

インパクトだけでなく  
味にもこだわり満載!



ココがLOVE♡



一皿でさまざまな  
部位を食べ比べ!!

「ジューシーなモモやボンヅリ、さっぱりとしたササミなど、一皿で鶏を丸ごと味わえる! 2、3人でも十分な量」◎

新今池名物! 鳥の丸揚げ ¥780

ヒナ鶏を半身ごと丸揚げしているので、モモや手羽先などの各部位を楽しめる

ココがスゴイ!!

無添加の秘伝ダレに半日漬けたあと、二度揚げ。塩ベースなので意外とあっさり

調味料や揚げ方など4年間試行錯誤し完成させた自信作です

◎オーナーの楠木愛さん



◎ビールケースを利用したイスなどレトロな雰囲気の店内。営業は平日15:00から、(土)◎は12:00からなので昼飲みにも最適

●居酒屋

名古屋・今池

鶏焼酒場 かつぱの茶の間

☎052-733-3293



昭和初期の大衆的な雰囲気、和気あいあいと楽しめる居酒屋。名物は自分で焼くスタイルの鶏焼き(280円~)と、ヒナ鶏の半身を丸ごと揚げる鶏の丸揚げ。焼酎やワインが1ℓのヤカンで提供されるヤカン売り(2500円)も必見だ。



名古屋千種区今池1-6-13  
今池スタービルB1  
☎15:00~23:00、(土)☎12:00~22:00  
◎◎◎(客の場合営業)  
◎54席  
◎なし  
◎◎◎◎今池駅◎出口より北西へ徒歩2分

- 手羽先の魅力を検証!  
奥深い事実が明らかに!
- ◎「先程話に出たお惣菜のまつおかのように、名古屋人は手羽先をテイクアウトして、家庭に持ち帰っても食べてますよね。私も小さいころから風来坊の手羽先が食卓に並んでいました」
  - ◎「家庭でも? 本当に地元」
  - ◎「最近仕事の関係で居酒屋を100軒くらい回ったんですが、ほとんどの店に手羽先があつて、いままさらながら手羽先の浸透力に驚きました。あと忘れてはいけないのが、ナゴヤドームで野球観戦しながらの手羽先と生ビール!」
  - ◎「ドームにも手羽先が!? ほとんどの居酒屋に手羽先があるのも驚きです。ご当地唐揚げは全国各地にあります、これほどとは珍しいです」
  - ◎「やはりほかのご当地グルメと違うのが、アルコールとセットで味わうつまみ系という点でしょうか。1人で食べるというより、数人で楽しみなから食べられるというのが愛される理由なのかと」
  - ◎「楽しく食べられることで、またその人とその空間を共有したくなる...ある意味手羽先は人と人を引き付けるツールなのかもしれません」
  - ◎手羽先がこんなに奥深いとは...どんどん食べて、笑顔があふれる街を築きましょう!



かつぱの茶の間の名物、鶏焼きは、独自ルートで仕入れる新鮮な地鶏がズラリ。盛り合わせ(380円~)は3種類のミックス、4種類のヨックス、5種類のゴックスとネーミングもユニーク。写真はつくね、ネック、砂肝、もも、レバー、ささみの全種類が入るマックス(680円)。あぶったり、強火で焼いたり好み焼きを加減を楽しもう。もう一つの名物、ヤカン売りにも注目。焼酎ならロックで約10杯はある1ℓ入りで、グループに最適だ。