

西条巡り特集

「サイメグ」
しませんか？

とんかつ一久

西条中央の賀茂高校の隣に店を構える『とんかつ一久』。サクサクの衣と柔らかいお肉、工夫されたサラダバーが売りのとんかつ専門店です。店長である前田さんにお話を伺ってみました。



Q. お店の一押しポイント

冷凍食品等を全く使わず1日3時間以上かけて仕込みをしています。また材料は極力国産のものを使い、安心して食べていただけるようにしています。

Q. おすすめメニューは何ですか？

ご飯と味噌汁のお替り自由と、サラダバーがついている、「和豚もちぶたごうまローズカツ定食」がおすすめです。サラダバーでは、スパゲティサラダやポテトサラダ、煮物、こんにゃくのきんぴら、酢の物など工夫しつつ多彩なメニューを提供できるようにしています。



エリング

小ぢんまりした店内のショーケースには、こだわりのパンがぎっしり!定番のパンから気になるおしゃれパンまで、豊富なラインナップで迎えてくれます。ぜひエリングのパンを、焼き立ての香りから楽しんでみては？



Q. 店名の由来

デンマーク語でアヒルの子という意味です。デンマークのパンが好きで、鳥も好きだったのでこの名前にしました。

Q. お店を出した理由

学生時代から、一人でお店を出したいと考えていました。パン屋で 10 年働いて、自分のイメージに合ういい店舗が見つかったため、現在の店を出店しました。

Q. お店のイチオシポイント

生地こだわっているところです。添加物は一切使用していません。

Q. おすすめメニュー

食パンです。24 時間、時間をかけて作ります。風味が強く、トーストすると部屋中にいい香りが充満しますよ。バターなしでそのまま食べても、バターの風味を感じることができます。

他のおすすめパン

グラウボシ(全粒粉入り、クルミとクランベリーのパン)、マリボーチーズパン(デンマーク産マリチーズ使用)などがおすすめです。



Café Trecasa(カフェ トレカサ)

昨年の 12 月にオープンしたばかりのカフェ。

酒蔵通りを少し歩いた細い路地に入るとそのカフェはあります。

路地の入り口の民家の屋根に取り付けてある青い看板が目印です。

看板にも記してあるこのカフェのコンセプトは

”Drop by & Have a rich day!”、つまり「立ち寄れば豊かな一日」だそうです。

今から 100 年以上も前にさかのぼる 1911 年に建てられた古民家を改築して作られました。

オーナーの三宅さんにいくつか質問してみました。



Q .cafe Trecasa'という店名の由来

オーナーの私が三宅という名前なのですが、イタリア語で'tre'というのは「三」、'casa'というのは「家」を意味するのでそこから付けました。

Q .おすすめメニュー

セイロ蒸しランチと自家製のシフォンケーキ、そして自家焙煎珈琲を三本柱にしています。

Q .なぜ古民家を改築してカフェにしようと考えたのですか？

もともと古い雰囲気が好きで、和_と洋をミックスさせた空間を作りたいと考えたからです。

Q なぜ酒蔵通りに開店したのですか？

やはり西条で開業するならば酒蔵通りだろうと前から思っていました。また開業するための古民家を探している時に偶然この物件に出会って、入り口の横にある大きな出窓がここに開業する決め手になりました。

Q 主にどのようなお客さんがご来店されますか？

お年寄りから若い人まで幅広い年代の方がいらつしゃいます。毎日来てくれるようなおばあちゃんもいます。ただ、大学生はまだ少ないように思います。



西条巡り特集、いかがでしたか？

西条には、まだまだおいしいお店や楽しいところが沢山あります。

みなさんも、ぜひ西条巡り(サイメグ)してみてください。

行くところに迷ったとき、西条にはどんなお店があるのか知りたいときはTwitter アカウント「サイメグ」を調べてみてください。西条の楽しいところの情報を、随時更新しています」



http://mobile.twitter.com/saimegu_semn

サイメグ

@SAIMEGU_semn