

美人才食

ちかげの



鉄板焼 青二才 店長 菅野さん

元々はイタリアンをメインとして調理していた店長。オープン当初は鉄板と向き合うのに必死でお客様と会話する余裕がなかったけれど、今ではお話しをしながら仕事を楽しめるようになったようです。1人でも気軽に来てもらいたいと語ってくれました。今後は本店「An-Pon-Tan」と別邸「青二才」の同時企画も展開する予定だとか？どんな特典があるのか、今後注目ですね！

青二才 Chikage Koyama



14歳でCMデビューし、18歳からSSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、ラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50「イチャオシプラス」に出演中。2014年から北海道は札幌市認定観光応援コンシェルジュとして活動中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

店名の由来は成長途中の若い出世魚 “お客様に育ててもらい一緒に成長していく”

国道36号線と創成川の交差点の角、赤と黄色のド派手な看板が目印の「An-Pon-Tan」の姉妹店となる昨年10月にオープンした「青二才」。店名の由来は成長途中の若い出世魚がその語源となっていて、“お客様に育ててもらいお客様と一緒に成長していく”という意味が込められているそうです。和テイストのシックな店内はカウンター7席とテーブル8席、アットホームな雰囲気が魅力的です。30代以上のお客様が中心なだけに大人の落ち着いた雰囲気、ゆったりと食事が楽しめるそうですよ。最近では、地元の人だけではなく観光客の方も増えてきたんだとか。



File.26 An-Pon-Tan別邸 鉄板焼 青二才

shop info OOP

札幌市中央区南5西3 5・3ビル4F
TEL.011-513-1288
営業時間/18:00~3:00(金・土曜日~4:00)
定休日/日・祝・第2月曜日



生ハムと新鮮野菜のそば粉ガレット 900円



男性陣は知っていますか？ そば粉のガレットは今、女性の注目度が高い！中に半熟卵が隠れていましたー！トロトロ〜と流れていく卵と、溶け合うチーズがまさに絶品。4分の1に切ってクルクルと巻いて食べます。生地は塩味が効いていてお酒とも合いそう。野菜もたっぷり入っているのでサラダ感覚で頂けます。ほかに九条ネギと自家製ベーコンのガレットもあるようですよ。

青二才流 お好み焼き ミックス 950円

エビ、ブタ、イカのお好み焼きは、かなり分厚い！やまと芋が入っているのを見た目の印象とは違い、ふわふわです。甘みのあるブレンドソースがかかっているシンプルな味わい。オーソドックスなお好み焼きだからこそ飽きがこないのので1人で完食できそうです。ネギ、目玉焼き、チーズ、ピリ辛ソースなどトッピングも追加できますよ。



和牛霜降りランプステーキ 1800円

脂っこいのはちょっと〜と思っている人は必見です。赤身のランプステーキは固めのお肉を想像しますが、十勝産和牛霜降りのお肉なのでジューシーかつ柔らかい。噛むほどに旨味が広がります。たっぷりの山わさび、ニンニク、ピンク岩塩で召し上がれ！野菜は店長の気まぐれで旬のものが頂けますよ。



「鉄板焼と紙鍋コース」3500円をご紹介します

- 全8品
- ・自家製スモーク三種盛り
 - ・海鮮和風サラダ仕立て
 - ・和牛炙りタタキ
 - ・季節の紙鍋
 - ・鉄板焼串焼二種
 - ・十勝産霜降りランプのステーキ
 - ・ガーリックライス又は青二才流お好み焼き
 - ・抹茶のカタラーナ

内容がすごく充実したコースです！このコースを頼めば「青二才」をマスターしたも同然！コースにはプラス1500円で飲み放題も付けられるようなので、女子会などグループでの飲み会に最適！飲み物も充実してなんとハートランドビールが生で頂けます！なかなか見かけない「生のハートランド」。うーん、飲んでみたかったなー。樽生ビールならぬ「樽生ワイン」にも注目です！ほぼ店長1人で営業しているためグラスだと600円ですが、セルフサービスで飲み放題の場合はなんと1700円で提供してくれます。んも〜私みたいな「のんべえさん」には最高です！ありがたし。



ちかげの
美味しい話



～そば粉のガレット～

今大注目のそば粉のガレットについてご紹介しましょう。クレープそのものはフランスのブルターニュ地方発祥。雨が多くて小麦の栽培ができなかったときに、農民たちはそば粉を使ってクレープを作っていたのが今のガレットのはじまり。世界中で愛される食べ物になりました。そば粉にはルチンが多く抗酸化作用があることもわかっていいます。カロリーが低いのも魅力ですが、白米や小麦粉に比べてタンパク質含有量が多いだけでなく、アミノ酸、ミネラル、ビタミンを豊富に含んでいます。また食物繊維も小麦粉の2倍、白米の8倍以上もあるので女性の強い味方と言えますね。