第8食

人にすすめたくなる
経営者のとっとき

池下広小路通りから南に入るので少し見つけにくいかもしれません。私は散歩をしていて偶然見つけました。料理は季節感もあり、焼物を中心に食すと幸せになります。何といっても大将と女将の和やかなお人柄で、とても居心地のよい雰囲気です。



高原 一郎さん　名古屋商工会議所 副会頭
株式会社三菱UFJ銀行 常任顧問
趣　味：車、旅行、食べ歩き



この日は青森県産米「青天の霹靂」を使用。上品な甘みとあっさりとした後味は「宮崎牛赤身玉葱麹焼」や「三河豚麹焼」とよく合う。コースは11,000円（全10品）と14,000円（全11品）の2種類を用意。単品では味噌汁とご飯のお供付きで1,200円（1合）。※価格はすべて税込

接待使いがやがて家族との行きつけになる炭火割烹の名店

今回は、名古屋商工会議所副会頭で株式会社三菱UFJ銀行常任顧問の高原一郎さんがお勧めする、千種区春岡『炭火割烹 大嶋』を訪ねました。

2014年に店主・大嶋悠介さんが開いた、炭火焼を主役とする和食割烹です。

素材の旨みを最大限に引き出す「強火の遠火」を基本に、肉や魚はもちろん、お造りも軽く炙って供するなど、炭火ならではの香りと味わいを堪能させてくれます。

「接待で訪れたお客様が、ご家族やご友人と再び来店されることも少なくありません」と、大嶋さん。高原さんも仕事だけでなく、ご家族との食事などに足を運ぶ常連の一人です。そんな高原さんお気に入りの逸品は、コース料理を締めくくる「土鍋炊きご飯」。

その時季に最適な銘柄米を選び、十分に浸水させた後、名古屋の軟水でふっくらと炊き上げます。粒立ちの良いご飯は噛むほどに甘みが広がり、味噌汁やご飯のお供とともに箸が進みます。

メのご飯と味噌汁が旨い店にハズレなし。これは私がおいしい和食店を見極める基準のひとつですが、この店にもそのまま当てはまりました。メのご飯にまで一切妥協しない実直な仕事ぶりが、多くの人を惹きつけるのでしょう。

Shop Information



炭火割烹 大嶋
住所：名古屋市千種区春岡1-19-5
電話：052-753-7709
時間：17:00〜23:00
定休日：水曜

筆者Profile
フードライター&カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。

第9食

次回（令和8年12月号）ご紹介いただく方は
大島 宇一郎さん 名古屋商工会議所 常議員
株式会社中日新聞社 代表取締役社長