

私がまだ、お酒も飲めない高校卒業当時から通っている、実家から徒歩1分のところにあるお店「ツキサップじんぎすかんクラブ」のご紹介です。この店のルーツは昭和28年にさかのぼります。八紘学園(札幌市豊平区月寒)創立者の栗林元二郎氏が、羊毛生産を目的に飼育した羊の肉(マトン)で北海道の郷土料理を作ろうと、じんぎすかん鍋を七輪にのせ屋外で羊肉を焼く野宴料理を発案、それを楽しむ「成吉思汗クラブ」を結成したことにはじまります。クラブ会員には、当時の田中敏文北海道知事、池田一男北海道開発局長、島善鄰北海道大学総長ほか、一流企業の経営者などが名を連ねていました。



写真-1 じんぎすかん2人前

私はいつも、じんぎすかん1人前1,350円(肉、野菜、小さなおにぎり2ヶ)を人数分注文し、足りなければ肉、野菜、おにぎりを追加注文(有料)しますが、食べ放題、食べ飲み放題もあります。写真-1のように七輪にのせたじんぎすかん鍋で生肉、野菜を焼き、スパイシーなタレをつけて食べます。通常メニュー以外に多様なサイドメニューもあり、例えば、たけのこ焼き、ズッキーニ焼き、ゆでじゃがいも焼き、ブロッコリー焼きなど季節野菜が多いですが、先日はクリスマスにちなみ、ツリー形のクッキーが添えられた生ハ

ム盛合わせ(写真-2)を注文しました。これで600円はお得だと思います。

株式会社ツキサップじんぎすかんクラブ専務で店長の千田さんは、シニアソムリエの資格を持ちワインに精通しており、店では約200種類のワインを常備しています。この日はボルドーを飲みましたが、じんぎすかんとワインは良く合うんです。

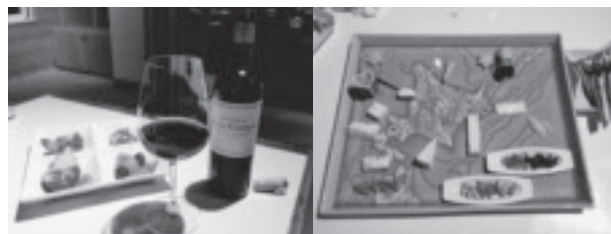
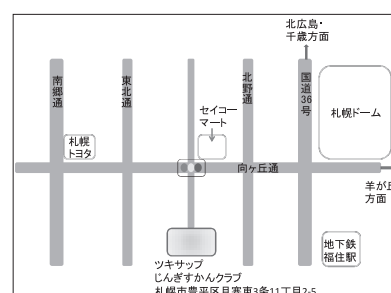


写真-2 生ハム盛合わせ(左)とチーズ盛合わせ

最後に、メニューの裏に小さな字で書いてあるチーズ盛合わせ(800円)のご紹介です。偶然、北海道産チーズをたくさん仕入れたからと、北海道地図の絵柄のお皿に盛ってくれました(通常は大理石プレートに盛っています)。八雲のペンケルチーズ、黒松内ブルーチーズ、興部のミモレット、中札内とかち野ウオッシュなど、目でも楽しめる盛合わせでした。

営業時間は11時～21時まで(水曜定休)、駐車場あり。夏はテラス席(屋外)もおすすめです。



古 屋 温 美(ふるや あつみ)

技術士(水産/建設部門)

室蘭工業大学
地域共同研究開発センター

