

# 北新地の うまいもんと

# ザ・プレミアム モルツ。

日本や世界の旨いもんが揃い、グルメな欲望が叶う北新地。歓迎宴会などの宴会を盛り上げてくれる、頼りになる相棒は、泡までさらに美味しく、新しくなった、ザ・プレミアム・モルツ。

取材文／萩永麻由加 写真／西島渚 渡部恭弘



12串では、アイ・キャント・ストップ。

## 串揚げ 春夏秋冬

昨年12月にオープン、「よきところで止める」タイプのモダンな串揚げレストラン。とはいえ、1本目から期待を軽々超える味に、お腹が膨れてきても止められない。ミシュラン獲得店出身のシェフは、黒毛和牛やウニ、トリュフのだし巻きなどの高級食材、皿代わりに使うスライスパンなど、緩急ボールを投げ分け、アイデアで客を喜ばせてくれる。



●大阪市北区堂島浜1-3-1  
ANAクラウンプラザホテル大阪2F  
☎06-6442-7565  
11:30~14:30(最終入店)  
17:00~21:30(最終入店)  
無休  
予算 昼2,500円、夜10,000円



30種類から、まずは12本が順番にサーブされる、おまかせ串揚げコース6,000円(サービス料10%別)。大根だけで5種、ピーズも3種盛られた季節の美しい野菜や山菜なども付く。

七輪初心者でも失敗なしの焼き加減。

## 炭で焼くねん

北海道、沼津、串本などから届く一夜干し、鹿児島島の黒毛和牛、宮崎の豚、霧島直送の鶏を、桌上的七輪で焼くスタイルが受けて、連日大人サラリーマンが集う。シメにマストの銀しゃりは、北海道ゆめびりかなど3種、40分程かかるので早めにオーダーを。常にスタッフがフロアに目を配り、ええ塩梅の焼き加減を知らせてくれる。



●大阪市北区曾根崎新地1-6-27 あすとりあビル2F ☎06-6341-3785  
18:00~翌2:00(土・祝日は~0:00) 日・祝休 予算5,000円

一夜干し五種盛り2,580円。本日は金目鯛、トロサバ、トロホッケ、ハラス、ししゃも。人気の単品はトロサバの一夜干し880円。1.5合を小さな釜で炊く、銀しゃり岡山手作り米880円。







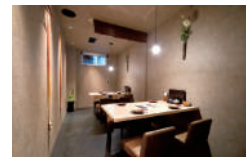
海老造り食べ比べ5種1,680円(1人前、写真は3人前)、他に天ぷらや炭火焼きも。出来上がりまで40分、活!! 伊勢海老の土鍋めし1,980円(1人前半尾、2人前から注文可、写真は2人前)。

日本中の漁港からエビが集合。

## 海老の世界

生け簀に泳ぐエビを含め、毎日約20種を揃えるエビ専門店。まずは、造り食べ比べで身を堪能(ミソをすすめるのを忘れず)。その後、頭を炭火で焼いて食べ比べアゲイン! 次に、エビを干して焼いた粉末とカツオダシで作る海老出汁おでんなど一品を。締めには海老味噌土鍋めしが王道ラインアップ。2~12名まで全て個室風の席で。

●大阪市北区曾根崎新地2-1-18 第3平川ビル ☎06-6346-5555  
17:00~翌2:00 日・祝休 予算5,000円



「辛いけど旨い」が、客の決め台詞。

## 魏飯夷堂 北新地

行列ができる京都中華の支店。二枚看板のひとつ四川麻婆豆腐は、巧みなスパイス使いで辛みとコクのバランスが絶妙、白飯にかけるとまた格別で思わず「辛いけど旨い」が出る。もう一枚の看板、小籠包は丁寧に皮の頂点をつまみ、中のスープを飲んで…と誰もが無言で夢中になる。テーブルは2卓のみ、グループなら予約は必須。



●大阪市北区堂島1-3-33 新地萬年ビル1F ☎06-6346-8850  
17:30~翌1:30(土~0:00、祝~22:00) 日曜休 予算4,000円

ブレモルに間違いなく合う2品。中身が透ける薄い皮、上海、上海蟹のカニ味噌、フカヒレ、トリュフ各1個が入った小籠包4種盛り1,200円。煮えながら登場、四川麻婆豆腐1,000円。



職人に指名が入る、江戸前寿司店。

## 写楽 大阪北第一店

職人のパフォーマンスとトークに惚れ込んだ客が、「店長前」、「(店長)代理前」など、席の指定をする予約必須店。コハダ、まぐろつけなど、江戸前といえば、が並ぶ中で煮穴子は特出。店で捌いた活穴子を笹で蒸し、香りをつけてからふわっと焼く。他に、築地の高級魚も瀬戸内の鮮魚も揃う、東西のいいとこ取りの希有な一軒。



