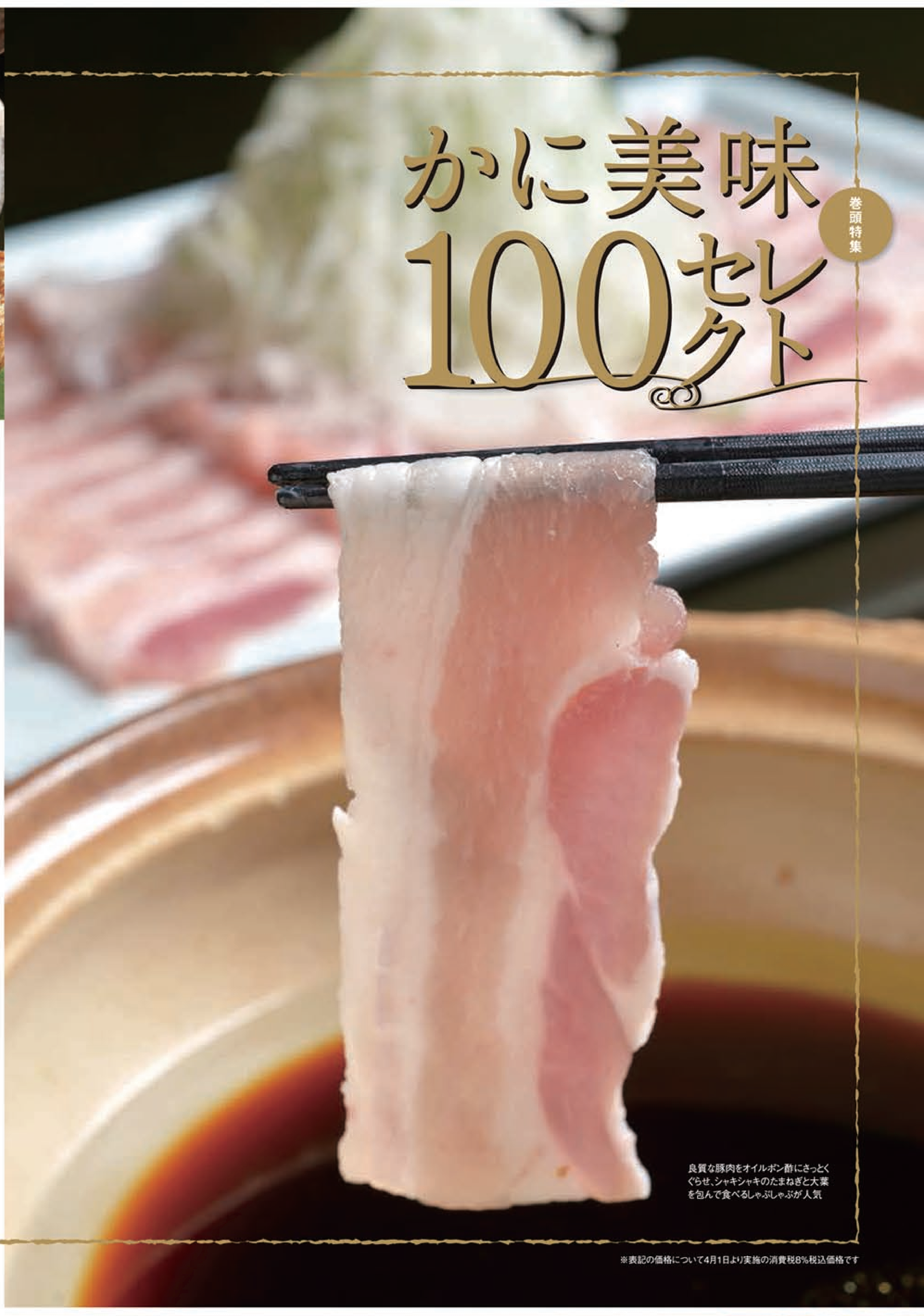
巻頭特集

かに美味100セレクト



良質な豚肉をオイルポン酢にさっとくぐらせ、シャキシャキのたまねぎと大葉を包んで食べるしゃぶしゃぶが人気

※表記の価格について4月1日より実施の消費税8%税込価格です

マネージャーの武島さんをはじめ、料理に妥協を許さない元気なスタッフが揃う

「名物! 大手羽先の唐揚げ(1本280円)」と高山の郷土料理「じっくり煮込んだ豚角煮の朴葉みそ焼き(680円)」

居酒屋

izakaya 貧乏［びんぼう］

大切な人を連れて行きたくなる、落ち着いた空間と絶品料理の数々

木と竹、土をふんだんに使った、落ち着きある和の空間。シックな雰囲気の中で味わえるのは、和をベースに趣向を凝らした創作料理の数々だ。既製品を極力使わず、ソースやドレッシングなどもできる限り手づくりにこだわる。岐阜の郷土料理や市場直送の鮮魚などが、お値打ちに味わえることも、いつ来ても季節ごとの新メニューに出合えることも、うれしい限りだ。

「料理も接客も、いつもお客様のことを第一に考えて、最高の時間を過ごしてもらえるパフォーマンスがしたい」とマネージャーの武島さん。気取らず、しかしおしゃれで質が高い食事をしたいとき。大切な人と一緒に、おいしいものを食べたいとき。県外からの来客をもてなすとき……。どんなシーンで訪れても、心満たされる夜になることは間違いない。

手間暇かけた和風創作料理と心を尽くしたおもてなし

↑「秋鮭の蓮の葉蒸し」と「たっぷり旬野菜の気まぐれサラダ」をはじめ、秋の味覚も登場

