

人に教えたくなる店

# 私の ベスト3

第220回



Kageki Shimoda

作家

## 志茂田景樹

其の一

### 3年熟成の味噌が決め手 甘い脂がジュワ



東京・麻布十番

## 鳳仙花

ホルモン鍋(1人前・税込2916円)

**30** 年ぐらい通う、韓国家庭料理のお店です。この辛味噌味のホルモン鍋が名物で、大好物なんです。

味付けの決め手になるのは、テンジャンという韓国味噌。自家製で通常より長く、3年間ほど寝かせているそう。まろやかな辛味の中にコクが感じられ、絶妙ですね。

ホルモンは牛の小腸とハチノス(第二胃)を使い、下処理で丁寧に掃除し、ゆでこぼししているそう。臭みがまったくなく、口の中でほろっと崩れる軟らかさ。小腸は甘い脂がジュワ、ハチノスはフワフワの歯触りがいいですね。

野菜はタマネギ、キムチ、ゴボウがたっぷり豆腐も相性抜群。焼酎が進みます。締めには卵でとし、あさつきと韓国海苔を散らすおじや(税込518円)がまたいい。

風邪気味のときに食べると、ジワッと汗をかき、すっきり回復。晩秋から冬にかけておすすめのお鍋ですね。

しもだ・かげき/40年3月生まれ。直木賞受賞の「黄色い牙」など著書多数。各地で読み聞かせ行脚を行う「よい子に読み聞かせ隊」など、社会的な活動も精力的に実施

● 東京都港区麻布十番2-21-12 麻布コート1F

● 03-3452-0320

● 17時~24時(22時30分L.O.)

● 休月曜