

ひれ味噌かつ定食
1,140円(税込)



修業を重ね、父から継いだ味噌かつ

昭和38年から地元客に親しまれてきた味噌かつの名店が、昨年、柳ヶ瀬に移転。亡き父の味を受け継ぎ、真剣な表情で揚げ場に立つのは娘の長屋敦子さん。養った勘を頼りにかつを油から上げるタイミングを見極め、最後は余熱で火を通す。「ひれ味噌かつ」は、その柔らかな食感が特長。サクッとした薄衣に染み込む独自にブレンドした甘めの味噌ダレは、さらりとしていながらも濃厚。ご飯との相性も抜群だ。



みそかつ三和

岐阜市神室町1-39
レンブラントビル1F (P36地図B-4)
11:15~14:30(OS14:20)、17:00~20:00(OS19:50)
水・第3火曜定休
TEL.080-5101-0444

長年愛される味噌煮込みうどん

戦前から続く定食屋で、季節を問わず愛される「味噌煮込みうどん」。その味は初代の頃からずっと守られ続けている。八丁味噌と、まるやかさが特徴の不老味噌を溶いたつゆは、鶏ガラだしの旨みが生き、あっさりとしながらも飽きのこない味わい。鶏モモ肉やゴボウなど6種類の具材や、口当たりの良い平打ち麺にもよく馴染む。今日もまた常連がふらりと訪れ、変わらない味に心を和ませる。



うどん・そば 東屋

岐阜市真砂町4-8 (P36地図B-3)
11:00~20:00
日曜定休 P2台
TEL.058-262-7769

味噌煮込みうどん(卵入り)
750円(税込)



食べたくなる! あの味噌料理

独特な深みとコク、香りで
素材をより美味しくしてくれる味噌。
秋に食べたい、絶品の味噌料理をご紹介します!

鶏ちゃん
780円(税込)



飛騨牛の朴葉味噌
1,480円(税込)



岐阜ならではの焼き味噌料理

郡上出身の店主が「地元の料理を広めたい」と始めた居酒屋。品書きには岐阜の郷土料理が並ぶ。「鶏ちゃん」は、香りの強い郡上の地味噌で味付けした鶏肉やキャベツ、もやしを一気に炒めて仕上げた一品。皮、心臓、レバーや、しっかりとした歯ごたえの親鳥の食感と旨みの違いが楽しめる。「飛騨牛の朴葉味噌」は、朴葉の上でA5等級の飛騨牛ときのごやネギを、ふつふつと煮立つ飛騨の味噌と混ぜながら焼いていただく。優しい風味の味噌は焦げることで香ばしく、酒の供に最適。

居酒屋 けい

岐阜市長住町2-3
岐阜ビルB1F (P36地図C-5)
17:00~24:00
(金・土曜は翌1:00まで)
年中無休
TEL.058-263-7566



3代で守ってきた味噌田楽

岐阜公園で明治35年から続く茶屋。行楽客がみたらし団子や五平餅を食べながら一息つく憩いの場だ。名物の「とふ田楽」は、やや固めの豆腐を一度素焼きにし、さらに八丁味噌がベースの秘伝のタレを付けてじっくりと煮る。甘みのある濃厚な味噌ダレが口の中に広がり、山椒と木の芽の香りがずっと鼻に抜ける。定食は菜飯、小鉢などが付き、その素朴な味に心がほっと休まる。



でんがく処 むらせ

岐阜市大宮町1-46
岐阜公園内 (P36地図D-2)
10:00~16:30(土日祝は18:00まで)
月曜定休 ※雨天休業の場合あり
TEL.058-264-1946

とふ田楽定食
1,100円(税込)



野菜味噌ラーメン
780円(税込)



ピリ辛が癖になる味噌ラーメン

長良橋通り沿いにある小さな中華料理店。「ひたすら料理を作るのが幸せ」と店主の伊藤進さんはほほ笑む。炒めて甘みを引き出したたっぷりの野菜が麺を覆う「野菜味噌ラーメン」。だしには「鶏ガラだけだと淡泊になる」と豚骨も加え、味に深みを出す。そこに白味噌と八丁味噌がバランス良く調和し、唐辛子がさりげなく効く。中華一筋30年。一見シンプルだが妥協のない一杯にこそ、その確かな腕が表れる。



中国酒家 蓮花

岐阜市神田町6-25-2 (P36地図C-5)
11:30~14:00、17:00~22:00
日曜定休
TEL.058-262-2025