

大洗クルメ 制覇の旅 二週目



御食事処



ガールズ
ハンツアー
劇場版
GIRLS und PANZER der FILM

**GIRLS und PANZER meets OARAI TOWN
FUN BOOK**

Scalda l'acciuga? 2



「やったー！ ついに古橋亭でディナーの予約ができたぞ！」



「予算の都合で一番安い 5400 円のコースですけどね」



「それでも構わないっすよ！ ドゥーチェと一緒に大洗イタリアンの最高峰を味わえるだけで幸せっす！」



「予約は 6 月 5 日の夜にしたからな。翌日は秋山さんのバースデーイベントもあるから、そっちにも顔出したいな」



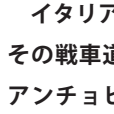
「その日って月曜日ですよね……やっぱ大洗女子のファンが押し寄せるんですかね？」



「さすがに平日ですしね。でも、大学選抜戦でまたファンが増えたみたいですから、すごい事になってるかも」



「どっちにしろ体調は整えておけよ！ 古橋亭のディナー、大洗基準なら安くても相当の量になるかもだからな！」



イタリアの流れを汲む学園艦・アンツィオ高校。その戦車道チームを率いる統帥（ドゥーチェ）・アンチョビに、彼女を支える副隊長のカルパッチョ&ペパロニ。学園艦内ではイタリアンの屋台を切り盛りし、味に対するこだわり満点の食い道楽ぶりを発揮する彼女達は、いつしか畏怖と尊敬を持ってこう呼ばれるようになった……

「Famiglia di porco(豚一家)」と！

昨年夏には大洗へと出向き、新たな地元グルメとして広まっていたアンツィオ名物「鉄板ナポリタン」を食べ尽くし、さらには地元イタリアンの最高峰と名高い古橋亭のランチも堪能。「今度来る時は絶対ディナーを！」と誓ってから早一年、ついにその夢を叶えるべく大洗グルメの旅・二周目の幕が上がったのだった！



「今夜は古橋亭のディナーで、明日は秋山さんの誕生日イベントじゃ、どこかに宿取ったんですか？」



「アリさんに紹介してもらった小林楼さんに部屋をとりました。海の眺めが良くて、温泉も最高なんですって」



「それは楽しみだな！ よーし、それでは早めに宿に入って、ゆっくり休んでから古橋亭に……」



「これはイワシ殿！ アンツィオ高校イワシ隊長殿ではありませんか！」



「誰がイワシだ！ 確かにアンチョビはカタクチイワシの塩蔵発酵食品だがって、お前は確か知波単の！」



「はっ！ 知波単の福田であります！ 大学選抜との試合では偵察任務ご苦労様でした、イワシ殿！」



「アンチョビだ！ お前ら外来語が苦手らしいが、わざわざ原材料名に言い直す方が大変なんじゃないのか？」



「でも、なんでお前が大洗に来てるんだ？ またエキシビションか？」



「いえ、私を看板娘にしたいとおっしゃってくれた食堂がありまして、時々お手伝いに来てるのであります」



「まだ小さいのにエライですねえ」



「じ、自分はこう見えても高校1年生であります！ そうだ、お昼がまだでしたらうちの食堂に来ていただけませんか？ 先日の試合のお礼にぜひ御馳走らせてください！」



「招待されたからには、受けなければ礼を欠くな。よし！ ありがたく御馳走になろうか」



「有難うございます！ 商店街からは離れているのでご案内いたします！」



「ドゥーチェ、招待を受けるのはいいですけど、ディナーの事も考えてセーブしてくださいね」



「何つっても、ここは大洗っすからね。どこも美味い上に量も多いから、油断は禁物っすからね」



「こ、この日のために胃袋広げてきたんだから、心配無用だ！」

今日は古橋亭のディナーに集中するつもりが、到着早々大洗グルメの洗礼を浴びるはめになった「Famiglia di porco」。さらに、そんな三人を見つめる謎の人影が？



「あいつら、あの忌々しい豆戦車の！」



「大洗女子……いえ、高校戦車道連合との試合、あのCV33を侮っていたのは間違いなく敗因の一つだったわね」



「戦場を支配するのは情報を制するもの……いい勉強になったわ」



「あんたらは直接やられたわけじゃないからそんな事いえるけど、私はあいつらのせいでどれだけー！」



「落ち着いて。彼女達は正々堂々と戦った、同じ戦車道に打ち込む後輩なのよ」



「だから先輩としてもてなしてあげないとね……たっぷりと」



「あっ！ そうね……もてなしすぎてディナーがお腹に入らなくなっちゃっても、私達のせいじゃないわよね！」



「隊長に目玉焼きハンバーグを御馳走するための料理修業の成果、舌の肥えたあの子達で試すわよ」



「ええ、それじゃいつもの……」

「バミューダアタックで！」

アンツィオ VS 知波単&大学選抜

美味すぎ地獄？ 大洗夏の肉祭り！

古橋亭でのディナーのために腹を減らしておくつもりのアンチョビ達だが、大洗の美食達は三人を逃がしはしない！ 次々と押し寄せる「肉」のおもてなしを「Famiglia di porco」はしのぎきれるのか？



