

白子商店街飲食店情報雑誌

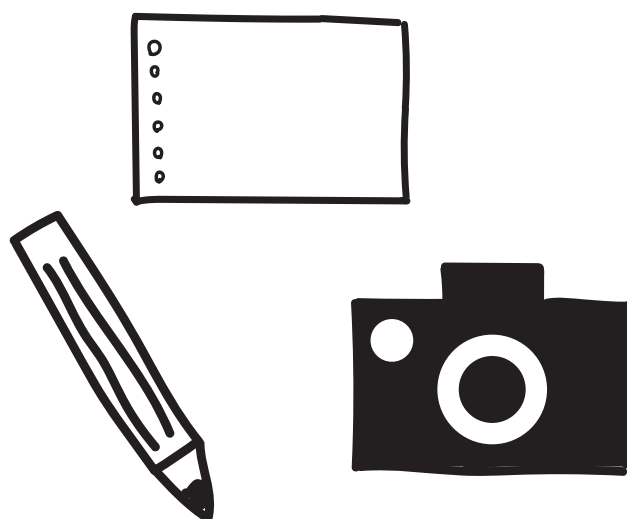
【あぶろ】

Appro

鈴鹿サーキット最寄駅白子駅前の
白子商店街を特集！







1 銀のドラゴン

2 駅前酒場 まるゆう

3 EL-SOL

4 私の食べ歩き MEMO

～たこの助・こばあやし商店 編～

5 ニクバル・プロベツチョ 白子駅前店

中華
大衆
居酒屋

銀のドラゴン



—この店の店長になって3年目と言う事で、店長になるまでの修行はどこでやられてたんですか？

パンさん「あの、鈴鹿サーキット稲生駅の近くにあった中華レストランローラン。もう今ないけど（笑）まああとは、その前からずっと飲食やってた。」
田中「中華レストラン。それで料理の技術を身につけたと。」
パ「まあそうやな。後は一応ずっと居酒屋しかやってなかったで、レストランっていうのが初めてやったから、その接客面も勉強になったかなと思うとるよ。」

—この店の雰囲気について、最近改装されたじゃないですか。その、以前まではどういう・・・

パ「改装されてどう思うか？」
田「はい。どういうコンセプトというか」
パ「一応、コンセプトは、前は大衆居酒屋だったんだけど、今はどっちかっていうとアジアチック。名前忘れたんだけど、ベトナムの方のある街並みがいっぱいパステルカラーで。台湾とかもあるのかな？こういう感じが。ミント系の色だったりオレンジ色だったりピンクだったり、そういう街並みが並んだのを意識して作った。」
田「なるほど。」
パ「で、ちなみに、まだ未完成やでこの店。」
田「あつ、そうなんです。」
パ「台とか柱とかまだ塗らなアカんで、一応未完成っちゃ未完成。」
田「これからどんどんまた変化していくんですね。」

—「銀のドラゴン料理人気ベスト

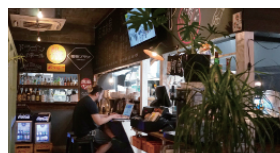


3.を紹介しようと思うんですけど、共通点とがありますか？

パ「うちはやっぱり四川やから辛いのが人気やってみて思ったのは、男性より女性の方が辛いのが好きな人多い。」
田「へー！」
パ「やもんで年代とか関係なく好みは一緒。例えば、焼き鳥やったら年取るにつれてちょっと脂っこいもんが嫌いになったり、鳥さきみのが好きだったりするけど、中華の場合はほんとに好きで来るので、客層は辛いのが好きな人が多いと思う。老若男女にかかわらず四川中華、辛いもんが食べたい！って来てくれるで。ベスト3でいうと水餃子、棒棒鶏、担々麺かな。」

—中華料理に合う飲み物は？

パ「やっぱり、青島ビール。中国のビールやな。中国料理は味が濃いつて言うか、深みがあるからスッキリしたビールとか、ハイボールとか紹興酒とかかな。中国式は常温のビールに氷入れて「飲みやすいの。」
田「紹興酒は・・・」
パ「紹興酒も向こうの方ではそのまま飲むんだけど、横浜中華街発のドラゴンハイボールって言うって紹興酒を炭酸で割る飲み物があるんやけど。うちはそれも推し！」
田「飲みやすいぞう！」
パ「飲みやすいよ。ちよっとレモン絞るとるもんで、紹興酒ってちよっと甘めやでさ、甘いつて言ってもお酒の甘さな。それがレモンとよく合うのよ。」



