クラブ新鮮組 第156回

Club Shinsengumi

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」からオススメのお店などをご紹介します!
https://c-shinsengumi.jp

今回のお店

おだし食堂 札幌狸小路本店

割烹スタイルでいただく オール北海道のおだしスープカレー

人通りでにぎわう狸小路1丁目のスープカレー店「おだし食堂」。他店とは一味違う、だしベースの和のスープカレーが楽しめる。

スパイスと、どこかほっとするようなだしの香りが混ざり合う店内でいただけるスープカレーは、だしから具材まで全て北海道産。羅臼の鮭節と昆布で取っただしを味わえるスープ、美瑛町の自社農園をはじめ北海道で採れた野菜に、メインの具材は、なんと宗八ガレイの一夜干し。スープからはみ出すその姿はインパクト抜群だ。またお米は、カレーと合わせることが多いサフランライスではなく、ほうじ茶で炊いたものを提供し、レモンではなくすだちを添えるなど、"和"に徹している。

自社農園で育てた野菜を使用したお店を開きたいと考えたことがオープンのきっかけだと代表の佐藤雅人さんは語る。「スープカレーは野菜をダイレクトに使用できる北海道の名物なのに、冷凍や外国産の野菜を使用する店もあります。せっかく良い食材がそろっているのにもったいないと思い、全て北海道産で作り上げることをコンセプトにしました」

特に、オリジナルブランドのダイヤモンドにんにくをスープのベースに使用しているのがポイント。うまみと甘みが強く、だしスープの味を支えている。同じ狸小路1丁目内には北海道初のにんにく専門店「にんにく種蔵」も展開している。

1日10食限定の「出汁スープカレー松 十勝ハーブ牛炙り」が1番人気で、目の前で炙られる牛肉は、塩をつけるも良し、スープに浸してだしの味で食べるも良し。また、味変でとろろ昆布と鮭節が付いてくるのがうれしい。

試行錯誤を繰り返して完成しただしの繊細な味を感じてほしいという思いから、辛さやスープの選択は一切ない。だしのおかげで辛さが抑えられ重たい味にならず、幅広い年代の方が食べられる一杯に仕上げている。

「札幌狸小路店を北海道の旗艦店に、地域の特色を生かしながら店舗を拡大していきたいです。地域ごとの特産品を盛り込みつつ、1番おいしいと自信を持てる『出汁スープカレー』を提供し続けていきます」

スープカレーには珍しい小鉢の付いた定食スタイル

十勝ハーブ牛炙り

落ち着いたカウンター席が並ぶ

Information

おだし食堂 札幌狸小路本店

住 札幌市中央区南2条西1丁目5-1
第21広和ビル3F（狸小路商店街内）

休 不定休

営 11:30～14:00（L.O.）
17:30～20:00（L.O.）

URL https://odashishokudo.com/