

しゃロックMAP



マップナンバー03
Aコープ サンタ村

マップナンバー04
ラーメン飯店 大将

マップナンバー02
食事処 海幸

マップナンバー06
中華料理店 王府

マップナンバー05
goody's DINER

マップナンバー07
居酒屋 みはる

マップナンバー01
味の八幸



広尾で水揚げされるししゃもは日本一を誇ります

ししゃも(柳葉魚)はキュウリウオ目キュウリウオ科に属する魚で、世界中でも北海道南部の太平洋沿岸の一部でしか獲れない固有種です。ししゃもと思っていて食べていて実はししゃもでない場合が多く、全国の市場に出回っているししゃもの9割以上が輸入品で、キャベリン(カベリン、カラフトシヤモとも呼ばれています)という魚です。広尾町は本物のししゃもの漁獲量が最も多く漁獲される地域で、ししゃもの全漁獲の3割程度を水揚げします。卵を持った雌は子持ちシヤモといい、ぷりっとした歯ごたえが何とも言えず、酒肴として珍重されています。しかし身の味は雄の方が油の乗りも良く、地元では雄の方がいいという意見が多いですね。ししゃもの美味しい食べ方は、一夜干しを軽く炙るのが一番。また天ぷらや唐揚げ、甘露煮なども美味しく、漁期には地元では刺身や寿司ネタともなります。



広尾の有志が集い生まれたご当地グルメ

「日本最大級の水揚げを誇るししゃもを何とかしよう!」と建設業、製材業、役場職員、サラリーマンや中華の料理人など異業種10人が集まり、夜な夜なご当地グルメ談義。ししゃもを焼いて食べて、煮て食べて、刺身で食べて、蒸して食べて、揚げて食べ、ほかの食材とも混ぜてみました。

その結果、茹でたししゃもにチーズとライス、そしてホワイトソースを混ぜる。小麦粉をまぶして卵にくぐらせパン粉でつつむ。サラダオイルでカラッと揚げる。おお!! 美味しい!! けるんじゃないかい!! ということに。

「なんていうネーミングにする?」「もちろんししゃものコロッケだから「しゃロック」がいいんじゃない」全員一致でそのネーミングに決まったのである。こうして「しゃロック」は広尾町に誕生したのであった。

広尾しゃロック港町定食 定義・ルール

- その1
コロッケの大きさ…1個概ね30gとする。
- その2
コロッケ1個につき、ししゃも1匹以上使用すること。
- その3
コロッケ用のソースはオリジナルソースを提供すること。
- その4
値段は税込で1,000円以内(税込で999円以下)とすること。
- その5
食堂・居酒屋・旅館等の他、店舗では弁当として販売するの可也。
- その6
お客様に聞かれたら「広尾しゃロック」を説明しなければならない。
- その7
「広尾しゃロック」を提供している他のお店を紹介しなければならない。