〒510-0241 三重県鈴鹿市白子駅前21-3
☎059-373-5160
月～木 18:00～25:00 (LO24:00)
金～土 18:00～26:00 (LO25:00) 夜10時以降入店可
日曜定休日



水餃子 480 円

パ「水餃子はタレにこだわってます。」

田「そのこだわりのタレの特筆する食材とか調味料って？」

パ「こだわり過ぎて誰にも真似できやんと思うで。醤油、砂糖、あと五香粉（ウーシャンフエン）って言うのが入っとる。五香粉が一番入っとるのが八角（スターアニス）。あとシナモン、ホアジャオ、クローブ、チンピ。5つ入っとるから五香粉。」

田「五香粉って独特の香りがしますね。まさにここの水餃子の匂い！」



担々麵 500 円

パ「担々麵はもう、中華っぽく言うなら“マー”と“ラー”。」

田「マーとラー？」

パ「マーが山椒（ホアジャオ）でラーがラー油。」

田「山椒とラー油の辛さが効いてるんですね」

パ「そうそう。あとうちの担々麵は、多分初めて食べる人はなんじゃこれってなる。担々麵といったら胡麻やん。胡麻でスープ入っとるのが一般的なんやけど、本場の担々麵はもう麵に味ついたひき肉と大豆と中国醤油と山椒、一味と油で混ぜ合わせたものって感じがごく一般的。」

田「それが本場なんですね。やからここの担々麵も汁がそんな入ってないんや。」

パ「でもそれじゃ食べにくいから、日本人向けにアレンジしたのが胡麻とスープありの担々麵。何が正解かはないけど、うちが出しとるのは本場に近い。それも踏まえて、年代別に好きな料理があるとかではないかもしやん。男の人も女の人もおじいちゃんおばあちゃんも食べるし。」

田「独特な食材や調味料を使っとるから、それを好む人がくるって事ですな。」



棒棒雞 320 円

パ「棒棒雞も中国独特の調味料を使ったタレがこだわりやな。中華料理はタレがメインやで。」

田「棒棒雞って胡麻ダレのイメージがあります」

パ「うちは、ゴマも入っとるけど、ピーシェン豆板醬が入っとる。それがメインでコクが出て、ごまで香りを出して、あとはニンニクとか。やから普通のゴマだけじゃないかな。」

——最後になんですけど、辛いもの好きが集まるこのお店。そんな辛いものの良さってなんですか？

パ「味覚がさうあるやん、甘みと旨み苦味塩味酸味。辛さってその五つの中には入ってないの。だからその五つがあつてこそその辛味やと思うなあ。」

田「この5つが揃っとるから辛味が生きるってことですね。」

パ「中華料理は5つのバランスが整っとるから辛味がない状態でも美味しいんよ。やから、辛いのが嫌いやから来やんとかじゃなくて、もし辛いのが嫌いだったら辛さ抑えるで、できれば食べて欲しいなあとは思う。あとは、辛いのは慣れるよ。」

田「慣れる？」

パ「うんずつと食べとれば。人に殴られるのと一緒やで。ずつと殴られとつたら痛く無くなってくるやろ（笑）」

田「ははは（笑）確かに。」

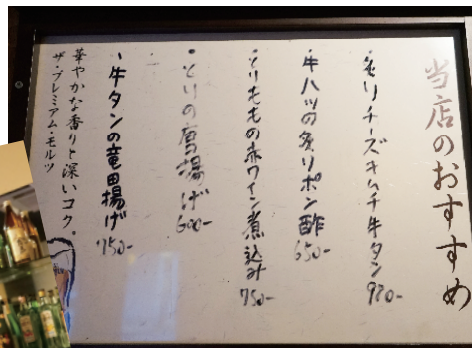
パ「辛さは慣れるで嫌にならずにちよつと食べて欲しい。死にはしやんのやで。って感じですかね。」

