

会員の
ひろば

私のお薦めコーナー 出張先でのお食事処(池田町・倶知安町)

荒木 雅紀

コンサルタンツ北海道 138号に掲載された長距離出張のお楽しみ～出張ごはん(投稿者：熊谷さん)を参考に、私も出張中に見つけたお食事処を2軒紹介いたします。

1軒目が十勝の池田町、2軒目がつい先日2019年のG20首脳会合の開催地として公表され、脚光を浴びている倶知安町です。

■池田町 さぬきうどん工房 麦笑

店名の麦笑は“ばくしょう”ではなく、“むぎわら”と読みます。道東自動車道の池田ICを下りて、国道242号線を池田町に向かって約3kmほど進むと右手に見えてきます。お店の周りが広大な畑になっているので国道を走っていると遠くからでも確認できますが、お店が面しているのは国道沿いではなく町道沿いなので見過ごさないようご注意ください。

このお店、メニューがとっても豊富、かつ比較のお値段もお安めで、かけうどんなら490円(税込み)で食べられます。

さらに丼モノとのセット(天丼大やとり天丼大+ミニうどん、普通サイズのうどん+天丼小など)もあります。

私はネットの口コミでお薦めNo.1になっていた“ちく玉ぶっかけうどん(830円)”を注文。メニュー表に記載された注意書き「注文後にゆではじめる(ゆで置き麺は出さない)ため、15分ほどお時間をいただきます」どおり、注文後15分程度でうどん到着。大ぶりちくわ天2本と半熟卵がのったうどんは一見おなかに重いのでは?と思ったのですが、食べてみると全然重くない! 大げさかもしれませんが、私の人生の中でトップクラスのちくわ天のうまさにあっという間に完食してしまいました。

道東自動車道は食事ができるSAが少ないのでICから近いこのお店は特にお薦めですよ。



写真-1 お店の外観



写真-2 窓からの景色

写真-3 店内状況



写真-4 ちく玉ぶっかけうどん



図-1 位置図

■倶知安町 手作りキッチン なり田

このお店は国道5号線と道道478号線の交差点から京極町に向かって道道を約600mほど進んだ道沿いにあります。お店の“うり”は店名にもなっている通り、手作り感満載のヘルシーメニューです。このお店も1軒目と同じく、とにかくメニューが豊富で、コロッケ、メンチカツ、ざんぎ、とんかつ、お魚フライ等の単品、または各々を組み合わせた定食や丼ぶり、うどんやカレーがあり、そのメニューは全38品にのびります。定食は750円~1,000円、丼ぶりセット650円~800円、うどん500円~650円、カレーライス650円~1,050円と値段もお手頃なものから幅広く揃っています。

このお店は建物にも凝っています。なんと農家から譲ってもらったD型ハウスの骨組みをベースに廃材などを利用して店主が友人と一緒に建てたそうです。ちなみに店内に流れているJAZZも手作りのスピーカーで鳴らしているとのこと。

私はメニュー表の表紙に載っていた(お店の看板メニューと思われる)メンチカツと男爵コロッケ定食を選びました。コロッケは普通サイズですが、メンチカツはかなり大きめ、これが大盛りの千切りキャベツの上に乗り、白ごま(すり鉢付き)、総菜2品、味噌汁、漬け物、大盛ご飯セットで900円です。

食べた感想ですが、揚げ物特有の重たさもなく、見た目通り(色味がきれい)とってもヘルシーで家庭的な味付けのためか、ボリュームな割に簡単に平らげることが出来ちゃいました。

次回は他のお店ではあまり食べられないエゾ鹿カレーにチャレンジしてみたいと思います。

心地よい雰囲気やヘルシーなメニューを堪能できるこのお店、倶知安・ニセコ町方面に出張される方にお勧めいたします。なお、営業時間は11時~14時の昼のみ、日曜祝日は定休日なのでご注意ください。



写真-5 お店の外観



写真-6 店内状況

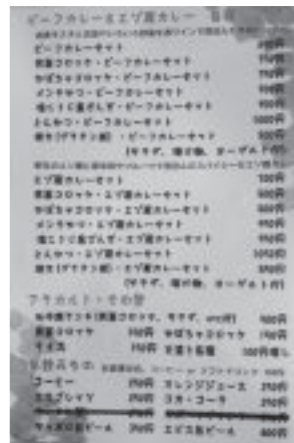
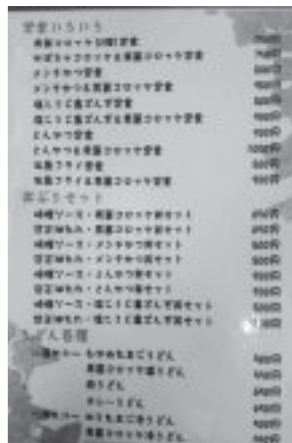
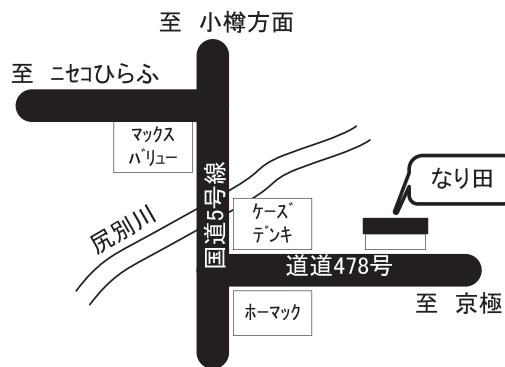


写真-7 メニュー
全38品(アラカルト・飲物除く)と豊富



写真-8 メンチカツと男爵コロッケ定食
揚げ物の色味がきれいで見見た目にもヘルシー



至 ニセコ町
図-2 位置図

荒木 雅紀(あらかし まさのり)

技術士(建設部門)

株式会社ドーコン 環境事業本部



※本コーナーへの投稿を募集しております。食事処に限らず、温泉、イベント、景勝地、施設など何でもかまわないので気軽に投稿お願いいたします。