

東京・大阪で旨いほや料理が食べられる店

「ほやが旨い店は名店」と断言する『一般社団法人 ほやほや学会』会長の田山圭子さんが東京や大阪でいただける、三陸人もビックリ！のほや料理を紹介してくれました。

恵比寿

Bistro D'arbre



ほやのカルパッチョ

下に敷いた新玉ねぎのムースがほやのクセを抑えつつ、独特の旨味を引き立てる自信作。バルサミコのソースをアクセントに

フレンチシェフの手にかかれば
ほやがこんなにもおしゃれに！

45年の歴史を持つお洒落な一軒家フランス料理店。シェフの無藤さんが宮城県でほやと出会い、食材としての面白さに開眼。「刺身だけでなく、さまざまな調理法で広めてほしい」と田山さん率いるほやほや学会主催の試食会などを機に60を超えるレシピを試作したこともあるとか。お店では、旬の一番良い状態で冷凍保存されたほやを仕入れるから、おしゃれなフレンチメニューと共に「ほやのカルパッチョ」や「ほやのビスク」といったほや料理が季節を問わずラインナップ。絶対に行きたい！



ビストロ ダルブル

☎03-3760-0447

住所/東京都渋谷区恵比寿南1-4-8

定休日/火曜日

営業時間はお店にお問い合わせ、またはHPを参照ください



浅草

Tobiune



ほやほやほや卵

鶏卵をほやで包んで煮た料理。半熟仕上げがクセになる美味しさ！

“本当のほやを喰ったことがあるか”
日本の中心でほやを叫ぶ名店



宮城直送 かきほや飛梅 浅草店

☎03-6231-7171

住所/東京都台東区浅草2-11-10浅二石田ビル1F

定休日/12月30日、31日

営業時間はお店にお問い合わせ、またはHPを参照ください



ほや刺身

宮城ほや協議会認定「ほやの極み」を使用。鮮度を徹底管理しているので美味しさが違う

田山 そうなんです。東日本大震災以前は、ほやは生産量の80%が宮城県で作られていて、その70%が韓国で消費されていました。つまり、国内では産地以外あまり食べられていなかったのです。でも、震災後は韓国が原発事故の影響を理由にほやを含む海産物などの輸入を禁止。漁師さんたちがせっかくほやの生産を再開しても、買ってくれるところがなくて、大量に廃棄しなくてはならない事態にもなりました。

編集部 え、それはいけませんね！ また、こんなにおいしい海産物を日本人が食べてこなかったこともビックリ。ただ日本では、昔ほやを食べたことがあるけど「臭くて苦手」という人も多いです。

田山 それは、鮮度管理が重視されていないほやを食べたからだだと思います。今まではほやをどう扱ったらいしく食べられるのか、という情報が共有されてこなかったと思います。冷やした状態を保って真水を吸わせず、殻付きほやは水揚げから2日以内に消費するなど、しっかりと鮮度管理されたほやは、甘くて最高に美味です。そのことを伝えたくて、今回は私のプライベートリストの中から、珠玉のほや料理を出す名店をご紹介します。

編集部 このマニアックな企画は『一般社団法人 ほやほや学会』田山圭子会長とのコラボ企画です。ところで田山さん、『ほやほや学会』って何ですか？

田山 東北の復興を心から願う、ほやが好きで好きでたまらないメンバーが立ち上げたネットワークの総称です。ほやによる東北の復興をミッションに掲げ、ほやファンとともにほやの認知度向上と、消費拡大を目指しています。