田「ありがとうございます！」



青島ビール

駅前酒場まるゆう



くもさん（店長）

ボトルキ-プ
しに来てね😊

— 店名をつるぎからまるゆうに変えた
じゃないですか。その由来はありますか？ —

店長「俺の名前が、ゆうや、で、ゆう、を取って、
それを丸で開んでみんながつながれるように」
田中「めっちゃいいですね！その名前を変えて、お店
に変化してありましたか？」
店「そのまんまやな（笑）まあでも以前よりもお客さ
ん同士が仲良くなったと思う」

— くもさんがお店を出すにあたって、修
行ってどこでしたか？ —

店料理の技術のベースは師匠に教えてもらったけど
田「師匠っていうと？」
店「やでかさんやな。ベースは子んだけどやっぱり料
理は人によって味も違うし、飾り付けとかも違うし、
そこは自分で試行錯誤してやった」
「自分で試行錯誤することでだんだん技術も上がっ
ていったんですね」

三重県鈴鹿市白子駅前 18-13
☎ 059-380-0515
17:00 ~ 翌 1:00 (L.O. 翌 0:30)
日曜営業
定休日：火曜





カンチキムチチーズ

牛タンにキムチとチーズ乗せて炙ったものなんやけど、ビールにぴったりやと思う！
タンにこだわって松坂牛のタンを使っています！ 980 円



ワグyu

肉の素材を生かした味付けしとる。肉は松坂牛のもも肉を使っって、一番脂の少ない場所でさっぱりと仕上げとってわさびと合う。
あとは切り方を食べやすく細くモゴモゴしやんように意識しとる。
味付けはめっちゃシンプルで、わさびとごま油と醤油とポン酢だけ。850 円



キャベツとソーセージ

スープはトマトスープをイメージして、トマトコンソメスープで味付けしとる。キャベツでホルモンを閉じて煮込むやんか、その中にホルモンの旨みが溜まってるんでキャベツを噛んで開いた瞬間にホルモンの肉汁が溢れ出してくる！中身のホルモンもこだわって、脂の多い小腸ってところを使っとる。中身はホルモンだけしか入ってないからその脂で旨味がブワァーって出てくる！ 780 円



竹本 アンチョビライス

ほくほくのじゃがいもをアンチョビ
とマヨネーズで和えたもの。



三重県鈴鹿市白子駅前 17-18
☎ 050-5589-7515
[月～木] 18:00 ～ 1:00
[金、土曜日] 17:00 ～ 2:00
[日] 17:00 ～ 0:00

白子商店街唯一のスペイン料理

EL-SOL

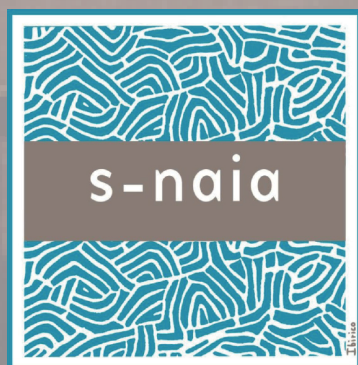
海の幸のパエリア

エビ・ムール貝・イカ・アサリが入った魚介の出汁が凝縮されたパエリア。
レモンを絞ると風味が変化し、酸味によってさっぱりする。にんにくマヨ
ネーズはコクを深めるのでお好みでつけて。

おすすめの白ワイン



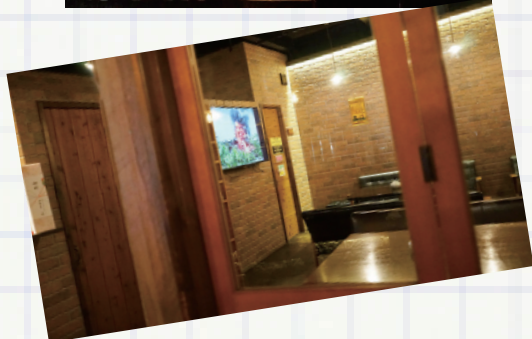
ATLANTIS ALBRINO



s-naia



たこの助



一番人気!!

明太マヨチーズ焼き

カリッ とろ〜 のたこ焼きと

明太マヨの相性バツグン!!