「アンチョビ殿！ こちらが私が看板娘を務めさせていただいてる「せんな里」さんであります！」



「けっこう商店街から離れてるけど、こんなところにお店があったんすね」



「このあたりで働いている人向けの大衆食堂といった感じでしょうか」



「いいじゃないか福田殿！ この店構え、間違いなく何度食べても飽きない地元メシ「常食」がある店だぞ！」

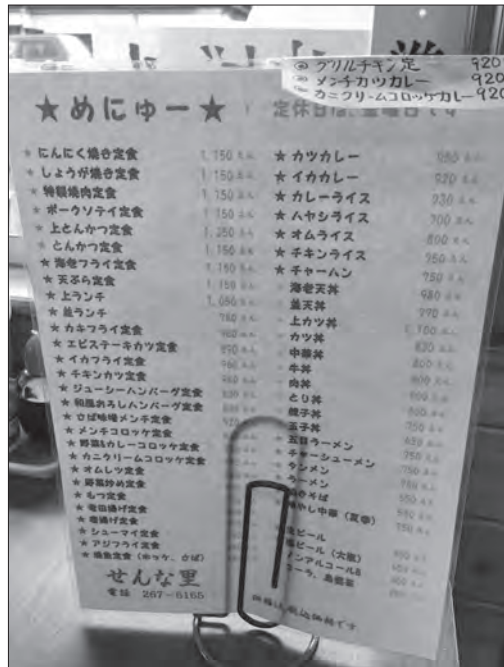
福田と共に「Famiglia di porco」が辿りついたのは、磯浜町の住宅地の中にある「御食事処 せんな里」。地元の方々の胃袋を満たす「常食」の香りただよ、この食堂の実力とは？



「おお、定食に丼に中華！ バリエーションたっぷりで迷うっすね」



「チキンライスにオムライスがあるのも、いかにもって感じでいいですね」



「ご注文は何にしますか、アンツィオの皆さん」



「ここは決まっているだろう。アンツィオと言えばイタリアン！ イタリアンと言えばガーリック！ メニュートップのニンニク焼き定食だっ！」



「やっぱですよ！ さっきから厨房から漂ってくるニンニクの香りが気になってたんすよ！」



「みんなしてニンニクっていうのも後が大変そうですから、私はメンチカツカレーにしましょうか」

Scalda l'acciuga? 2



「ニンニク焼き定食ふたつにメンチカツカレー、お待たせいたしましたであります！」



ニンニク焼き定食 1150円(税込) / 厚切りの豚ロース肉にニンニクをたっぷりすり込んだインパクト満点の一品。すりおろしニンニクもまぶしてあるので食後のニオイには要注意！



「でっかっ！ 分厚っ！ んでもってニンニクたっぷり！」



「200グラムくらいありますね。1150円でこのボリュームだなんて、やっぱり大洗は盛りが良すぎますよね」



「どれ、さっそくいただきますか……ああ、肉も柔らかくて火の入り方も絶妙だ。そして脂の甘みとパンチの効いた生ニンニクの辛みが口の中で爆発する！ 美味いぞっ！」



「下味にたっぷりニンニクを使った上に、生のおろしニンニクまで乗せて…港町は力仕事が多そうだから、そんな人達のためのスタミナ飯ですかね」



「やばっ！ このニンニク焼き、ご飯に合いすぎて箸が止まらないっすよ！大盛りにしとけば良かった～」



「私達にはディナーが待ってるんだぞ！ 気持ちは判るがこらえろペパロニ……でも、この肉だけじゃなく、肉汁とニンニクの旨味が染みだした残り汁をご飯にかけたらさぞかしい……」



メンチカツカレー 920円(税込) / 肉厚のメンチカツにとろみ系の濃いめのルーがたっぷり。白米とのマッチングも絶品。



「2人共こらえて！ 私のメンチカツカレーわけてあげますから！」



「おお、このとろみの効いたカレールーが、いかにも日本のカレーって感じがいいな」



「そういや、意外と大洗ってカレーライス食べられるところがないんすよね。うん！ 味付けは辛さほどほどでコクと旨味メインって感じで、ご飯に合う正統派のカレーっすね」



「メンチカツも柔らかくて肉汁たっぷり……揚げた衣にルーが程よく染みこんで食感もばっちりです」



ロース焼肉定食 1000円 ホルモン 770円(各税込)



