

◆ 東京国際フォーラム地上広場で行われる

「ネオ屋台村」のご紹介

カーギルジャパン(同) 飼料穀物部

中島綾一朗

東京国際フォーラムでは、ランチタイムになるとキッチンカーが出店し、日本各地や世界各国の料理を日替わりで提供しています。わが社では一期一会の味を楽しみながら、心地よいビル風に吹かれて昼食のひとときを過ごしています。今回はその中でも、特におすすめしたい3店舗をご紹介します。

まず1店目は、のり弁専門のキッチンカー「LIT HIDEOUT」。若手のサラリーマンから丸の内OLまで、様々な人が列を作る人気店です。

一番人気は大きな揚げたてのアジフライに乗った「アジフライのり弁」。量は多くないだろうと思い、ご飯を大盛り（+150円）にしたところ、蓋が閉まらないほどのボリュームでびっくり。風味豊かな海苔の上には大きなアジフライと竹輪の磯部揚げが豪快に鎮座し、日替わりの



副菜が彩りを添えています。この日は「人参の和風ラペ」「蓮根のきんぴら」「味付玉子」「漬物」の4種類。なかなか減らないご飯とおかずの迫力に圧倒され、「のり弁なら軽く食べられるだろう」と油断していた自分を反省しながら、ただひたすら箸を進めました。蓋が閉まらないほど詰め込まれたご飯とおかずに挑み続ける時間は、もはやランチというより一つのアクティビティ。午後の眠気と引き換えに得られる圧倒的な満足感は格別です。

2店目は、インドカレーのキッチンカー「+Spice」。インド出身のシェフが車内の窯で焼き上げる、熱々の大きなナンが人気です。

今回のチョイスはサグチキンにサフランライスとナンが付いたセット。サグチキンは、北インド料理で青菜のペーストと鶏肉をベースにした、甘みも感じるマイルドな味わいです。小分けのスペースには、インドの代表的な家庭料理であるホタテ風味のマサラカレーも添えられ、スパイスの異なる味わいが全体のバランスを整えてくれます。そして忘れてはならないのが、インドの漬物であるアチャール。人参やキャベツ等の野菜を刻み香辛料と酢で味付けをしたもので、かなりスパイシーですが、本場インドカレーの締めにはぴったり。お腹いっぱいでも質量ともに舌と胃袋を満たしてくれます。

最後のお店は、羊肉ケバブのキッチンカー「ARARATTO KEBAB」。本場トルコ人が焼き上げる逸品は、店主曰くネオ屋台村で最も人気があ



るようです。

トルティーヤ生地にマスタードと特製のピリ辛ソースを塗り、ケバブとサラダをたっぷり包み込んだ後、さらに追いケバブを加える贅沢な仕上がりです。まずはこぼれ落ちたケバブをつまむと、その一片でさえ羊肉の濃厚な旨味が広がります。本体にかぶりつけば、ジューシーな肉の存在感に圧倒されます。途中で現れるピリ辛ソースの刺激がアクセントとなり、気づけば無言で完食。十分なボリュームながら価格は 800 円と手頃で、本格的な異国の味を気軽に堪能できます。



ネオ屋台村の魅力は、日替わりで様々なキッチンカーと出会えることにあります。今回のお店が出店していない日でも、新たな味との出会いを楽しんでみてください。

◆ 青山本社近く

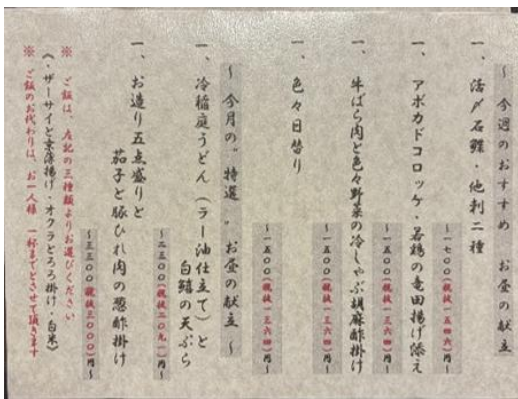
「てしごと料理 まる山」のご紹介

伊藤忠商事(株)飼料・穀物部

橋本 菜央

弊社は今夏、青山から溜池山王にある赤坂トラストタワーへと本社を移転いたしました。1980年に竣工し、45年の年月を過ごした青山本社周辺には、長年社員に愛されてきた名店が数多く存在しています。移転後ではありますが、せっかくの機会ですので、青山本社時代に足を運んでいた名店の1つをご紹介します。

会社ビルから青山霊園へ向かう道中にある、「てしごと料理 まる山」です。



日替わりで和食料理がいただけます。お店は 11:30 オープンですが、開店直後のタイミングが狙い目です。この日は友人がアボカドコロッケ、当方は冷しゃぶをいただきました。副菜含めて優しい 味付けで、どれも絶品です。ご飯は季節のご飯との合盛りも可能で、バランス

良くエネルギーをチャージすることができます。

店内は落ち着いた雰囲気、忙しい日々の中でもゆっくり一息つける空間です。青山本社周辺には様々なジャンルのお店がありましたが、定食形式で健康的なご飯がいただけるお店はそう多くはなく、貴重なお店のひとつでした。定期的に欲してしまう、わが社自慢のランチです。



昼食の後、多くの社員はコーヒーを片手にオフィスへ戻ります。チェーン店から韓国系コスパ重視のお店、もちろんファミリーマートのコーヒーが日課の社員までいるなか、個人的に圧倒的おすすめのお店が「EIGHT COFFEE」です。

入社してから初めて知ったお店だったのですが、新宿や浜松町にも店舗があるチェーン店です。400~500 円程でコーヒーやカフェラテ、レモネードなどがいただけます。クッキーやパウンドケーキなどの焼き菓子もあり、甘いものが欲したくなる夕方に最適です。赤いストローが目印で、昼食終わりの社内のエレベーターに映えていました。ある時には社員食堂で昼食を済ませ、EIGHT COFFEE を片手にいちょう並木を散歩したこともあったほど、食後の仕事のお供に欠かせない、自慢のお店です。



今回ご紹介させていただいたお店の詳細を下記に掲載しております。
お店紹介を書きながら久しぶりに味わいたくなるくらいにはまだまだ青山本社が恋しい日々で、本社が戻った際にも変わらず存在していることを願っております。とはいいつつも次回は赤坂オフィス周辺の自慢のお店を紹介できるよう、開拓を進めたい次第です。

青山に足を運ばれる機会はそう多くはないと思いますが、神宮球場での野球観戦や秋の色づいたいちょう並木をみにいくことがございましたらぜひ。

・てしごと料理 まる山

東京都港区南青山2丁目 14-15 五十嵐ビル 1F

営業時間：11:30~14:30/17:30~22:00、土日祝休業

・EIGHT COFFEE 青山店

東京都港区南青山2丁目 6-14

営業時間：7:00-19:00(平日)、8:00~19:00(土日祝)