったすり身を叩いてパン粉を馴染ませて揚げます。食感から、子どもが食べた時に薄い肉だと思って南千住では「にくまん」と呼ばれるようになったと言われています。





「ソースをかけても、からし、わさびでも美味しい」

にくまんは、しっかりとした歯応えでハムカツのような食感。そのまま一口、わさびをつけて、からしをつけてと味と食感を楽めて頂けました。

「南千住の味、喜んで貰えると嬉しい」

昨年ＮＨＫの朝の関東甲信越の時間でいし井さんのにくまんが放映された時には問合せがあり、買い求めに来られた方が三十年ぶりににくまんに出会えたと喜んでいただけたそうです。。

「新しい味の発見」

石井さんは、「にくまんうどん」「にくまんラーメン」とおでん種だけでないにくまんの再生を図っています。

にくまんラーメンはチャーシューの代わりにくまんが入って、スープは日本そばのおつゆと云うカロリーの低いヘルシーなラーメンです。

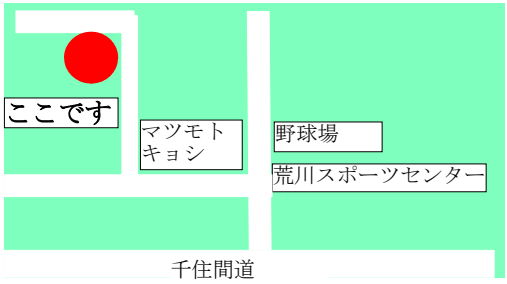
伺った時に、テレビ東京の取材が来るとお聞きしました。

懐かしくて新しい。にくまんが、南千住の味として、再認識されていくことでしょう。

メニューの中に手打ちそば屋が作ったカレーライスもありました。これはきのこメインのそばつゆのカレーライスです。これも他では食べられない逸品です。

多才な石井さんは、手話上級資格を持っておられ、ＮＨＫ「みんなの手話」に二度出演されています

常に前進、勉強されている石井さんのメニューを堪能しにいらしてみませんか。お腹と気持ちが満足満腹できます。



手打そば処「いし井」
住所：荒川区南千住6-28-5
・電話：03-3891-0536
営業時間11時～14時17～20時
定休日　火曜日