

つき出しから心躍る

和食料理に舌鼓

近鉄河内小阪駅から南西徒歩3分にある「よしの」は、素材の持ち味を最大限に引き出す和食料理店。厨房に立つのは、昔ながらの調理法を守り、手間暇惜しまず出汁から手作りすることに執心する職人気質の店主。17時からの営業にも関わらず、毎朝7時前から仕込みに入る。

つき出し「野菜の炊き合わせ」は、数種類の野菜を別々に炊き、出汁を染み込ませるため一晩置いてから提供。時間はかかるが、しつかりと味が染み込み、個々の野菜の美味しさを引き出している。口いっぱい広がるまろやかな出汁の風味が絶妙で、残った出汁まで飲み干す人が多いという。最初の一品から心躍る。

おすすめは産地と鮮度にこだわったお造り。人気の「カニコロッケ」や「小芋の唐揚げ」にも素材を活かす工夫を惜しまない。「カニコロッケ」は、具材を茹でずに蒸すことで玉ねぎを始めとした野菜の旨味が凝縮され、自家製タルタルソースと相性抜群。「小芋の唐揚げ」は、しつかりと出汁が染み込み、ホクホクでほのかに甘い小芋と、サクッととした衣が独特の食感を生み出す逸品。

また、ビールサーバーは業者にも驚かれるほどメンテナンスされ、よりまろやかで美味しいビールが楽しめる。最高の最初の1杯で頂

くこだわりの料理で至福のひと時を。弛まぬ探求心で創作された料理の数々に最初から最後まで心を満たされる。



近鉄河内小阪駅より南西へ徒歩3分

よしの



Vol.265 和食料理

所在地：東大阪市小阪本町1-2-24
TEL：06-6723-7680
営業時間：17時～
※入店時間21時まで
定休日：日曜日



△伊勢海老の造り



▲手間暇かけたつき出し