↑黒を基調にしたシックな空間。個室風にすることもできるので、デートなどにもぴったり

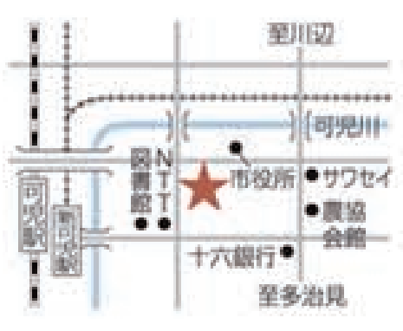
←プロジェクター付きのパーティールームもあるので、宴会などでもぜひ利用して

店内にはバーカウンターがあり、バーテンダーが好みのカクテルを仕立ててくれる→

↑ラ・フランスを使った、この秋の新作「ラ・フランス スプリッツァ」や「フルーツパーティー」(560円～)

izakaya 貧乏

☎0574-63-7771
可児市広見3-63
営 17:00～24:00
(金・土・祝前日は17:00～翌2:00)
休 無休　P 有



全長約50cmの「ロングロングロール(2,800円)」は、笑顔あふれるパーティーの主役にぴったり

洋菓子

gâteau SURIRE［ガトースリール］

何度も高みをめざしてたどり着いた味わいが、多くの人に愛されている

扉を開くと、甘い香りに思わず頬が緩む。ショーケースのなかには、美濃加茂のブルーベリーや可児の栗など地元産の素材が色鮮やかなケーキに姿を変え、キラキラと輝きを放っている。

「食べた人が笑顔になるようなケーキをつくりたい」と、オーナーパティシエの古田さん。子どもから大人まで、みんながおいしく食べられるようなやさしい味は、食べる人の笑顔を思い浮かべてつくるからだろう。その味に行き着くまで、何度も試作を繰り返し、古田さんの厳しい基準をクリアしたものだけがデビューを果たす。そして、どこかの家の誰かの笑顔のため、白い箱に入ってお嫁に行くのだ。

