



蒸籠で登場！
ふんわりチャーハン

「お米がふっくら！蒸しチャーハン」
セット1,250円。写真はしらす



「あんかけお茶一飯」780円

店主のアイデアが詰まった「あんかけお茶一飯」は、地元で長年愛され続ける食事処。『島田市緑茶化計画』を機に店主が試行錯誤を重ね考案した「あんかけお茶一飯」は、やさしい味わいの抹茶入りのあんかけのタレがたっぷりとかかりボリュームも満点。

色彩豊かな中華が人気。パラパラに炒め籠で蒸したチャーハン、開けた瞬間香り立つ香ばささとふんわりした口当たりが新鮮。トッピングはしらす、タラコ、梅の3種。前菜、スープ、ザーサイ、デザート付。

彩食健美
二胡
にこ
055-957-3725
裾野市深良2340-1
11:00~15:00 (OS14:00)
18:00~21:00 (OS19:30) ※夜は要予約
火曜休/38席/15台



通りゃんせ
0547-36-1966
島田市日之出町1-14
11:30~14:00、17:00~20:00
水曜/19席/Pなし



プリプリエビがのった「小エビ炒飯」920円
スープ付き



敏腕シェフが作る
小エビたっぷりチャーハン

ホテルなどで修業を積んだシェフが腕をふるう本格的な広東料理が自慢。王道メニューはもちろん、特製の腸粉(米クレープ)など豊富なメニューがそろそろ。小エビがたっぷりのったチャーハンは人気の一品。

広東料理
棗
なつめ
054-204-5388
静岡市駿河区用宗2丁目13-19
11:00~14:00、17:00~20:00
火曜/83席/P 17台



「紅チャーハン」770円(税込)
山クラゲのコリコリした食感が楽しい



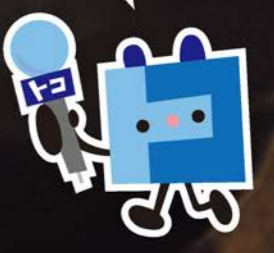
遊び心から生まれた
情熱の赤

“人は食べるもので造られる”と手作りにこだわり、コショウやラー油も自家製。「紅チャーハン」は見た目のインパクトから辛いと思われがちだが、焼豚のkok深さがガッチリとご飯と絡み合う繊細な味わい。

バランス料理
天津
てんしん
0545-64-1406
富士市森島204-11
11:00~14:00、17:00~20:30
日曜、祝日11:00~15:00、17:00~20:00
水曜、月1回木曜休/20席/5台



YouTubeにて
過去に掲載した
店舗の紹介動画
を公開中！



おとなの遠足

多彩なアレンジと奥深さに驚き！
チャーハン大好き

家庭で作ると味も食感も店の味とはほど遠いチャーハン。シンプルながら難しい中華の定番を味わいに出かけよう。

塩加減や卵の火の通し具合、強火から弱火を繰り返す火力、見た目と音で聞き分ける感覚。シンプルな料理ながら確かな技術と経験を要するチャーハンは、知れば知るほど奥深い中国料理の代表選手。
今回紹介の「二胡」は今まで出合ったことのないヘルシーな蒸しチャーハン。本格的な広東料理店「棗(なつめ)」は、小エビをたっぷりのせた鉄板級のおいしさを、島田駅前の「通りゃんせ」からは、島田市緑茶計画で誕生したお茶のあんかけタイプ。一度見たら忘れられないインパクトの真っ赤なチャーハンの「天津」と、具材も食感も、さらには色まで店によってさまざま。さあ、今日のランチはこのチャーハンを食べに行く？

- 1 | 「通りゃんせらーめん」700円(通りゃんせ)
- 2 | 丹那牛乳と生クリームがコク深い味わいの「杏仁豆腐」450円(二胡)
- 3 | 清潔感あふれる店内は、女性客でいつもにぎわう(同上)
- 4 | ボリューム満点の「五目麺」970円、「生春巻き」670円(※ともに税込、天津)
- 5 | 昭和60年創業。子ども用のイスもありファミリーで寛げる(同上)
- 6 | 広々とした店内は2階席もあり、宴会などにも対応可能(棗)
- 7 | おすすめメニュー「エビのマヨネーズソース和え」1350円(同上)



※金額はすべて税別です。※内容は変更になる場合があります。ご了承ください。※2020年2月29日時点の情報です。

1月放送「おとなの遠足」旬の完熟お伊豆を全編YouTubeで公開中!
2018年9月号「自慢のハンバーグ」~2020年1月号「旬の完熟お伊豆」まで全編公開中!ぜひチャンネル登録してね! [チャンネル登録▶](#)



ちやといも
甘さに衝撃!金色に輝く自然のスイーツ



いも工房 かくたに
富士山の恵みが生んだサツマイモ商品



大やきいも
素材本来の味わいを探究する職人技



いもつぼ
店主の人柄と個性を感じる焼き芋にほっこり

GET してね! 月刊トコチャン 街置き配布分が16ページにパワーアップ!!

月刊トコチャン 設置場所 検索 街置き場所▶

