street Jack 1月号増刊
定価600円

極旨!

もつ・チゲ・牡蠣・すき焼き・カニしゃぶetc.
みんなで囲むアツアツ鍋モノ21!!

ごちそう B級グレメ!!

どっちが食べたい?
[肉vs魚]
7番勝負

はやく! たべてね♥

海鮮焼き
お好み焼き
うにイクラ丼
親子丼
肉刺し
チャーシューメン
もんじゃ焼き
カツカレー
アジフライ
マグロステーキ
トンカツ
ハンバーグ
豚丼
焼肉
ホルモン
牛タン
ビーフシチュー
カキフライ
寄せ鍋
鉄板焼
火鍋
プルコギ鍋

駅界隈を銘店巡り!
【銀座】【新橋】【神田】
【恵比寿】【新宿】etc.
東京ランチ17エリア

焼肉の香り
【新大久保】
【上野】
肉グルメ

ごちそう早朝グルメ
【魚がし横丁】
築地Deepガイド!!

イラストで味覚を再現!!
覆面食べ歩記

家庭で簡単レシピ
プロのまかないゴハン!!

絶品! 侮れない
回転寿司の世界!!

ご当地B-1グルメを都内で食す

肉と魚の美味しい店、たくさん見つけました。

グルメ全国版



ザンギ 720円

Roots of …
生姜などの濃厚な下味の付いた唐揚げで、1960年に釧路の「鳥松」が発祥という説。

[北海道] ザンギ
釧路食堂 北海道【武蔵小山】



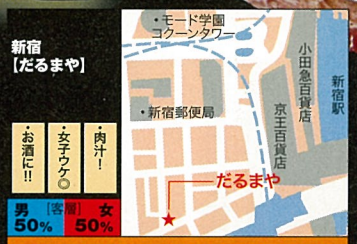
Roots of …
戦前、軍服で必要な羊毛で余った羊肉を焼き、戦後になって野菜と共に食べるように。

[北海道] ジンギスカン
だるまや【新宿】

生ラム ジンギスカン 840円

臭みゼロ可能性は∞ 巧の柔肉ジンギスカン

全国でお馴染みのジンギスカン。未だにクセのあるイメージが強いが、苦手な人こそ「だるまや」に行くべし。大将自ら数10軒食べ歩いて、出会ったオーストラリア産生ラムは、嫌なラム臭ゼロの柔らか肉質。特製のさっぱりダレで食べれば「本当にラム肉!?」と驚くことうけあい。新鮮だからこそ作れるラムユッケや極旨ジューシーなラムハンバーグなど、ラムの新たな可能性を切り開いた名店、ここにあり。



[住]新宿区西新宿1-15-7 2F[電]03-3344-1129[交]各線新宿駅徒歩5分[営]17:30-24:00(LO23:00)[¥]約3000[席]14[CARD]不可[予]可[休]祭日[客]サラリーマン、OLが多い[狙い目]21時以降、月曜日



青森県 生姜味噌おでん

生姜をすりおろした味噌だれをつけて食べる青森の郷土おでん。戦後、青森駅周辺で栄えた闇市屋台のある女将が、青函連絡船に乗り込む船客の体を温めようと、味噌に生姜をすりおろしたのが発祥だとか。体の芯まで温まる暖か郷土食だ。

都内で食べるなら▶ 居酒屋跳人 [住]千代田区鍛冶町2-2-9B1F [電]03-5294-7455



岩手県 じゃじゃ麺

盛岡三大麺の一つ。戦前に満州に移住していた料理人が、現地の味を元に終戦後の盛岡で屋台を始め、盛岡人の舌に合うように改良されたのが起源。中華麺ではない、独特の太麺を肉味噌とキュウリ、ネギをかけて食す味は癖になる濃厚さ。

[宮城県] 牛タン
伊達の牛たん本舗 宮城ふるさとプラザ店【池袋】

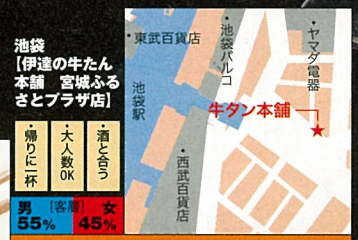
極厚芯たん定食 1890円

Roots of …
仙台で一番最初に牛タン焼きを始めたのが、今も老舗の味を伝える「味太助」というお店。



本場仙台の「芯たん」衝撃の柔らかさ

連日大盛況が続く宮崎県のアンテナショップ『宮城ふるさとプラザ』では、仙台の牛たん専門店『伊達の牛たん本舗』が店舗展開を行っている。もちろん人気メニューは同店が登録商標を持つ「芯たん」。これは、たんの根元から10〜15cm程度、たんの中でも特に柔らかな部位を指す。その芯たんを贅沢に分厚くカットして、時間をかけじっくりと焼き上げていく。いかにも食べ応えのありそうな見た目からは想像できないほど柔らかな食感は、牛たんを極めたこの店でなければ味わえない。



[住]豊島区東池袋1-2-2東池ビル1F[電]03-5956-3584[交]各線池袋駅徒歩2分[営]11:00-20:00(LO19:30)[¥]約2000[席]21(全席禁煙)[CARD]可[予]不可[休]無休[客]カップル〜少人数食事会向け[狙い目]平日14時半〜17時



味は塩、味噌、ミックスの3種類から選べる。