●大阪市北区堂島1-3-24 エスパス北新地20 1F ☎06-6344-2808  
18:00~翌2:00(木・金曜~翌3:00) 土曜17:00~22:00 日・祝休 予算7,000円

刺し身盛り合わせ5種2,500円。板前おまかせ握り3,000円(お椀付き)。寿司は1貫からオーダー可。隠れ人気メニュー、写楽の茶わん蒸し600円。底にこっそり忍ばせた餅がその理由。



徳島・阿波ボークのローストボーク680円は、タマネギたっぷりの自家製タレに、広島名物タバスコならぬ「レモスコ」で、辛さをプラス。本日のおまかせ! お造り盛り合わせ680円。

新地にもある、赤ヘル応援団の基地。

## もっこす primo

熊本弁で頑固者の意「もっこす」だが、実は広島出身の中野一磨さんが店名を継いだという。ゆえに、集まるカーブファンが喜ぶ広島菜漬、牛コーネ炙り焼きやがんすなど広島名物もあり、中でも一番人気のオタフクソースの焼きそば380円など、値段は立ち呑み級。しかし、漁港直送の鮮魚や農家直送の有機野菜など、新地クオリティなのは驚き。



●大阪市北区堂島1-5-37 ☎06-6341-7012 11:30~13:45 17:30~0:00(土曜は夜営業のみ~22:00) 日・祝休&土曜不定休 予算 昼1,000円、夜3,500円





皆に口福を運ぶ、幸せの黒い焼き鳥。

## 炭火焼鳥専門店 播鳥 北新地本店

天神橋の小さな焼き鳥店からスタートし、今では大阪だけでなく東京にも店を構えるほどの繁盛店。そのきっかけとなったのが、宮崎県のブランド鶏、みやざき地頭鶏の炭火焼き。黒く焼けているのは、脂が炭に落ちた際に上がる煙や炭で香ばしく焼いた美味しい証。カーテンで仕切れる掘り炬燵席は、カップルや女子会にも重宝する。

●大阪市北区曽根崎新地1-2-26 ☎06-6343-2727  
17:30～翌3:00(土・日・祝～0:00) 不定休 予算3,500円



朝引き鶏の炭火焼きは2本から注文可。右から、せせり塩150円、名物つくね塩180円、ずり塩120円、ささみそ巻き180円、はつ塩120円。みやざき地頭鶏もも炙り炭火焼150g1,300円。

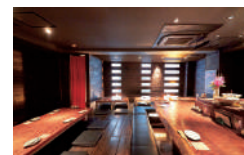


金目鯛の煮付け1,980円。お造り盛り合わせ2,880円～は、人数により1人前から対応可。魚に合わせ、身の厚さを切り分ける。プリは一般の“焼き”ほどの厚みと大きさで。

定番料理の味と量の想定超えにニヤリ。

## 恒雅

3年前の開店以来常連を増やし、サラリーマンやカップル、土曜は家族連れで賑わい、今では予約が取りにくいほど。おぼんざいからクリームコロッケまで料理担当は、京都の先斗町で長く創作和食を経験してきた山口真史さん。肉じゃがや魚の煮付けは、酒の肴にはもちろん、つい「ごはん」と言いたくなる、懐かしいおふくろの味。



●大阪市北区曽根崎新地1-5-32 ポーネールビル2F ☎06-6341-7770  
18:00～翌4:00(土曜は～23:00) 日・祝休 予算5,500円

個性的な5つのパーティールーム。

## 宴会・個室 Morishita

企業の懇親会や勉強会、稽古の発表会など、宴会+自由な使い方が魅力のパーティールーム。6～150名まで人数に合わせ5部屋あり、全てカラオケ、プロジェクター、ビンゴ、音響設備が無料で使用できる。ラストオーダー時間を設けず、2時間or3時間日一杯飲めるフリードリンク制が呑み助にうれしい。ラストまで、料理に合わせてプレミアム三昧!

