

中央線が好きだ。

公式アカウントでも情報発信中!

@chuosuki chuosuki

magazine
vol.32 2021



Fish or Meat



?



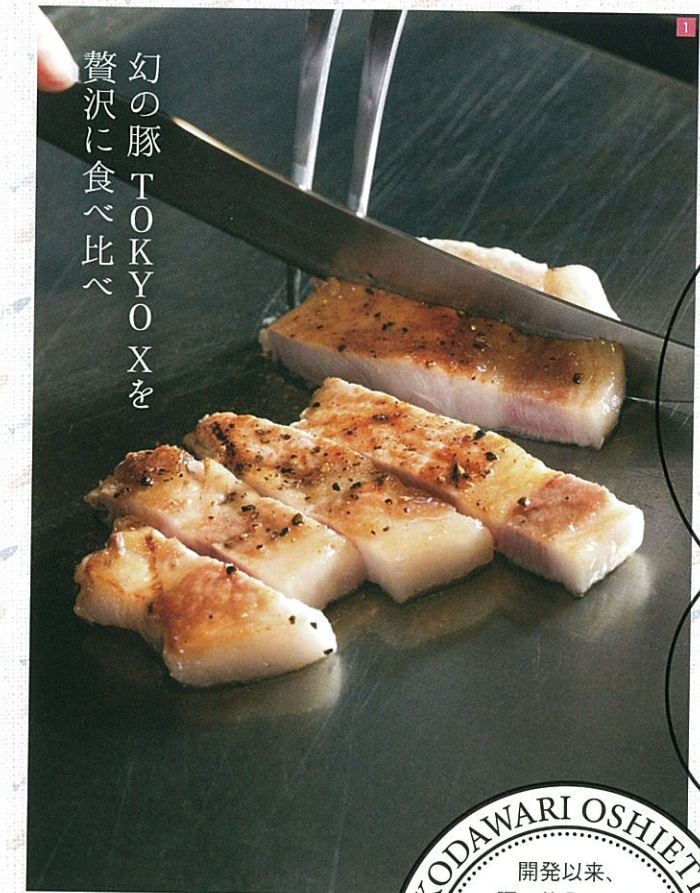
お試しラボ
中央線の畑から
中央線手みやげノート
そろそろ、ソコ飯
エキスポ!
プチ旅コンシェルジュ
NEWS&TOPICS

昔女歩の達人

DANRAN亭 炭火鉄板バル (立川駅)

青梅市の旧・東京都畜産試験場で7年かけて開発された東京特産TOKYO Xは、豚の健康と安全に配慮して肥育されるため、出荷数がま
ず少ない。薄切りですら香り高く、脂の甘みが強いのが特徴だ。この店では、めったに拝めない分厚いロースを用い、鉄板でシンプルに焼き上げる。柔らかな肉質と濃厚な肉汁に、思わずうなる。また、ロース肉を卵液で巻いたとんべい焼きや肩ロースの炭火焼きなどあり、部位ごとに異なる香り、風味を楽しんで。

DATA JR中央線立川駅南口から徒歩約5分。17時~22時LO、不定休。*テイクアウトあり 立川市柴崎町3-10-4 コーラル立川2F ☎042-540-0229



幻の豚TOKYO Xを贅沢に食べ比べ

1. ロース厚切り鉄板焼き桜チップの燻製1650円。2. 手前は肩ロース炭火焼き 生粒胡椒&粒マスタード968円、奥はとんべい焼き748円。3. 鉄板に立つ藤江路子さん。

KODAWARI OSHIETE!
開発以来、豚の仕入れから販売まで一手に担う肉卸「ミート・コンパニオン」の直営。リーズナブルに味わえる。
こだわりおしえて!

多摩

育ちの

肉と魚に驚き!



八王子の清流が育んだ香りのいい川魚

小川の魚 (八王子駅)

昭和40年(1965)より、清流に棲む川魚の養魚を八王子市恩方町で始めた『小川養魚場』。2代目の小川勇一さんは、川の上流に棲むイワナや、溪流の女王と呼ばれるヤマメを年中味わえるよう、2014年に居酒屋を開業した。注文後に生け簀からすくい上げる活魚は、刺し身なら弾力のある身がとろりと甘い。また、炭火の遠火でゆっくり焼き上げる塩焼きは、ふっくらと香ばしい。さらに、じっくり燻したイワナの骨酒もはずせない。芳醇な出汁が烟酒にしみ出し、恍惚となる。



DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約7分。17時~22時30分LO、無休。*テイクアウトあり。八王子市横山町8-4 1F ☎042-649-3317



1. ヤマメの塩焼き500円、活イワナの刺し身890円は食べた後、中骨を素揚げしてくれ、バリバリ食べられる。2. 調理場を囲むカウンターが、いい風情。3. 昭和レトロ感の漂う店構え。