

歴史的な名店で楽しむ最高のひつまぶしと 絶品の鰻料理に感動!!



スペシャルサンクス:蓬萊軒、海蔵 荻野店長、モデル/加藤未奈、text/photo 石川三紘
取材協力 海蔵(ダイイチ名古屋支店) 愛知県名古屋市熱田区神戸町1001 TEL 052-679-5601 FAX 052-679-5595 URL <http://www.wan-wan.co.jp/>



今回蓬萊軒をご紹介してくれたのは、名古屋市熱田区にある海蔵です(ダイイチ名古屋支店)。



お店の横にある陸上ヤードには海蔵お勧めの特選ボートがびっしりと並んでいます。



経験豊富でここを拠点にした遊び方を、沢山知っているスタッフが親切にボートの説明もしてくれます。



店内には人気機種を中心にGPS魚探も展示されていて、沢山の機種に触れる事が出来ます。



充実したマリン用品だけでなく、電動カートや電動車いすを店内で見かける事も出来ます。



ライフジャケットも様々な種類の中から、自分の好みや性能を選んで購入する事が出来ます。



2階に上がると、そこにはカジキ用のロッドや、ギャフといったトローリング用品も揃えられています。



1階奥では様々な大きさのアンカーまで見つけてしまえました。本当に何でも揃うお店ですね!!



用途に応じて様々なマリン用品を見つける事が出来ると共に、用品に関する相談をする事も出来ます。



最徐行エリア

最徐行エリア

最徐行エリア



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しましても当社は一切責任を負いません。



グルメクルージング第106弾!! 今回のグルメクルージングは絶品の鰻を使用した名古屋名物「ひつまぶし」の老舗で日本一有名な「蓬萊軒」。ここは名古屋市熱田区に本店を置き、一年中その味を求めて沢山の人達が集まって来るとても有名で気品溢れるお店です。そして今回蓬萊軒をご紹介頂いたのが、名古屋市熱田区にある海蔵店長の荻野さん。ここには豊富な品揃えのマリン用品が多数あり、お店の外にもお勧めの特選ボートがズラリと並んでいます。また、海蔵のスタッフはとても気さくで頼りになる人ばかりで、親切・丁寧に相談にも乗ってくれるので、安心して自分の海遊びの拠点に出来る場所です。そして今回登場してくれるモデルは、加藤未奈ちゃん!! 笑顔がとても素敵なモデルさんです。それでは早速今回の航路の説明です。名古屋港は大型タンカーや作業船が航行しているので、曳き波には十分注意して下さい。また、堀川の水門は堀川に入る時は中央より右側を通り、信号が青であることもしっかりと確認して航行して下さい。堀川の両サイドに屋形船や係留中のボートがある場合は速度を落として徐行して下さい。そして、棧橋に係留する際は必ず海蔵さんに事前の連絡を入れる様にして下さい。棧橋に係留後は海蔵さんで受付を済ませ、蓬萊軒には徒



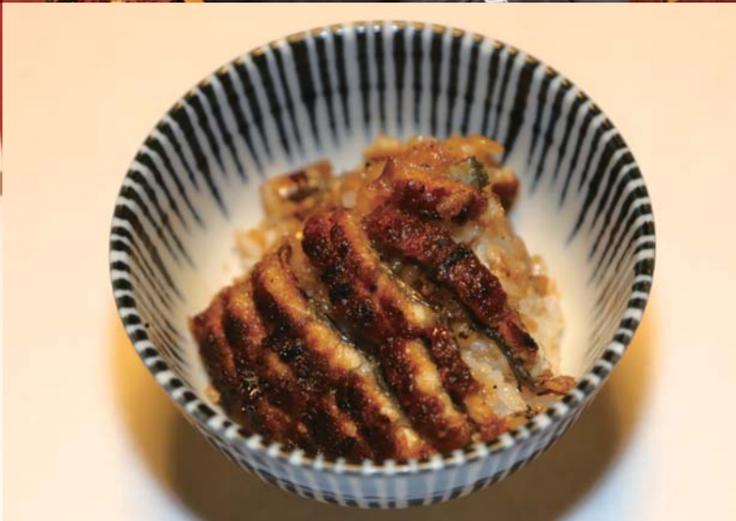
蓬菜軒の入口へ向かいます。外観もとっても趣があり、混雑時にはここに行列が出来る事もあります。



お店の入口に繋がる道を歩いて行きます。緑豊かな木々が来訪したお客さんを包みこんでくれます。



蓬菜軒本店に到着後、撮影スタート!!ロビーは落ち着いた雰囲気の流れ、一歩足を踏み入れれば蓬菜軒の本店に来たのだという高揚感を感じる事が出来て、辺りを見渡しても歴史を感じられる置物がいっぱい!!



蓬菜軒本店 愛知県名古屋市熱田区神戸町503 TEL 052-671-8686 定休日 水曜日(祝日除く) 営業時間 11:30~14:00(L.O) 16:30~20:30(L.O) URL <http://www.houraiken.com/>

食事スペースの雰囲気もとても落ち着きがあり、食事時ともなると各テーブルは美味しい鰻を堪能するお客さんで賑わい、至る所で嬉しそうに料理を食べているお客さんの笑顔を見る事が出来ます。



混雑時にはここでゆっくり店内の雰囲気を楽しみながら待つ事も出来ます。会話が弾みそう!!



2階の食事スペースに繋がる階段。店内には鰻の焼き上がる何とも言えない良い香りが漂います。



自分が今居る場所が特別な空間であることを感じさせてくれるので、移動もとても楽しめます。



2階にもお部屋が数部屋あり、お座敷にも沢山の席が用意されています。



ひつまぶしの美味しい食べ方をとても親切で丁寧な語り口で説明して頂く事が出来ました。

歩で向かいます。蓬菜軒へは歩いて数分で到着出来るので、大変便利 べれば違った風味も楽しむ事が出来ます。続いて薬味を入れてお茶漬 ですね!!早速店内の撮影に入ります。店内を歩くときここが特別な けにします。私はこれが一番好きです。最後はお好きな食べ方でもう一 空間であることを感じる事が出来て、食事への期待も高まってきます 度食べます。これで完璧です!味は言うまでもなく完食後はただただ大 。今回ご紹介するメニューは何と言っても大人気のひつまぶし!!更に人 満足。「流石、蓬菜軒!」と実感します。鰻肝焼きは香ばしさが更に広がり 気の高いうまき、鰻肝焼きも食べる事が出来ました!!早速、ひつまぶし、 うまきはジューシーで卵との相性も抜群!!!とうとうグルメクルージン の食べ方をここでご紹介します。まず、おひつを四分割し四分の一を茶 グもここまで来たかと密かに喜ぶスタッフでした!今回取材した名店蓬 碗に入れ純粋なひつまぶしを堪能します。続いて薬味だけを入れて食 菜軒のひつまぶしは間違いのない逸品でした!