

高知

## カツオの薫焼き 1,100円

岐阜では珍しい、魚介や肉の薫焼きが楽しめる居酒屋。薫に火を付け、大きく立ち上がる炎で食材を豪快に焼き上げるパフォーマンスは迫力満点だ。「カツオの薫焼き」は、寿司屋で修業を積み、魚を熟知した店主の腕が光る一品。高知産のカツオは、表面を大きさや厚みに合わせて絶妙な加減で炙り、濃厚な旨みをぎゅっと閉じ込める。しっとりとした艶やかな身、ふわりと鼻に抜ける薫の芳ばしい香り。岩塩が風味をぐっと引き立て、土佐の海の恵みに心がはずむ。



### 薫焼き専門居酒屋 あぶりや 薫

岐阜市神田町6-5  
丸信神田第2ビル(P36地図C-4)  
17:30～翌1:00(OS24:00)  
不定休  
TEL.058-201-1166



岩手

## 盛岡冷麺 800円(税込・夜はプラス50円)

平成29年夏、美殿町にオープンした麺料理の店。店主が試作を繰り返して完成させた「盛岡冷麺」が評判だ。独特の弾力がある麺は盛岡から取り寄せる特注品。客が好みで選べるように太麺と細麺をこしらえた。スープは飛騨牛の牛すじを8時間以上煮込みながら脂とあくを地道に取り除いた、澄んだだしが要。さっぱりした口当たりの後に、繊細な旨みが波のように訪れる。ピリ辛のキムチや店主考案のフルーティーな果実酢を加え、自己流のカスタマイズも楽しんで。



### 冷麺のお店 hachi

岐阜市美殿町45(P36地図C-4)  
11:00～14:30(OS14:00)、  
17:00～22:00(OS21:30)  
※スープがなくなり次第終了  
月曜定休  
TEL.058-214-3335



aun selection  
アウン セレクション

# 全国ご当地 グルメツアー inGifu

日本列島北から南まで、岐阜にいなから味わえる  
全国各地のご当地グルメを食べ歩いてみよう！

沖縄

## フーちゃんぶるー 600円 軟骨ソーキの炙り 500円

学生時代を過ごすうちに沖縄に魅了され、卒業後も沖縄で14年間飲食店に勤めたという水野裕人さん。4年前、故郷の岐阜でこの店を開いた。店内には沖縄のラジオが流れ、現地から食材とともにローカルな新聞や雑誌が届く。品書きには、耳馴染みのないメニューがずらり。「フーちゃんぶるー」は、卵を染み込ませた車麩を野菜やツナと一緒に炒めたもの。シンプルな見た目とは裏腹に、だしがしっかり利いた味付けは本場仕込みだからこそ。軟骨付きの豚のあばら肉をじっくり煮込んで甘辛く煮付け、軽く炙った「軟骨ソーキの炙り」は、軟骨までほろりと柔らかく、泡盛やオリオン生ビールで乾杯したくなる。



### 沖縄居酒屋 神室町商店 heat

岐阜市神室町1-15(P36地図B-4)  
11:00～23:00  
不定休  
TEL.058-269-5335



北海道

## ジンギスカンセット 1人前980円 ※写真は2人前

北海道のソウルフード「ジンギスカン」の虜になった店主が、その味を岐阜に広めたいと営む専門店。北海道の精肉店から仕入れる新鮮で臭みのないラム肉を、たれに漬け込まず、そのまま焼く「生ラムジンギスカン」がこだわりだ。定番は肩ロースと野菜の「ジンギスカンセット」。炭火で熱した専用鍋で肉の両面をサッと焼き、醤油ベースの特製だれにくぐらせて頬張れば、子羊肉ならではの柔らかさと、独特の旨みに笑みがこぼれる。最後はたれをだして割ったスープでシメを。



### ジンギスカン専門店 いまじん

岐阜市住ノ江町1-21  
伊藤ビル1F(P36地図C-5)  
17:00～23:00(OS22:30)  
不定休  
TEL.058-263-4443

熊本

## お勧め刺身3種盛り 1人前3,980円 ※写真は2人前

「熊本地震の復興支援の一助になれば」とオーナーが始めた馬肉料理専門店。九州出身の料理長が、熊本の牧場から仕入れる純国産馬を熟練の技でさばく。その馬肉の特徴は、美しい霜降り。鍋やすき焼きなども良いが、まろやかで繊細な肉質を堪能するなら刺身で。きめ細かく滑らかな舌触りの赤身の「ヒレ」、コリコリとした食感で、あっさりとした脂身の「タテガミ」、噛むほどに甘みが広がる希少部位「フタエゴ」など、個性の異なる部位を食べ比べるのも一興だ。



### 馬肉料理 清正

岐阜市住吉町39(P36地図B-4)  
18:00～23:00(OS22:00)  
日曜・祝日定休  
TEL.058-264-1129