そっと口に運ぶと、クリームの甘さと果実の香りが、舌の上で溶ける。そうして、いつの間にか笑顔になっている自分に気付く。

ケーキの周りに笑顔が咲く甘くて楽しい、幸せな時間

「大好きな地元で店を出すのは、ずっと決めていたことでした」とオーナーパティシエの古田さん→

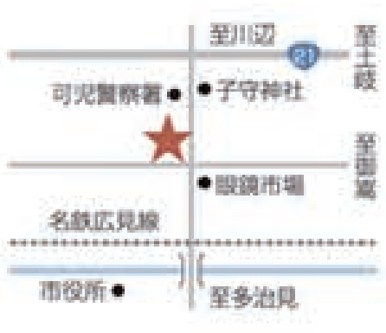
←しっとりとした西尾抹茶生地とほくほくの丹波豆の「西尾と丹波のマドレーヌ(1個190円)」

笑顔で迎えてくれるスタッフ。小窓からも、心穏やかにケーキを作るパティシエの笑顔がのぞく→

心くすぐるかわいいディスプレーと甘い香りに満たされた店内→

gâteau SURIRE

☎0574-61-0766
可児市中恵土2322-6
営 9:00～20:00
休 水(9/3営業・9/4～9/12休)
P 有
http://www.gateausourire.com



日本料理

たくあん

日本料理を極めたその腕が叶える、奥深い味わいと繊細な盛りつけ

名古屋や大阪の料亭で腕を磨き、技能大会で全国3位の実力を持つ料理長の渡辺さんが考案する、新しい日本料理の形。枠にとらわれすぎないスタイルで、美しさとおいしさを追究したその味が、肩肘張らずに気軽に味わえると、幅広い年代から支持を得ている。

季節の訪れを教えてくれる料理は、月ごとにメニューをチェンジ。今一番おいしい食材が、料理長の手によって斬新で色鮮やかな一品に姿を変える。

今注目したいのが、たっぷりの鰹と昆布、煮干しで取ったダシに極薄の豚肉をくぐらせていただく「つゆしゃぶ」。ダシの味と香りが肉のうま味を引き立てる。日本料理店にしかできない、シンプルな料理だ。和食のすばらしさ、奥深さを教えてくれる料理の数々。日本人に生まれた感謝をかみしめながら、じっくりと味わいたい。

贅を尽くした日本料理を心ゆくまで楽しむひととき

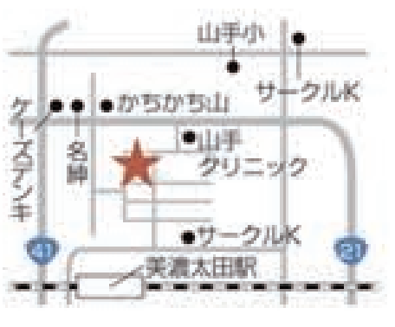
←「技能五輪全国大会 日本料理職種部門」で全国3位を受賞した実力派、渡辺幸司さん

「おだしでいただく豚しゃぶしゃぶ つゆつゆ(3,780円～)」は不動の人気メニュー→

大きな窓から緑がのぞく、開放的な雰囲気。個室や広間もある→

日本料理 たくあん

☎0574-27-5788
美濃加茂市大手町2-82
営 11:30～14:00　17:00～21:00
休 水　P 有



手の込んだ料理がお値打ちに味わえると人気を集めるランチ「松花堂(1,296円～)」→

素材や味はもちろん、盛りつけや器選びまで細部にこだわりを詰め込んだ創作会席

かに美味100セレクト　あの人に会える粋な店　この人が待ってる通な店　食に対する探求心は無限大　一食入魂

幸せを呼ぶケーキの原点は「安心・安全であること」

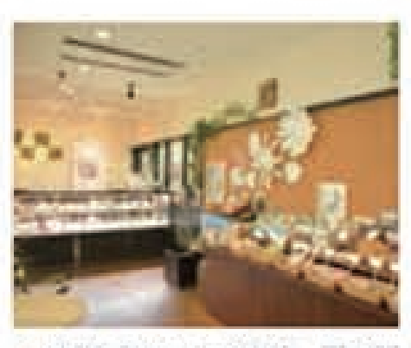
店主 秘 プロフィール

店主 後藤隆宏さん
祖父と父は八百津町「藤乃屋」の和菓子職人。2010年に八百津、今年春に可児に洋菓子店をオープン。洋菓子界の巨匠・サダハル アオキ氏と岐阜の栗を使ったコラボスイーツを考案し、その名を全国に広めている

