

BEN STYLE

第234号
BenHouse
(記事はあくまでも個人の私感でございますので悪しからず。)
www.benhouse.co.jp

レトロな公設市場に ポツンと一軒

社長 尾上大輔

休日の朝、とりあえず自宅を出発。『どうもへ行くんつ』『坂をおりるまでに考える』なんていいながら坂の途中でとまる。先週西八行ったから、今週は東やなと姫路バイパスを東へ第2神明渋滞で明石西で降りて、ヒラキへ行く。『ロピアを見学(何も買わず)して、そろそろお昼やね。マップでレストラン/現在営業中で検索する。大ちゃんの基準は『行つた事がない』『これ』が1番です。カツメシの千成亭さんがひっか



かる。ここええやん。なんか前にYOUTUBEでレトロな食堂で出ていたな。ここに決定。ナビ開始。船美町を抜けて20分ね。OKOK。『着きました』『えっ』『ひなびた公設市場の前に着いたが、どこも営業していない。ウラへ回るとゆいつ一軒だけ細々と営業しているが、何と前で10人位待っている。『何々カツメシは30食で終了します』だって。生業なんですね。列に並んで待つ。ほどなく似つかわしくない(店に)お姉ちゃんがメニューを持って来てくれる。休日のお昼のみ活躍している高校生アルバイトと思われる。1番人気はは



らペコセット(かつめしとラーメン)と角煮チャーシュー天津飯をオーダーしました。家族3人で2つとビール1本をオーダー。何とビールは、大ビンです。コップは2個ね。ドライバーは美貴ちゃんです。ごはんは大盛、中盛、小盛と選べます。じゃあ中盛でと、オーダーしました。『いや、大ビンもいいね』『なんて1本目が早くも空く。あと1本なんて調子に乗りかけた頃、おつまみですなんて『厚あげ焼き』がきました。定食の一部を早めに持って来てくれた。気がきますね。最初はかつめしが来た。少し薄い肉のカツです。すみません、たぶん牛肉だったかなあ? 年長者には薄い肉が良い。なかなかおいしいです。特徴



はスパゲティがそえてある事ですね。さすがに有名店だけあって、デミグラがおいしい。ごはんと一緒に口へ運ぶ。これは、ビフカツ定食では出来ないかなあ。たぶん両方一度に口に運ぶための工夫がウス肉ウスごろもデミグラのバランスなんです。このあたりの調和がなんとも言えない事が半世紀も続けざるをえない理由か。たぶんお客様が『もう辞めるね』を許さないと。思う。続きまして角煮チャーシュー天津飯がきました。卵が見えない程、肉厚チャーシューがのっています。ポリウムばかりです。初めて食べる味に『ぜいたくやなく』の感想です。どんな高級店で食べるより近所の名物料理人が作ったという味わいが最



高でありました。次にラーメンがきました。ラーメンが一番後なのは麺が伸びない様にとの心配りか？まるで『一杯のかけそば』みたいな心配りです。さすが京ちゃんがおわん2つ下さい『気持ち良く大きいどんぶり』と小さいおわんをもって来てくれました。チエーン店みたいに用意してないけど、ご要望には応じます。が、嬉しいですね。少し説明をすると、おばちゃんがかウンターに1人、アルバイトの高校生が2人、中におっちゃん1人で調理しているのかなあ。休日は4人体制、平日は2人でやっているみたいですね。メニューにはらぺこセツトなんであるので平日のお昼はごはんを満腹に食べたい人のお店の様です。尾上家族といえど2人前を注文して『す



みません、持ち帰りパックください。』の始末でありました。今度のはごはんは小盛にしましょう。ただし、よく起る現象の様に『持ち帰りパックあります』の貼紙が。今のチエーン店に見せてあげたい。食べ物で大事にSDGsですよ。場所は加古川線の神野駅東の神野市場の1番ウラ手のあります。皆様もぜひ一度お訪ね下さいね。

新入社員 松岡さんのお話

ラウンダー営業 松岡啓太郎
こんにちは。4月より入社いたしました松岡と申します。初めてのベンススタイルは私が学生時代にアルバイトをしていたお店についてお話ししたいと思います。そのお店は飾磨にある『鳥CHU-BOO』という名前の焼き鳥屋さんです。私はそこで大学入学から卒業までの約4年間、お世話になっていました。席数はそこまで多いわけではないですが、常連さんなどで賑わいの絶えな

いお店で、当初は注文を覚えるだけで頭の中がいっぱいでした。慣れるまでかなり時間が掛かりましたが、店長や先輩方に教えていただいた料理やドリンクの作り方、接客の仕方が出来るようになってからは、楽しく働けるようになりました！新人同士で競い合った出汁巻きダラービーというのでは優勝することまでできたんですよ！その賞品としてスタバの商品券を頂きました。常連さんとも仲良くさせたいだいて色んな話をしたりドリンクをご馳走してもらったことも良い思い出です。お店がゆっくりしている日には店長にお寿司やハンバーガーを買っていただいてバイトの人たちと食べていた時もありました。そんな思い出詰まった『鳥CHU-BOO』



BOの私がオススメするメニューを紹介します。一つは『油肝の造り』です。鮮度が抜群に良く、塩と胡麻油をつけて食べると最高に美味しく、何度でも食べたくなる料理です。もう一つは『ひねのたたき』です。ひね、というのは卵を産む役割を終えたメス鶏のことです。身が引き締まっ



ていて歯応えがあり噛めば噛むほど旨味を感じれます。にんにく、生姜と合わせて食べるとさらに美味しいですよ。これら以外にも美味しいメニューはたくさんあるのですが、残念ながら今回だけでは紹介しきれません。他のメニューも気になると感じた方は、明るい雰囲気のお店なのでぜひ一度食べに行ってみてください！