編集部 確かにほやって東北では知らない人がいませんが、全国的には認知度がいまイチかも……。



一般社団法人 ほやほや学会
田山圭子会長

ほやの認知度向上と
消費拡大を目指す！

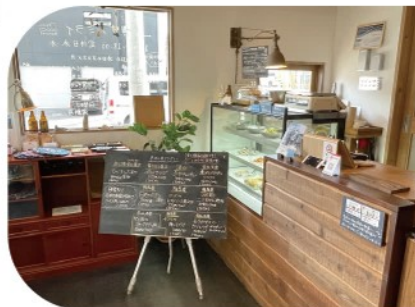


生ほや丼

三種類のタレ、三杯酢・醤油・菜油を順番につけながら、最後は豪快にお皿の中で全てのタレを加えて混ぜるとピビンバの味わい

調布

Sakananomirai



サカナノミライ

☎042-426-8964

東京都調布市深大寺元町1-11-1

深大にぎわいの里65

定休日/水・木曜日

営業時間/11:00~18:00



漁師直送!

三陸のお魚惣菜がズラリ

東日本大震災後、宮城県石巻市でのボランティア経験を通じて地元漁師と出会った店主の魚谷浩さん。三陸の魚のおいしさや生産者の思いを伝えたいと、東京で惣菜屋さんを開きました。テイクアウトとイトインもOKで、惣菜を選んで定食のようにして食べることもできます。中でも田山さんのイチ推しは、「生ほやとヨーグルトの意外な組み合わせが斬新!」という「生ほや洋風白和え」。このほか「海鮮丼にも通常仕様で生ほやをのせてくるあたりが熱い!」と絶賛。



生ほや洋風白和え

ほやの旨味とヨーグルトの酸味がほどよく、爽やかな一品



遊食樂酒 かた野

☎080-9756-0852

大阪府大阪市福島区

福島2-3-13 グレイス古民家 1F

定休日/月曜日

営業時間

ランチ11:30~14:00

ディナー17:00~24:00

(料理L.O.23:00)



大阪 福島

旨味が凝縮
“ほやのミイラ”

Katano

大阪は新福島駅より徒歩3分。日本酒と炭火焼きをオープンキッチンの店内でライブ感たっぷりに提供する劇場型居酒屋さん。毎朝、大阪市中央卸売市場から仕入れる鮮魚を使った料理に肉料理も充実します。そんな中、ほやに漬けた生ほやを染み込ませて干したという一品は、シンプルながら噛めば噛むほど旨味が深まり、日本酒大好きな田山さんをうならせる最高の肴だとか。その名も「ほやのミイラ」。ネーミングが絶妙!

下赤塚

Genki

東京メトロ有楽町線・副都心線の下赤塚駅から徒歩3分程度の建物地下にあるお店。三陸出身のご夫婦が営むダイニングバーのような雰囲気ながら、岩手県や宮城県から取り寄せるこだわりの食材を使い、本格的

な郷土料理や創作料理を食べさせてくれます。その日の食材 & おすすめメニューは、毎日更新されるSNSでぜひチェックを。創作ほや料理の充実度もピカイチ、「ほやファンならはずせない一店と田山さん。」



源希

☎03-6906-9681

東京都練馬区北町8-36-2-B1

定休日/木曜日

営業時間/

月~土 18:00~23:00 (L.O.22:00)

日・祝 18:00~22:00 (L.O.21:00)



北海道の赤ほやと
宮城の真ほや食べ比べ

三陸愛♥が全開の小料理屋さん



ホヤっと汁

登米市の郷土料理「はっと」と仙台油麩入り

Enjoy
Hoya!



編集部 聞いたところによると、田山さんは出張先などの知らない土地でも、お店を「ほや軸」で探されるのか。ほや軸とは、どういうことでしょうか。

田山 先ほども話した通り、ほやは鮮度管理や扱い方を間違えるとすぐに味が落ちるデリケートな食材。裏を返せば、ほやをおいしく出せる店は仕事丁寧で確実。他のお料理もまちがいない、おいしいのです。だから私はいつも〇〇(土地の名前)「ほや」と入れて検索しています。だいたいどの土地に行っても、1〜2軒はヒットしますよ。

編集部 上級ワザですね!

田山 ええ、間違いありません。皆さま、ぜひお試しを。

名店は
ほや軸で探せ