洋菓子

VENT SOLEIL

名物のいちごロールや八百津の栗スイーツで有名なこちら。地元産素材を取り入れたケーキは、優しい甘さときめ細やかな口どけが特長だ。「裏ごしなど、仕込みの手間ひとつで、食感や味がずいぶん違うんです。そしてもうひとつ、大切にしているのは、清潔なキッチンで、安心・安全なケーキをつくること」。やさしい味わいの秘密。それは、食べる人の幸せだけを願って真面目にケーキをつくる、後藤さんのその真摯な思いが詰まっているからだった。

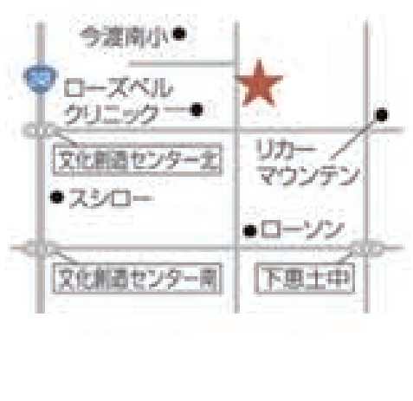


↑清潔感あふれる店内。扉を開けると、甘い香りが漂う

なめらかな栗のムースの「モンブランkani(518円)」はこの秋の人気商品→

VENT SOLEIL［ヴァン ソレイユ］

☎0574-48-8236
可児市下恵土830-1
営 10:00～19:30
休 月(月祝は翌日休)
P 有



「日本海の魚を味わってほしい!」富山出身店長の、熱い思い

店主 秘 プロフィール

店長 宮丸卓也さん
富山県高岡市出身。高校生のときに寿司店でアルバイトしたのがきっかけで、18年間寿司業界ひと筋。35歳の時に「かいおう」へ入社し、その後可児店勤務になり、店長を務めている

回転寿し

北陸富山 回転寿し かいおう 可児店

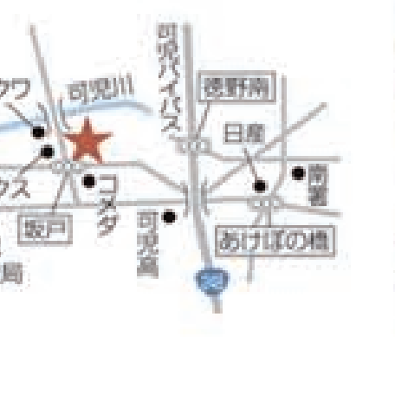
日本海で水揚げされた生きがいい海の幸でつくる寿司も、108円・162円の均一料金で味わえる「かいおう」。新鮮さはもちろん、充実のサービスや接客も、来店客の満足度を高めている。「お客様に接するときは、恋人や家族など大切な人が来店したと思って接するよう、スタッフにいつも話しています」と宮丸さん。"安くておいしい"だけじゃない。この店の絶え間ない人気は、"ここに行きたい"という確かな理由があるからだと感じた。

