

「常連さんの中には、いまだに『ひっくり返ったおいなりさん』と呼ぶ方もおられます」と笑う店主の本村嘉章さん。8年ほど前に登場した「おぼろいなり」は今や店の顔として馴染みだ。創業から40余年。当初は店内でも食べられたが、20年前に配達・持ち帰り専門になったことで、新たな名物として目を付けたのが創業時からの定番、いなり寿司。子ども向けと思われがちだが、手間がかかるぶん店の味が表れるというのが、本村さんの持論。「だからこそ、他所にない。大人のためのいなり寿司」を」と試作を繰り返した。

以前はシャリを詰めた素朴なものだっただけに、最初は豪華な具材を入れてみたが、甘い揚げに負ける。そこで原点に戻り、奥様・由香里さんが先代女将から教わった味を基に、揚げの甘みを抑え、じっくり炊いた椎茸と干びょうの旨みを生かした味わいに。「姿形も目新しく」と揚げを裏返した効果か、だしの甘みがじわっと溢れ、シャリを包むおぼろ昆布のほのかな風味が後を引く。余韻に芳香を残す三ツ葉は、実は奥様の発想。「まさに二人三脚でできた味」と本村さん。遠来のファンも多い一品は、いなり寿司のイメージをよもひっくり返した「老舗の新定番だ」。

(撮影/竹中稔彦 文/田中慶二)



●高槻市寿町1-19-2 ☎072-696-7326  
 ◎11:00~14:00、17:00~売り切れ次第終了 ◎火曜(祝日の場合は営業) ◎阪急京都線富田駅から①15分 ②なし ③取置き可 ④不可 ⑤穴子押寿司690円、おぼろ助六600円。

# 味よしの

高槻◎寿司

# いなり寿司



おぼろいなり寿司1個 100円。椎茸、干びょうの煮しめは2日がかかりで炊き上げる。まさに手作りの味。名前の由来はおぼろ昆布だが、裏返した揚げも脆がかかったような佇まいに。売切れ御免の人気ゆえ、事前に電話予約を。