

八重垣

愛知・名古屋

宇佐見耕三



「太白胡麻油が才巻海老の魅力を引き立てます」

昭和初期の創業で、現在の店主、宇佐見耕三さんで四代目を数える。

名古屋におけるお座敷天ぷらの草分け的存在として、昔から歌舞伎役者にも愛されてきた。創業時は名古屋城近くの八重垣町、そして昭和30年代に繁華街の錦に店を構え、1995年に現在の場所へ移転。1階にはカウンター、2階には1組のみが利用できる座敷があり、それぞれ違う趣きで揚げ立ての天ぷらを楽しめる。

「天ぷらの主役は海老」と言い切る宇佐見さん。創業時から変わらぬ海老専門の間屋から仕入れるのは、厳選した才巻海老のみ。小ぶりながら甘みが強く、プリプリした食感は何本でも食べられそうだ。

実際、一度に海老ばかり100本食べる常連客もいるとか。才巻海老ならではの甘みを引き立てるように、塩はドイツなどの岩塩をブレンドするこだわりようだ。

揚げ油は、太白胡麻油を中心に綿実油など5〜6種類をブレンドしている。

「油の細かな配合はいえませんが、太白胡麻油だけは創業から変えていません。油のコシが強く、揚げあがり抜群にいいですし、ほどよいごまのうまみもあるので、これだけは欠かせません」

配合は季節によって変え、揚げる温度も素材に合わせて微妙に調整しているという。

コースは名物の才巻海老からはじ

まり、旬の魚介と野菜を組み合わせて12〜13種類。お客の食べ進み

方をみながら、絶妙なタイミングで揚げていく。外国から訪れるお客も多く、最近はリクエストからトリュフなどの変わり種を揚げることもあるとか。

「揚げ方ひとつとっても、お客さまの好みがありますから、それを見極めることも大事ですね」

という宇佐見さん。老舗ながら堅苦しさを感じないのは、天ぷら職人としての柔軟な姿勢と、軽妙なトークでお客を楽しませる宇佐見さんの人柄にもよるのだろう。三代にわたって通う常連客も少なくなく、この歴史は五代目の太嗣さんに引き継がれようとしている。

八重垣

愛知県名古屋市中区大須4-2-10 八重垣ビル ☎052-263-1818

営業時間／11:30～14:00、17:00～22:00 日祝休

名古屋市営地下鉄名城線矢場町駅◎徒歩約5分 <http://tempura-yaegaki.com/>

夜はお座敷天ぷら9000円～、カウンターは7000円～。昼はお座敷天ぷら6000円～、カウンターは4000円～で食べられる。



1 名物の才巻海老。コースの冒頭に供され、ノーマルを2本、大葉を巻いたものを1本がお決まり。頭もカリカリに揚げる。2 少し変わったネタを食べたいというお客様に考えた、海苔うにとエビパン。エビパンは海老のすり身をパンではさんだもの。3 おまかせで揚げる食材は季節によって変わり、秋から冬にかけては銀杏や松茸などが人気。4 太白胡麻油を中心に5〜6種類の油をブレンドし、銅鍋で揚げる。5 コースの締めにぴったりな天茶。あと味すっきりと食べられる(かき揚げ分は別料金)。6 2階にあるお座敷は5、6名から利用でき、最大12名まで。1階にはカウンター席があり、少しカジュアルな雰囲気ながら、目の前で天ぷらを揚げしてくれる醍醐味は同じ。7 現在の場所へ移転してビルになったが、入口の看板やたずまいに老舗らしさがただよ。

