

～笑い飯哲夫さんとともに～

桜井市の歴史文化を巡ろう



大和さくらいブランド認定品の店を 巡りました。

桜井らしい魅力が詰まった「大和さくらいブランド」認定品の数々（以下「認定品」という）。それぞれの商品には「桜井らしさ」があふれています。

今回は、カレーソースが名物のレストランと、三輪のまち巡りのお供にぴったりな一品が自慢の店を巡りました。

大和さくらいブランド
ホームページ▼



カフェニュートラル

パスタに一番合う カレーソース



家族で楽しめるカレーソース

安倍木材団地にある「カフェニュートラル」は、認定品のもとになったカレーパスタが名物のイタリアンレストランです。

「パスタに一番合うカレーソース」の元になったのは、オーナーシェフである鍛冶本謙さんの妻が作るカレーです。そのカレーをベースに、長年の研究の末生み出された認定品には「子どもから年配の人まで、家族で同じ味を楽しんでほしい」という思いが込められています。

また、レストランの近くには文殊菩薩もんじゅぼさつで有名な安倍文殊院があることもあり、「縁起の良い商品になれば」と鍛冶本さんは話します。哲夫さんは今後の幸運を期待するように、絶妙なカレーとパスタの相性を味わっていました。

まろやかな味わいのカレーソース
がパスタとよく絡む一品でした。ソースをパンにつけたら、晩酌のおつまみにもなりそうですね。



笑い飯哲夫のちょっとひとこと



どちらのお店も、子育てと密着していらっしゃると感じました。カフェニュートラルさんの店内には、小さいお子さんが遊べるスペースや遊具があります。ですから、安心してママ友がお喋りできる仕組みになっています。たまに子どもが親のカレーをもらいにきても、辛くないけどしっかり深みのあるカレーなので、子どももおいしくよばれることができると思います。

末広さんのコロッケも、買い物についてきた子どもが必ず欲しがるとの逸品です。これは、「お掃除ちゃんとしたら買ってあげる」とか「今度 100 点とったら買ってあげる」など、子どもの教育には最適なエネルギー源となります。ミワコロッケの目標を掲げてそれを達成した子どものもぐもぐタイムは、忘れられないまろやかな時間になるでしょう。

末広精肉店

名物 ミワコロッケ



こだわりの味を多くの人へ

大字三輪にある「末広精肉店」は、JR 三輪駅前にある精肉店です。昭和 47 年の創業以来、和牛一筋で営業しています。

認定品の「名物 ミワコロッケ」は、材料に大和牛や国産じゃがいもを使用し、衣には三輪そうめんを細かくしたものを加えた一品です。店主の西本巳喜男さんは「三輪を訪れる人が楽しめるのももちろん、土産物にもなるように」と考えはじめ、冷めてもその味わいや食感を楽しめるように、試行錯誤を重ねたといいます。

哲夫さんは、しっかりとした大和牛の味わいとサクサクとした三輪そうめんの食感のハーモニーを楽しんでいました。

幼稚園の頃は大字三輪に住んでいて、この店の辺りには母とよく買い物に来ていました。懐かしさを感じる味わいのコロッケです。

