

鉄板中華・担々麺 究Kiwa



細部までこだわり光る
ねりゴマが決め手の担々麺

店主は天六の名店「中華食堂 十八番」で修業を積んだ確かな腕前で、見た目にも美しい料理を作り上げる。看板メニューの「担々麺定食(白ごま)(800円)は、鶏をベースにした塩スープと坦々の味噌が見事にマッチ。赤いスープと鮮やかなパクチーの緑が、食欲をそ



担々麺は白ごま又は黒ごまを選んで、追いましめ付き。黒ごまの場合は醤油スープがベース。パクチーの有無も選べる。

そる。またたっぷりと入ったねりゴマが、辛さを程良く和らげてくれるので、辛い物が苦手な人でも美味しく堪能できる。



油淋鶏
定食 750円/ライス・スープ付き

鶏肉を一晩塩水に漬けて、しっかりと血抜きをすることで旨味が凝縮。生姜とにんにくの風味がたまらない醤油ベースのダレで。



豊中市庄内西町2-7-32
営/11時半~14時半
(LO.14時)
17時~22時
(LO.21時半)
木曜・第1・3水曜定休
☎06-6335-1268

またきてや 本店



※メインのおかずは日替わり

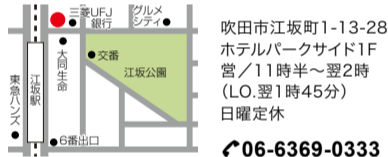
また来なくなる確かな味
お腹も心も大満足の日替わり弁当

活気あふれる店内と豊富なメニュー、何度でも来なくなる確かな味が大きな魅力。中でも、日替わりのおかず2品を楽しめる「日替弁当」(780円/14時まで)の提供は、ジュシーな唐揚げに旨辛ソースが相性抜群の「鶏のチリソース」と、コクのあるデミグラスソースで煮込んだふ



エビチリソース煮 850円

大きなエビはフリフリの食感で食べ応え抜群。程よい辛さのチリソースがエビによく絡むように作られていて、お酒はもちろんご飯にもよく合う。



吹田市江坂町1-13-28
ホテルパークサイド1F
営/11時半~翌2時
(LO.翌1時45分)
日曜定休
☎06-6369-0333



ホールを担当して約6年の唐木美紅さんは、それぞれの常連客の好みなどをしっかり覚えておられるそう。チャームングな笑顔でお客様にも人気。

「肉団子のデミグラスソース」がメイン。毎日変わるおらずに惹かれて、明日もまた来なくなる。



ユスパの高さは店主の心意気
お腹いっぱいであわせ

この道50年の店主の里さんと腕のある料理人が作る中華料理は、飾らない本格派の味。おいしさはもちろんだが、そのボリュームの多さも人気の秘密。から揚げはごぶし大くらいのもので8つも入って810円。いただく代金に見合ったものを出したいと思ってるだけなんですと里さん。定食は全部で8種類あり、ランチでは日替わり弁当(平日のみ・750円)も登場。50を超える多彩な一品料理から好きなものを選ぶのもオススメ。一度来てみたら、その人気の理由がわかるはず。



摂津市正雀3-11-10 1F
営/11時~14時50分
17時~21時50分
P13台あり
※緊急事態宣言時は
20時閉店
月曜・木曜定休
☎06-6382-5452



サービス精神にあふれる店主の里さん。家族連れにうれしい個室風の席や座敷もあって、おいしいひとときを過ごせる。

B定食 950円

酢豚、えび天、玉子焼き(えび入り)の3つの料理が楽しめるB定食。酢豚の肉も、えび天の海老もプリプリでおいしい!

中国菜館 龍亀



家庭で出来る!

美味しい「炒飯」
作ってみた

いつも作っている家庭の「炒飯」を、グレードアップするためのちょっとしたポイントとは...?「来夢来人(P.28)の店主に教わり、編集部が作ってみました!



具材は先に炒めて、炒め終わったらお皿へ移しておく。ご飯と一緒に炒めると、具材の水分でべちゃっとなってしまう!



ご飯と玉子は先に混ぜておき、①の具材とは別で炒める。この下準備で、パラっとした仕上がりに!



さらに、ここでヒミツの調味料も投入する。
ヒミツの調味料の正体はYouTubeチャンネルにて!



全体に調味料が馴染んだら、①の具材を投入する。火加減は終始、弱火~中火でフライパンはあおらない。家庭用の火力では、温度が下がってしまうので逆効果!



お家で作れる
プチ本格
「炒飯」の完成!

【今回使用した材料】

- 玉ねぎ 1/4個
- チャーシュー 30g
- ごはん 200g
- たまごMサイズ 1個
- 塩コショウ ふたつまみ
- 醤油 小さじ1
- 鶏がらスープの素 小さじ1/2
- ヒミツの調味料 小さじ1



シティライフTV で検索

詳しい調理の様子は、シティライフ公式WEBサイトをチェック!