「定食っていうか、これってお重じゃ……おお、これは！」



「ご飯とお肉、あと付け合わせのキムチとナムルが幕の内弁当みたいに……どれも輝いててすごく綺麗」



「これなら人数多くてもテーブルがごちゃつかなくて食べやすいっすね」



「よし、肉が焼けたからさっそく……おお！ 柔らかくて赤身ならではの肉の旨味も濃くてたまらん！」



「鮮度も良いしさっぱりしてて、いくらでも食べられますね」



「つーか、このレベルの肉を 1000 円の定食で出せるのが凄いですよ。常陸牛カルビの定食でも 1100 円って外の看板に書いてありましたよ？」



「次はホルモンを試してみるぞ。アンツィオじゃトリッパとか煮込みで食べてるけど、はたして焼きでは……」



「ドゥーチェ……このホルモン、脂が甘くてたまりません〜」



「新鮮で臭みもないし、外側の歯ごたえと内側のぷにぷにに味のコントラストが気持ちいいっすね」



「下処理が丁寧なんだな。タレの下味もいい具合にホルモンの味を引き立ててるし、なんか箸が止まらないぞ！ どんどん焼くんだペパロニ！」



「定食のナムルもシャキシャキでキムチも旨辛だし、箸休めにピッタリっす」

肉そのものの質の良さと丁寧な仕込みのマリアージュが生み出す焼肉ワールドにすっかり魅了された「Famiglia di porco」。あっという間に定食とホルモンを完食。これで終わりにするのかと思いきや……。



「なんかあっという間に食べ終わっちゃいましたね、ドゥーチェ……」



豚モツ煮込み 500 円 (定食は 700 円) (税込)



「それじゃ、まずはしちりん名物の豚モツ煮込みからね」



「おお、野菜もモツも大ぶりのがゴロゴロと！ もう見た目だけで美味いってわかるっすよ」



「煮込み加減が絶妙ですね。モツの味と歯ごたえもくっきりしていて、野菜にはその旨味と脂がしっかり染みこんでいて……」



「アンツィオ製大人の白葡萄酒があれば最高の肴になるなあ！ それダメならご飯がほしい！」



「それじゃあ焼きおにぎり軽くいってみる？」



「あまり腹に溜まるものは控えたいが、お握りぐらいなら……って、なんじゃこりゃ！」



焼きおにぎり 380 円 (税込)



「すごく……大きいです。それにお味噌汁に煮物に漬物もたっぷり」



「これで 380 円って、値段間違えてねえっすか？」



「あむ……ああ、食感がカリカリもふもふでいいなあ。炭火でこんがり焼けた醤油の香ばしさも絶品だぞ」



「ご飯ならこっちも試してみてよ。大洗の海で今朝釣れたヒラメを使ったなめろう丼よ」



福重丸定食・平日のなめろう丼 1500 円 (税込)

定食の内容はしちりんが大洗港で経営している釣り船「福重丸」の釣果によって変わる。



「青魚じゃなくて、白身のヒラメでなめろうというのも珍しいですね。青魚だと味噌や薬味で臭みを抑えるものだけど、これは白身だからヒラメ自体の旨味と風味がしっかり生きててご飯が進んじゃいますよ」



一品目・サツマイモの冷製スープと 自家製ライ麦パン



「去年のランチの時はジャガイモのヴィシソワーズを出してくれたが、今回はサツマイモか……おお、サツマイモの自然な甘みが爽やかに口の中に広がるぞ」



「スープもすごくきめ細やかで、なんかサツマイモ自体をトロトロにして飲んでいるみたいですね」



「ライ麦パンもほくほくで味が濃くて美味しいっす。芋と麦で畑をイメージした組み合わせなんすかね」



「真ん中のソースはイタリアを代表する三大チーズ……パルミジャーノ・レッジャーノに、ゴルゴンゾーラ、そしてモッツアレラを溶かしてブレンドしてあるのか」



「このチーズソース、味わいが複雑で深いっすよ。どの野菜にも合うのも最高っすね。このソースだけでもっと舐めていたいっす」



「はしたないぞ、ペパロニ！」



三品目・座布団ヒラメとイチゴ さくらダコにレモン汁とピンクペッパー 北海道産ホタテとミカン



「ヒ、ヒラメの刺身に……イチゴ……だとっ？」



「イチゴをシャリに見立ててにぎり寿司風に仕立てたそうですが、なかなか攻めるメニューですね」



「でもアンチョビ姐さん、イチゴと動物性タンパクの相性が良いのは「しちりん」のイチゴジュースで体験済みじゃないっすか。きっと美味いっすよ」



「おお、イチゴの甘酸っぱさとヒラメの甘み、ドレッシングと山葵の辛みが加わって、何か不思議な美味さだぞ」



二品目・地元の野菜を 三大イタリアチーズのソースで



「かわいい盛り付けですねー。それにとのお野菜も色鮮やかで」