



「カンちゃん」の「こりゃうまいわ!!」地元探訪



磯田 敢己

(いそだかんき・49歳)

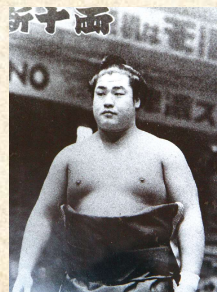
地酒や磯田酒店の三代目店主。今日もまた、食材の様々な顔を拝見すべく、さすらい歩く美食家。住所：岩国市周東町 中市1282 TEL/0827-84-0017

白法山(びやくほうやま)

住所/国市玖珂町529-1
TEL/0827-82-5558
営業時間/18:00~22:00
※時間はご相談ください。
《完全予約制》
休日/不定休
予算：上ロース、カルビ、タン塩 各1,600円～



味わいながら食べるもよしですが、私位の年齢になると以前紹介した「古賀」さんのように美味しいものをゆつくり味わいたいものです。食うとは、意味が違います。



力士(十両)時代のご主人。四股名は「白法山」。

先月でしたか、放射性セシウムを含む稲わらを...との報道から牛肉を敬遠されている方もおられると思いますが、現状は検査体制も整いつつあり、そろそろ安心してよいのではないのでしょうか？
というわけで、まだまだ暑さも厳しく、夏の疲れが出る頃なので、元氣の出る焼き肉、それも美味しいお肉を食べる贅沢は如何でしょうか。食べさかりの若者と行く時は事前にすき家の牛丼でも...なんて、懐具合が気になる私の浅知恵です。

店内はとても綺麗で大切なコーステームで行かれても大丈夫です。お店の造りでは別のお入り口とトイレがあり、他のお客様と一度も顔を合わすことなく食事が出て来ます。
ともあれ、とても美味しい焼き肉とビールで元氣をもらいましょう。ステーキはワインですが、焼き肉はやっぱりビールがお勧めです。



よく食べ物の番組にお肉が出ると、コメントに必ず出てくるのが「柔らかい、溶ける」という言葉。しかし、柔らかいのは当たり前です。霜降りて溶けるような触感はず解りますがこれも当たり前。要は肉のもつ旨味と香り(良い肉には香りがあり、口の中で噛みしめていると、鼻に抜ける味わいのひとし)と、それと、触感と言うかきめ細やかな肉質モチモチ感とも言つのでしようか。
今回は本当に美味しいお肉を食べたい時にお勧めしたいお店を紹介します。その名も「白法山(びやくほうやま)」。主人は元力士(十両)で、その時の四股名を「白法山」と醜名されていました。
店内はとても綺麗で大切なコーステーム

元力士による絶品焼肉 白法山(びやくほうやま)