●大阪市北区堂島1-1-5 ザイマックス梅田新道ビルB1 ☎06-6341-0244  
11:00～23:00閉店(前日の23:00までに要予約) 無休 予算 昼・夜4,000円

好みのスタイルに合わせて選べるプランは4種、3,800円(税込み)～。全てフリードリンク付き。写真はCプランの料理から、オードブル5種盛り合わせ、ロブスターのホワイトソース。



秋から春の子持ちのメスは、身もしっかり詰まって格別。一皿で4人前程度、カンジャンケジャン9,000円～。チョンゴル1,980円(1人前、2人前から注文可、写真は2人前)。

匂わないので、月曜からいい～んです。

## つぼキムチ 北新地店

ニンニク使用を抑えた韓国料理店。大阪産黒毛和牛、なにも黒牛を使った韓国のすき焼きチョンゴルは、肉の旨みが染みだ野菜も美味で、普段の野菜不足も解消。生のワタリ蟹を生姜、韓国の水飴、ニンニク、唐辛子、酒と合わせた醤油に漬けたカンジャンケジャンは、最後にタレとカニミンを白飯に混ぜて食べるのが現地流。

●大阪市北区堂島1-3-8 堂島リンデンビル3F ☎06-6147-4988 18:00～23:30(土曜は～22:00) 日曜休(月曜が祝日の場合は休み)&第3土曜休 予算5,500円





一本一本に宿る、豚串ストーリー。

## 北新地たゆたゆDX

北新地に2店舗ある焼きとん店。「串から身を外すと20度冷める」、「塩加減もサイズも上下で違う」など、豚串1本には美味なる秘話が存在する。「ひとりで1本、熱い串にかぶりついて」と、オーナー井谷守さんはその瞬間を見守る。特にノドフェ(ノドの軟骨)のコリコリからグネリグネリに変化する食感の妙は、焼きたてでしか味わえない。

●大阪市北区堂島1-5-35 堂島レジャービルB1 ☎06-6147-8140  
17:00~翌0:30 日曜休&祝日の月曜休 予算4,000円

初心者、果物のように爽やかな小袋など、豚刺風五種盛1,200円と、食感の違いがわかりやすい部位がセットになった豚串入門編、おすすめ5串850円(全て税込)からスタート。



ダブルスタンダードに挑戦する料理人。

## お好み・鉄板・串揚げ 田なか

手書きメニューに昭和の雰囲気が残る、42年間北新地で愛されるお好み焼き店。3年ほど前、和洋のシェフを経験した現店長の落坂篤さんが、その知恵と技を生かし先代のメニューを進化させ、さらに、「おめでとう」など、メッセージを描くデコお好み焼きも開始。オンリーワンの味とサービスが話題に上り、現在、人気拡大中。

●大阪市北区曽根崎新地1-1-23 堂島センタービル1F ☎06-6341-5518  
17:30~翌3:00(土曜は~翌1:30) 日・祝休 予算4,000円



一番人気、ホルモン炒め950円。玉ネギ、マンゴーチャツネ入りの甘辛カレーソース、カレー焼きそばは1,300円。お好み焼ミックスカレー焼は1,450円(全て税込、サービス料5%別)。



伊勢エビ、アワビの残酷焼、季節の干物や貝、野菜がセット、海女の火場焼 伊勢9,900円。10種ほどの魚介の漬けが贅沢な昼限定漁師の爆弾丼1,000円(税込)は売り切れ必至。

堂島“浜”小屋で、伊勢海老を炭火焼き。

## はまじま

海女小屋で獲ったばかりのエビや貝を食べる“火場焼き”を、現地同様に味わえる。志摩半島浜島町の海女直送の魚介は塩すら振らず、残る伊勢の海水が調味料。例えばタコは伊勢エビやアワビをエサにしているので旨みがたっぷり、脂がのった穴子の一夜干しは伊勢の潮風で旨みの凝縮が完璧だ。“浜”気分が増すテラス席も有り。

●大阪市北区堂島浜1-1-8 ☎06-6343-0001 11:30~13:30 17:00~21:30  
(土曜は夜営業のみ~20:30 夜は要予約) 日・祝休 予算7,500円



ささみわさび和え、ささみユッケ、ももタタキ、心臓、キモ、ずり、6種の造り盛り1,980円。ランチでも定番、タルタルと甘めのタレに男性人気が集、名物チキン南蛮750円。

ガッツリを卒業した、大人の宴会に。

## 鉄板焼鳥 ニワ 北新地店

少人数から40名まで、サラリーマンの宴会が多い。理由はランチで会場の下見ができること、朝びきの鶏を使った料理。ツヤツヤの造りは、九州の甘醤油で。煙の出ない鉄板で焼くセルフ焼き鳥は、まずは何も付けずに、瑞々しさをもっとも実感できる食し方だ。その後は、シチリア産の塩やこぶ塩などの調味料でさっぱりと。

●大阪市北区堂島1-5-7 堂島グランドビル2F ☎06-6348-4128 11:30~14:00 17:30~22:30(土曜は夜営業のみ) 日・祝休 予算 昼880円、夜4,000円