↑ソフトクリームやドリンクバーなどが充実した「お祭り広場」は子どもに大人気

「まぐろ」「ぶり」など、上質な寿司が108円・162円で味わえる→

北陸富山 回転寿し かいおう 可児店

0120-603-922
可児市坂戸627-1
(ZENT可児店駐車場内)
営 11:00～23:00
休 無休　P 有



さらに上へ、おいしさを極めて日々、進化を続けるパンたち

店主 秘 プロフィール

店主 池端健二さん
県内外のパン屋をはじめ、洋菓子やイタリアン、造り酒屋、和食などさまざまなジャンルで料理の腕を磨いた池端さん。今年3月、念願のパン屋を美濃加茂にオープン。朝は4時台に起床し、5時に仕込みを開始するのが日常

パン

パン工房 du Courage

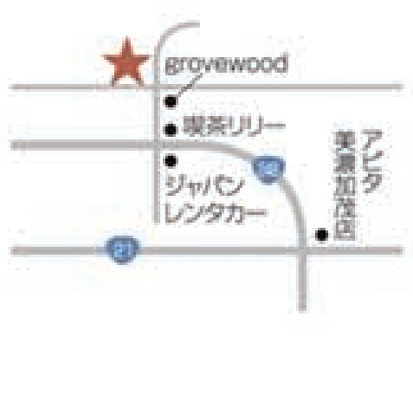
池端さんが惚れ込んだ、金沢製粉の小麦粉を使ったパン。ふんわりとやわらかな食感と、噛みしめるほどに感じる小麦の甘みが印象的だ。「パンは生き物。生地と話をしながら、その日の温度や湿度、粉の調子を肌で感じながら焼いています」と池端さん。客から絶賛の声が届いても、もっとおいしいパンになるはず、と、さらに上をめざし続ける。その思いが、池端さんの手のひらを通してパンに伝わり、今日もおいしく焼き上がるのだろう。

↑「1人で目の届く規模の店にしたかった」と池端さん。45種類ほどのパンが並ぶ

ふわふわのシフォン「マホガニー(250円)」と「ハニーカマンベール(180円)」他→

パン工房 du Courage［デュ・クラージュ］

☎0574-25-2040
美濃加茂市田島町3-4-8
営 11:00～19:00
休 火・第2・4水　P 有



本場・中国の餃子の旨さをたくさんの人に届けたい

店主 秘 プロフィール

店主 山本英文さん
中国人の父、中国と日本のハーフの母から生まれる。居酒屋やイタリアンなど飲食店で腕を磨く。幼いころから、料理人の両親が作る本場の餃子が大好きだったので、その味をたくさんの人に知ってほしいと「黒龍」をオープン

餃子

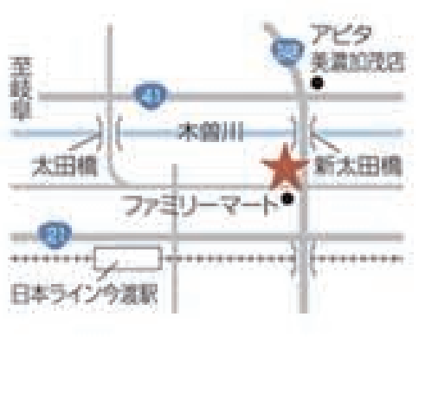
餃子専門店 黒龍

飛騨美濃けんとんを100％使用し、中国で修業を積んだ料理人がひとつずつ手づくりする餃子。「いい素材を使った本場の味を、できる限り低価格で提供したかった。この味に行き着くまで、半年くらいかかりました」と山本さんは話す。噛んだ瞬間に、甘みのある肉汁がじゅわっとあふれる。驚くほどもちもちの皮も、焼き面だけはパリッと香ばしい。食べ応え満点なのに、なぜか次々と手が伸びてしまう。一度食べれば、この味の虜になるはず。

↑モダンな造りの店内は、シックな雰囲気で女子会、ママ会デートにも最適

タネはもちろん、皮の厚みや包み方、焼き方、全てがそろって、おいしい餃子が完成する→

餃子専門店 黒龍

☎0574-48-8868
可児市今渡1595-3
営 11:30～14:00
17:00～24:00(LO23:00)
休 無休　P 有