



キリッと冷えたスープと新鮮な薬味が決め手 冷やし地鶏スープご飯

木の香の清々しい檜作りの内装、間仕切りで個室感のある席、がっしりとした一枚板のテーブルなど、しっとりとした大人の雰囲気のお店。壁には無粋な貼り紙など一切なく上品で、季節感のある本物を提供し、器や盛りつけにもこだわって、通を愉ませている。

オーナー松井幸二さんのお薦めのシメは、オープン以来こだわってきた高知のナンバーワン地鶏、土佐ジローを使った一品。この季節限定の「冷やし地鶏スープご飯」630円だ。

南国市の美味しいご飯を使い、2〜3時間かけて取った土佐ジローのスープをかけて出されるお茶漬け風のメニューだが、ご飯もスープもキリッと冷えているところが、火照った体には何ともありがたい。器さえずらと水滴を浮かべ

るほどの冷たさだ。

ご飯の上には極細の針海苔が乗り、繊細な味を演出。さらに高知のヤッコ葱がたっぷりかかっており、目にも鮮やかだ。白ゴマが香ばしさを添え、贅沢にも土佐ジローのほぐし身が乗る。てっぺんには、おろし生姜が少々。

土佐ジローのスープはあっさりとした塩味で臭みがない。それでいて口に含むと、豊かな滋味が広がり、深さに驚かされる。

夢中でサラサラかき込むと、スープの旨味と薬味の爽やかさが溶け合っ、全く飽きさせない。ご飯は口あたりが良く、粒がしっかりとっていて、えも言われぬ甘みがある。

土佐ジローのほぐし身は、噛むほどに旨味が滲み出してきて、これはクセになりそうだ。

「シメに合うように作ったメニューなので、ぜひ召し上がっていただきたいと思います。土佐ジローはブロイラーと違い、出荷するまでに2倍以上の時間をかけ、しっかりと育て上げます。健康的に育てた土佐ジローの脂は、とても上質でさらっとしているのです。身が固いと敬遠する人もいますが、土佐ジローの美味さは別格ですから」

と絶賛する松井さん。定番の『土佐ジローもも肉の炙り』はもちろん、もっと楽しんでいただきたいと、新しいメニューも増やしている。高知のトマトを加えたトマト煮込み870円はすでにデビュー済み。骨付きもも肉1,800円は素材が手に入りにくいので、ある時だけの幻メニュー。巡り会えたら相当ラッキーかも。

土佐食人 こうじ家

高知市廿代町7-23 マツチヨビル2F・3F ☎088-875-1233
Open:17:00~24:00 定休日:日曜日

