

美人才食

ちかげの

青山千景 Chikage Aoyama



14歳でCMデビューし、18歳からSSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TV「土曜18:30〜「旅」北海道」、ラジオ「パーソナリティ、TV「土曜18:30〜「旅」北海道」、HTB土曜9:50〜「イチオシプラス」に出演中。2014年から札幌市認定観光応援コンシェルジュとして活動中。北海道は札幌市認定観光応援コンシェルジュとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

あずま屋 店主 高山さん

旅が好きだと語るオーナー高山さんは、全国はもちろんのこと、今まで10カ国以上へ訪れた冒険家! その国々で出逢った味わった料理を日本でも広めようと「海外の創作和食」をコンセプトにしたお店を開いたんだとか。日本ではなかなか味わう機会のない料理たちの魅力に、何度も足を運ぶ人も多いらしいです。高山さんの独特なゆる〜い雰囲気、つつい長居してしまうほど心地よく、海外での面白い話など話題も豊富で楽しい時間を過ごせました!



旅行好きさん! ゆる〜い店主と喋りに来ませんか? 海外の創作和食「あずま屋」

オーストラリアのシドニーで2年半、創作和食のお店で働いていた高山さん。「シドニーで見つけたものや人気のあったメニューを楽しんでもらいたい」との思いから、地元ススキノで2014年8月13日にこの店をオープンしました。店内はカウンターとテーブル席1つの小さな隠れ家のような。オーストラリアモチーフのコースターがなんとも可愛らしいです。お酒は各種ありますが、面白いものを発見! オーストラリアの人なら誰でも知っているビール「ビクトリアビール」。日本のビールよりもサラッとしていてスッキリとした味わいをぜひ味わってほしいです。ソフトドリンクには、見たことのないジンジャービールやアップルタイザーあり、ジンジャービールのツツイ生姜が「く〜っ!」と、染み入ります。ポカポカとして冬には風邪予防にもなりそう?! お酒が飲めない方でも楽しめること間違いなしです。メニュー表にはない本日のオススメメニューも各種あり、いったいどんな料理が出てくるのかドキドキです…!

File.32 Japanese restaurant あずま屋

shop info OOP

札幌市中央区南5西4 ススキノ寿ビル2F
TEL.011-596-6088
営業時間/18:00〜ラスト
定休日/不定休



ソフトシェルクラブの唐揚げ 650円



「ソフトシェルクラブ」とは、脱皮したての殻ごと食べられるカニ。オーストラリアでは巻き寿司のネタとして食べられています。シドニーではエビやカニが大人気なだけに、こちらは看板メニューの一つだったそう。本当に柔らかくてカニのジューシーな旨みがたまりません! 甘酸っぱい醤油ベースの手作りドレッシングの味わいに、香ばしいカニがピッタリです。世界には、カニが脱皮するまでじっと待ち、脱皮した瞬間取り出し急速冷凍させるためのアルバイトのおばさんがいるとかいないとか?! (笑)

ビートルート豆腐 350円

ビーツと豆乳で作った新感覚のお豆腐を発見しました! ピンクの豆腐?! インパクトありますよね! こちらはビーツでできたお豆腐で、色がとても鮮やか。オーストラリアの女性に可愛いと大評判! 「SEXY!」と、ゲイの人にも人気が高かったそう(笑)。映画「マトリックス」にも出演していたビューゴボッサさんもハマり、月に1度通って食べていたほどの大人気メニュー。なめらかで、ムースにも近いような味わいです。醤油とダシでいただきます!



大シタケのバターソテー 000円



メニュー表にはない、季節限定の本日のオススメメニューにありました。札幌川沿の畑農園さんから直接仕入れている大きなシタケを使っています。肉厚で大きな傘のシタケは食べ応えがありましたよ。バターの風味とシタケの旨みって、お酒も進むんですよ〜。シンプルなメニューですがしっかりと味わえます。限定メニューなので、食べたい人は事前確認必須です!

マッサマンビーフカレー 900円

英語学校に通っていた時知り会ったタイ人に連れて行かれたタイ料理屋で食べて衝撃を受けたのがこのメニュー。タイにペーストを買いに行くほどこだわりぬいた味はぜひとも味わってほしい! グリーンカレーは女性にも大人気ですが、そのグリーンカレーよりも辛さひかえめでほんのり甘く激ウマ!! めっちゃ美味しくなったな〜。思いかえすともう1度食べたくてきました! ココナツククリームがたっぷり入っていて、牛肉とジャガイモなどの、野菜が良い味を引き出しています。カリッとしっかり歯応えのある食材が入っていましたが…ビーナツでした!! 絶妙な甘さと辛さ、たまりません…。ごちそうさまでした〜。



〜女性の味方「ビーツ」〜

ちかげの
美味しい話

ビーツはイギリス英語にするとビートルート。紫のような濃い赤色の野菜で、根の部分を食べます。一見、赤カブのようにもみえますが、実はホウレンソウと同じアカザ科の植物。根や葉も赤くなることから、火焰菜(カエンサイ)などと呼ばれることもあります。歯ごたえやほろ苦さはカブに近く、果肉は柔らかくて水分が豊富、糖質、特にショ糖が多く甘みがあります。オーストラリアではお肉の付け合わせに酢漬けにしたものや、ハンバーガーでもトマトの代わりに使われることもあるんです! このビーツ、実は女性の強い味方なんです! 天然のオリゴ糖や食物繊維が含まれているので、腸内の善玉菌を増やし、悪玉菌の働きを抑制するだけでなく、老廃物やコレステロールを体外に排泄する働きがあるんです。また血流量を増やして体内の酸素が効率よく使われるように手助けをする働きがあるため、筋肉増強効果や持久力のアップが期待できます。疲労を回復させる力も高まりますよ!