白子商店街



私の食べ歩き MEMO



目の前で火焼いてくれる

こばあやし商店

三重県鈴鹿市白子駅前 21-2

☎ 059-387-9483

17:00 ~ 翌 0:30 (L.O 23:45)

たこの助 白子店

三重県鈴鹿市白子町 2978-1

☎ 050-5486-8036

18:00 ~ 翌 4:00

定休日：日曜



元祖

とりみそ串

初めて来たお客様にも
一串は食べて欲しい

イチオシ



オクラの天ぷら



私がここに来たら
必ず頼むやつ



店長 & スタッフ & お客様
みんなめっちゃフレンドリー♪

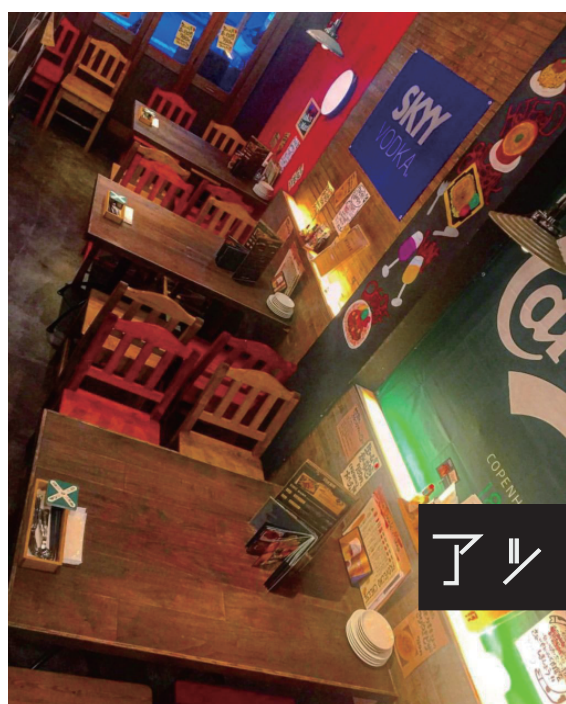
こばあやし商店





みんなが帰ってこれる場所

ニクバル・プロベッチョ 白子駅前店



アットホームな空間

—このお店の雰囲気作りについて、どう言うコンセプトで作ったんですか？

店長「まず、さくらがくる前は、その時代そんなに居酒屋とか流行ってなかったから。バルに来るって言うお洒落さを求めて、ワインとちよっとおつまみって立ち飲みとかも気軽にできるような、わいわいできるお店を作った。さくらもそれを知ってたから引き継ぎつつ、とにかくみんなで空間を楽しむ、この場所に来るのが本当に楽しい、幸せっていう空間を作りたい。」

田中「さくらさんが来る前より店の装飾もだいぶ変化してますけど、1番力入れたところはありますか？」

店「映えとか店の飾り付けとかももちろんそうやけど、それを作るのって1人じゃ無理やから。だからみんなで作っていきっていくのにな。自分1人でやっても意味ないからみんなを巻き込んで楽しんでやる！そしたらめっちゃ思い出に残らん？一生残るものやん。」

田「残りました。特に壁塗りとか、私らが塗りましたもんね。」



—私と同じ年齢くらいでアルバイトから店長になった経緯を聞きたいです。

店「焼肉たらふく（系列店）で16歳から働いてたっていうのもあるし、あとはそのバイト時代の店長が良かったな。本当にすごかったから、今店長になってそのやり方を結構真似してる部分もある。バイトの時はほんと部活行く気分で働いとったな。休みたくないし、来たらお客さんと喋んのか楽しいから。自由にやらしてくれる部分もあって、厳しいけどやるところちゃんとやれるのが良かった。」

田「バイトよりも上の立場の意識を持つって働いていた訳ですね。」

店「そうそう。あとみんなよりも褒められたっていう意欲があったな。お客さんからすごいなって言われたいし、店長から見てもすごいな尊敬できるなって自慢されたい。そういう空間が普通にできとる。」

