

大阪串かつの極意“カリッ・フワッ”を匠の技で極める！！

◎棚橋 繁一¹⁾
新世界 串かつ 「おこま」¹⁾

大阪のご当地グルメ！と言えば！“たこ焼き”“お好み焼き”“いか焼き”“串かつ”などなど、粉もん文化発祥の地と言われる大阪ならではのグルメが“てんこ盛り”です。

その中から今回、当店の“串かつ”を紹介させていただきます。私はこれまで外食業界で長年働いてきました、前職はかの有名な、“俺のフレンチ・イタリアン”の梅田店、難波店でマネージャーを経験し、その経験も活かし、大阪新世界で“新世界おやじの串や”の社長をされている中学時代の先輩からの誘いがきっかけで、“新世界おやじの串や”の姉妹店として2019年3月に“新世界 串かつ おこま”をオープンしました。

“カリッ・フワッ”の食感の串カツは、一日にしてならず！！また“カリッ・フワッ”の実現のため大阪 高槻産の“米粉”を使用し、串かつは、フライヤーではなく、鍋を使って揚げています。また、“カリッ・フワッ”の実現のためには日々の鍛錬による完璧な温度管理が極めて重要であり、プロとして更なる進化を日々追求しております。

コロナ禍の中、医療に従事する臨床検査技師の皆様方の苦労はたいへんなものがあると思います。飲食店も休業や廃業を余儀なくされている店舗も多い状況です。当店も感染対策に注意を払いなんとか事業継続できているところです。コロナ禍での店の感染対策についてもお話できればと思います。

大阪には何千もの串かつ屋があり、その競争は熾烈です、その中で生き残って行くための日々の努力は重要です。私の座右の銘は“謙虚にして驕らず！”です。日々の鍛錬を重ねることにより、理想の“新世界 串かつ”を日々目指しています。皆さんに是非とも大阪粉もん文化の一つである当店の“串かつ”の秘密をご紹介できればと思います。

当店は、学会会場から地下鉄で30分弱のところにありますので、お時間あれば是非お立ち寄りください！！