



成田周辺の穴場をガンガン掘り起こすべく突撃!こんな身近にあったんだっていう驚きのネタ捜索中。空振り三振しながらも、ヒット&ラン狙っちゃうよみんなからの投稿も待ってるね〜(詳しくは3P)



サムゲタン 2,680円

鶏の旨味を凝縮した美と健康のスープ 何度も通いたくなるオモニの愛情たっぷり韓国料理

あっさりとした味わい深く白いスープ「サムゲタン」が美味しいと評判の韓国料理店。地元で長年愛される人気店に、本誌で初めて取材に訪れた。

若鶏の中に、もち米・朝鮮人参・ナツメなどを入れて長時間じっくり煮込んだスープは、ひと口食べるともうどうにも止まらない。日本人が親しみやすい味にアレンジされた「辛い屋」のサムゲタンは美味しく体に良いだけでなく、コラーゲンもたっぷり。世の女性みんなを幸せにしている。店員さんに頼むと、食べやすく鶏の身をほぐしてくれるが、ホロホロと柔らかいこの鶏がまたたまらない。

韓国では夏のスタミナ料理として、日本の「土用の丑」にあたる3日間(2019年は7/12,7/22,8/11)

に、このサムゲタンを食べるらしい。

そして、バリッとした旨さで人気のチヂミメニューの中から、他ではなかなか見かけないブルコギチーズチヂミ(写真右)。牛肉と野菜を甘辛く炒めたブルコギとチーズが絶妙にマッチ。具沢山でボリュームミー。これは、ビール&マッコリと合わせたい。

筆者はこの常連なのだが、プサン出身のオモニが作る韓国料理に改めてうっとり。スープやタレから全て手作りにこだわった本場の味、そして+αのオリジナル料理。店名の通り、ガツンとウマ辛い料理もあれば、先に紹介した2品のような辛さをおさえたものまで、老若男女に幅広く好まれている。何度通っても飽きない美味しさだ。



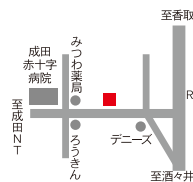
ブルコギチーズチヂミ 1,780円



- 1** サムギョプサル 950円
サンチュやネギサラダと一緒にほうばると最高!焼肉は全てママが焼上げてから鉄板皿で提供してくれるので、あとは食べるだけ!
- 2** ブルダック 920円
クセになる秘伝の甘辛タレをからめた鶏を直火焼きした人気メニュー。

- 3** ネギサラダ 650円
焼肉と一緒にさっぱりと食べたい!
- 4** ジャガトリ 1,580円
山盛りの野菜や鶏肉と煮込んだほくほくのじゃがいも。鶏の旨味がしみ込んだヘルシーな一品。
- 5** キムパ 800円
韓国のり巻き。冷麺も石焼ビビンバも良いけど、シメはキムパで!
- 6** ブデゲ 1,780円
野菜にハムやソーセージ、乾麺まで入ってボリューム満点のウマ辛鍋!

※表示は全て税込



辛い屋 (からいや)
電話 0476-22-9405
成田市飯田町2-94
17:00~
日曜定休