

写真：永谷正樹



2つの名古屋名物が同時に味わえる豪華なひと皿



◎「ヒレカツ・海老フライ盛合せ定食」

時価(2,500円~3,000円)。キメの細かいパン粉を使った薄めの衣が特徴で、肉や海老の旨みがダイレクトに伝わる。

すゑ家

住所 中区大須 3-11-17

TEL 052-241-3752

営業時間 11:00~15:00(14:45L.O.)
17:00~21:00(20:45L.O.)
木曜、第3水曜休



カツに使う豚肉は、山形県産の三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。ヒレカツに使う豚肉は、山形県産の三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。

豪華な見た目もさることながら、三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。

カツに使う豚肉は、山形県産の三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。

カツに使う豚肉は、山形県産の三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。

カツに使う豚肉は、山形県産の三代目の店主・森弘隆さんのこだわりも半端ではありません。

東 京から出張で名古屋へ来た編集者から、「美味しい味噌カツの店を教えてください」と言われるたびに連れて行くのが、1949年創業の老舗洋食店『すゑ家』です。

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。

「ブラックタイガーなどの冷凍海老を使ってみては？」という私の問いに「天然ものの活け車海老を使うのが先代からの教えですから、冷凍ものは使えません」と、森さん。そのこだわりこそ、半世紀以上にわたって多くの人々に愛されている秘密だと確信しました。