

ボリユーム満点！ 秘伝のからしがおいしさを後押し 備長炭を使用した本格もつ焼き店

忠ちゃん

うめナビ vol.4-7

忠ちゃん(川崎市多摩区西生田、川崎昭店長、044・953・9414)は、小田急線読売ランド前駅南口から徒歩2分の所にあるもつ焼き店。昭和39年の創業以来のこだわりは、紀州の備長炭を使用した炭火焼きである。同店のもつ焼きは他店と比べ具の大きさがおよそ3倍もあり、ガスの火力では中まで火が通らないため、紀州の備長炭が欠かせない。それでいて一串130円というお値段！また、同店のもつ焼きにはお好みで特製からしを付けることができるが、つくり方は企業秘密とのこと。このからしともつ焼きとの相性が抜群である。

もつ焼きの中でも、「かしら」と「ボヤ」が人気。「かしら」は噛むと肉汁が溢れ出し、肉のうまみが口いっぱい広がる。「ボヤ」とは、サツとあぶったレバーのことで、外は香ばしく、中はレアでとろけてしまうほどで一度食べるとやみつきになってしまう。もつ焼きの



人気メニューの「もつ鍋」は予約が必要



もつ焼きの中でも「かしら」と「ボヤ」が人気だ



もつの味を守り続け、炭火焼に命をかける川崎店長

他に、人気のもつ鍋(要予約)は1年を通して楽しめるが、当日の注文では対応できないほどである。鍋を食べ終えた後、締めめに秘伝のダシで頂くうどんは絶品。こうした一品を求めて、プロ野球のオフシーズンには、読売ジャイアンツ球場で練習を終えた巨人軍の選手も数多く来店するそうだ。

現在の店長は二代目となるが、50年近くも当地でもつの味を守り続けている。「もつ焼きは炭が命」と何よりも炭火焼に命をかける川崎店長。言葉は要りません！他では味わうことのできない本格もつ焼きを是非ご賞味あれ。