

このマークのお店はクーポン付き！  
巻末のクーポン内容を見て使ってね。

SPECIAL

# アツアツを召し上がれ♥

「割烹松竹」を経て、さまざまな味に変化していった「中華ちらし」。ここで各店の味をまとめてご紹介。まずはひと皿、食べてみて♪



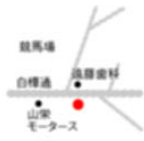
▲(ちらしランチ) 800円。サラダ、飲み物、アイスクリーム付き。

**アサリの香りがふわわり  
そのボリューム感も自慢!!**  
あじ福の味を継いだ中華ちらしは、具材の炒め具合が絶妙。しっかりと味付けされた野菜や肉にご飯が絡み、口の中で踊る。アサリの香りが味わいに深みを与え、ナガネギもピリッとアクセントに。

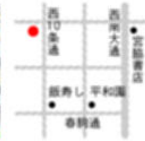


▲(中華ちらし) 650円。スープ、漬物付き。

**32年、変わらない「人気の味」**  
こちらもお客の要望によって、自店の賄い料理がメニューに。豚肉は、特有の歯ざわりが◎。木須肉(ムスロー)を基本にアレンジして汁気はなく、しっとりした炒り卵がご飯と具をまとめる。優しい味わい。



**ラーメン・中華 めん飯(はん)**  
帯広市西12条南9丁目10-3 ☎0155・41・3115  
営：11時～15時 (LO)、18時～21時30分 (LO)  
休：火曜 席：30席 P：20台



**中国料理 春香楼(しゅんかろう)**  
帯広市西10条南17丁目1-1 ☎0155・24・9013  
営：11時～22時 休：水曜  
席：73席 P：10台



▲(中華ちらし) 700円。スープ、漬物付き。

**キクラゲ豊富で食感グー！  
「元氣」が詰まったひと皿**  
コリコリとした食感がたまらない、キクラゲがたっぷり。しょうゆの香ばしい味に、野菜と卵の甘みがほどよくマッチ。モヤシや豚肉に絡む汁気は、食べ進むうち徐々にご飯に染みて、最後のひと粒まで味わい深い。



▲(中華風チラシ) 700円。王子スープ、ザーサイ付き。

**細切り豚肉の旨みと  
やわらかさに「エッ?」**  
具はすべて細切りで、口に入れやすいサイズ。味付けのしょうゆがまろやかに香り、ご飯と具のひとつひとつを包み込む。下ごしらえに、下味を付けて溶き卵でたいた豚肉は、繊維が切れて極上のやわらかさに。



**ラーメン元氣**  
帯広市西8条南11丁目1 ☎0155・27・9066  
営：11時～21時 (LO2時30分) 休：水曜  
席：36席 P：7台



**欧風中国家庭料理 美麗華(びれいか)**  
帯広市西11条南19丁目2 ☎0155・25・0879  
営：11時～15時、17時～21時30分 (LO30分前)  
休：月曜(祝日は営業、翌日休) 席：22席 P：10台



▲(中華チラシ) 750円。スープ付き。

**韓流の甘辛さをプラスして  
卵たっぷり独自性を表現**  
韓国の辛味調味料を学んだ店主が、14年ほど前からアレンジ。甘辛さがちよびり加わってニラやナガネギ、タケノコなどが深みのある味を醸し出す。炒り卵がたっぷりなのは「卵好きの客が多いから」だそう。

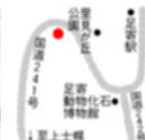


▲(中華ちらし) 600円。スープ、漬物付き。

**シンプルながらこの深み  
素材の甘みが舌に残る**  
味付けは砂糖、しょうゆのほかにコシヨウとゴマ油、うまみ調味料のみ。シンプルだからこそ伝わる、素材自体のうまみに感動。ブロックを手切りしているという豚肉は特に甘い。18年前のオープン時から変わらない価格も嬉しい。



**中華・ラーメン 上海**  
帯広市西1条南24丁目1-2 ☎0155・27・4881  
営：11時30分～21時30分 (LO) 休：木曜(祝日は営業)  
席：37席 P：16台



**中華 明月(めいげつ)**  
足寄町里見が丘17 ☎0156・25・5361  
営：10時～20時30分 休：不定  
席：27席 P：80台(共有)

**中華ちらしの原形!? 「木須肉(ムスロー)」**



「中華ちらし」の原型といわれる料理、木須肉(ムスロー)。なんだか不思議な漢字で「????」。木須肉のこと、教えてください!



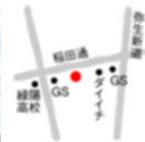
お話をしてくれた人  
日本中国料理協会帯広支部長・  
林 功さん(美麗華店長)

「木須」とは「キンモクセイ」の意。キンモクセイの小さく黄色い花と、炒り卵が似ていることから、中国では卵料理にこの名が付きまします。中国料理「木須肉」は卵が花を、キクラゲが葉を、そして細切りの肉が枝を表現しているんですよ。ちなみに、中華ちらしのように「ご飯」は入りません。



▲(中華チラシ) 750円。スープ、漬物付き。

**それぞれの具の旨みを生かし  
ひとつの味にまとめた一品**  
エビ、イカ、アサリ、豚肉…。どの具もラードで炒めてあるから持ち味が生かされて、うまみもアツプ。炒り卵は野菜から染み出た水分を吸って、一段とふんわりした食感に。味付けのあまじょっぱさ、さらりと絡む。



**ラーメン・中華 あじ福・みなみ野店**  
帯広市南の森東2丁目12-19 ☎0155・48・3719  
営：11時～15時、18時～21時 休：月曜(祝日は営業、翌日休)  
席：27席 P：15台