田「すごい努力して今まで頑張られたんですね。さくらさんはサービス精神がすごいし、お客さんを喜ばせるためのアイデアがいっぱい浮かんでますもんね。」

店「全部自分に置き換えて、自分やつ



たらこれされたら嬉しいなとか考え

るなあ。とにかくお客さんに喜んでもらえることは絶対したい！！感動してほしいし、ありがとう、すごいな。って言われたい。それだけで店やっとするし、やから店長になったんやと思う。」

—いらっしやるスタッフの雰囲気は？

店「向上心もとって、みんな同じ空気感を持って働いてもらうようにもってつとるかな。」

田「空気感とかなんで変わるんですかね。」

店「スタッフに対して意識しとることとは、あそこ行っておいで、ドリンク行っておいで、って言うことかな。ドリンク1杯聞かれることがお客さんは嬉しいと思う。」

田「お客さんがよく見とるんやなくてわかるポイントになるわけですね」店「ドリンクめっちゃ来てくれる店ってあんまなくない？」

田「確かに。おかわりどうですかって声かけられるのは嬉しいですね。」

三重県鈴鹿市白子駅前21-5

☎ 050-5486-9065

18:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)

ニクバル プロベッキョ



自家製燻製 盛り合わせ

「焼肉たらふく」40年の秘伝の醤油ダレに丸一日漬け込み、さらに1日風乾燥させた上で薫りの良いくるみチップを使い絶妙な温度調節で熱燻されている。

厚切りコンブステーキ



黒毛和牛 A5 ランクの赤みを贅沢な厚さにカットされたステーキ。お尻に一番近い部位。肉を思う存分肉を味わえる人気 No1 のステーキ！



黒毛和牛 ローストビーフの盛り合わせ

選び抜いた黒毛和牛のモモ肉を30日間熟成させ、味付け、火加減、全てにこだわったここでしか食べられないオリジナルのローストビーフ。これこそ本物。食べたらわかる！



テイクアウトに
オススメ！

おまかせオードブル

おまかせオードブル☆予算に合わせてボリュームも内容も変えられます。

(写真は3～4人前で6000円)

その日のいちばん美味しい出来立てのお料理をお入れします。

編集後記

今回の雑誌を制作するにあたり、関わってくださった皆様から感謝しています。初めて自らの力のみでインタビュー、写真撮影、編集をさせていただきました。

なぜこの作品の舞台を白子商店街にしたかといいますと、私は金城学院大学に通いつつも地元三重県にある白子商店街でアルバイトをする学生生活を送っていました。実は、今回紹介したお店のうちの2店舗働かせていただきました。「私の大学生生活は白子商店街で過ごした」と言っても良いくらいたくさん思い出があります。学生生活の集大成である卒業制作で、私の大切な場所である白子商店街のアップルできたらなと思いました。

初めてインタビューをしてみて、何気なく食べていた料理や店の雰囲気、仲良くしてくださる店長の経歴など初めて知ることばかりでした。考え尽くされて色々な経験されてきたからこそ今のお店があり、お客様に納得いくものを提供できているのだと思います。

メディアスタディーズコースに入学しIllustratorやPhotoshopなど多くのソフトに触れてきましたが、私はデザインをすることに自信が無く、レイアウトや配色にとても苦労しました。しかし、この作品を通して納得いくデザインのページ(p89)も制作することができ、少し自信がつけました。

「ゆるく・親しみやすく」をテーマに、制作させていただきました。インタビューで発言された話し方や方言をそのまま文章化したことによって、三重弁独特のゆるさが伝わり、読んだことによって三重県を身近に感じていただければと思います。他にもゆるさを出すために手書きの文字や自作のイラスト(あまり得意ではありませんが)を使用しました。読みやすい作品になっていれどと思います。

作品のタイトルについてもすごく悩みました。"Appro (あぷろ)"、"というのは親しみやすい" Approachable から頭文字をとって"あぷろ"と名付けました。この雑誌を読んで、地元の人には普段見れない店の姿や人柄を知ってもらい、観光客の方にも方言によって親しみを持ってもらいたい、皆さんに白子商店街を深く知ってもらいたいと思います。

制作にご協力いただいた皆さん、本当にありがとうございました。どうか最後まで読んでいただき、感想をいただけると嬉しいです。



ニクバル・プロベッチョ 白子駅前店

カウ蔵