

# 東京で食す郷土鍋

暦の上では春とはいえ、朔風がさらに強まるこの頃。だからこそ、しつぱりと鍋を囲んでみたいもの。各地の逸品郷土料理を食べてみれば、東京にいながらちよつとした旅気分も満喫できる。体はもちろん、心まで温かくなってくる。

## 明太もつ鍋

福岡



### 築地ふく竹

東京都中央区築地4-2-7  
フェニックス東銀座B1  
☎03-3545-1230  
開17:00~21:30LO  
(土は~20:30LO)  
休日祝

耳慣れないこの鍋は、2009年3月に明太子専門店「かねふく」が築地で経営する店舗で誕生した。東京で生まれた料理が博多に「逆輸入」され、新たな郷土鍋になったという。「醤油も味噌も入れない出汁でモツを煮込み、明太子をほくして混ぜます」(郷畑康二郎支配人)。明太子は調味料として使う贅沢さだ。2000円

\*値段はいずれも1人前のもの(税込み)。せんべい汁を除き注文は2人前から、写真は2人前

写真=松永卓也、大嶋千尋(写真部)  
取材・文=菊地武顕(本誌)