

第84回

若手弁護士が薦めるお弁当を紹介する②

新進会員活動委員会

副委員長 近藤 亮 (68期)

委員 山内 麻裕美 (68期)

委員 新藤 圭介 (69期)

委員 堀内 一成 (69期)

委員 佐護 絵莉子 (72期)

新進会員活動委員会では、これまで、各分野で活躍している若手弁護士へのインタビュー記事や若手弁護士のお役立ち情報を発信する記事を掲載してきました。

2019年12月号では、当委員会の委員より、お薦めのお弁当を紹介いたしましたが、今回はその第2弾となります。新型コロナウイルスにより、テイクアウトができるお店が増えましたので、昼食にお弁当を買われている方も多いと思われます。今回の記事について、皆様がお弁当を選ぶ際の参考にさせていただきますと幸いです。

※ 本記事の情報・価格(税込)は執筆時点のものです。



昭和大衆ホルモン 新橋店 ネギ塩タン弁当 (1000円)

西新橋エリアの内幸町にある焼き肉店「昭和大衆ホルモン」が、お昼にテイクアウトでお弁当を販売しています。こちらの「名物ハラミ馬鹿弁当」もお薦めですが、私のお気に入り「ネギ塩タン弁当」です。程よい厚さの牛タンの下にご飯が敷いてあり、上から特製ネギ塩タレが一面にかけられていますので、見た目はさながら「牛タン丼」といった感じです。少し濃い目の味付けのネギ塩ダレがとても美味ですし、付け合わせのキムチとナムルも美味しいです。注文を受けてからタンを焼いてくれますので、お弁当でありがちな肉が冷えて硬くなっていることもありません。お近くにお越しの際は、皆さん是非お試しください。



カラカシワ (キッチンカー) ローストポーク×鶏のコンフィ弁当 (650円)

西新橋エリアには、お昼頃になると、様々なキッチンカーが出店しています。その中の一つ、「カラカシワ(出店場所:港区西新橋1-22-4)」は、毎週木曜日に、西新橋のマンションの1階に出店しています(道路に面した場所で販売しているので見つけやすいです。道路を挟んだ対面には駐車場パラカがあります)。「カラカシワ」では、「ローストビーフ」「ローストポーク」「鶏のコンフィ」等の様々な肉料理のお弁当を販売しています。各種ミックス(ハーフ&ハーフ)もできるので、一度に2種類の味を楽しむことができます。ご飯の上にサラダとお肉ののっているスタイルで、見た目はボリュームですが、お肉は赤身であっさりしていますし野菜もたっぷりのっています。食べ終わった後にはかなり満足感がありますが、低カロリーで健康的です。私は以前「ローストポーク×鶏のコンフィ弁当」を購入しましたが、「ローストビーフ」も人気のようです。

キッチンカーの出店場所や出店する曜日を把握するのは大変だと思いますが、木曜日にお弁当を購入する際にはお勧めしたいお店です。

3

崎陽軒 日本橋三越本店 シウマイ弁当 (860円)

説明する必要もないほど有名で美味しい弁当だと思います。シウマイが美味しいのは当然ですが、それ以外の具も美味しいです。鮭の漬け焼に始まり、蒲鉾、鶏の唐揚げ、玉子焼き、筍煮、あんず、最後は切り昆布 & 千切り生姜に至るまで、すべての具がシウマイを引き立てるための完璧な役割を演じています。いつもご飯が足りなくなる弁当です。

4

MEAT MEAT MEET (キッチンカー) 肉の弁当 (900円～)

日比谷線神谷町駅4番出口を出てすぐ、ヒューリック神谷町ビル前に水曜の昼ごろに出現するキッチンカーのお店です。名前のとおり肉の弁当のお店です。

この近所には最近までいきなりステーキ神谷町店があり私はしばしばお世話になっていたのですが、同店は閉店してしまいました。意気消沈していた私に事務所の方が教えてくれたお店です。弁当の種類は牛ハラミ、牛ランプ赤身 & ローストビーフ、牛タン、サーロインなどがあり、頼んだらその場で焼いてくれます。待ち遠しいです。400円を追加で支払うことで肉の量が倍になるものもあります。さらにご飯大盛り、サラダ増し、アボカドソース増しにも対応しています。仕事で疲れて腹ペコなときもこれで大丈夫です。

また色々な好みに対応できるように自家製スパイスも用意されています。レッドチリやグリーンチリも置かれています。辛い物があまり得意でない筆者はまだ挑戦していませんが、得意な方はぜひお試しください。実は同名の店舗が阿佐ヶ谷にあります。裏は取ってないですが同系列なのでしょうか。実店舗は肉バルのようでこちらも美味しそうです。

冒頭にも書いたように、このお店は水曜の昼に出現するお店です。他の曜日は？と気になると思いますが、そこはこの記事を読んでくださった皆様に現地に足を運んで確認していただければと思います。

5

鮭一耀 (すいっき) 丸の内店 ちらし寿司弁当 (1100円)

丸の内の東京ビルTOKIA地下1階のお寿司屋さんで、19時頃になると店先に置かれ始めるちらし寿司です。日によっては早々に売り切れることもあり、職場の同期と買いに行く際に残り1つの時は、仁義なきじゃんけんの戦いが繰り広げられます。売り出される時間帯が夕方のためお夕飯向けにはなってしまいますが、丸の内に立ち寄る機会がございましたらぜひ、という思いです。

具材ですが、大ぶりのネタが並んでいるタイプではなく、青魚、サーモン、卵焼き、きゅうり等が細かく切られています。ふたを開けると、いくらが添えられて、具材たちが一面に華やかに散りばめられています。見た目は具材の細やかさゆえに繊細、彩りも豊かで、気分が高まります。お味の方はといえば、まろやかなお酢で上品な味付けの中に、あぶらののったお魚の風味がしっかり感じられます。加えて、食感です。お魚の柔らかさ、きゅうりのシャキシャキ、いくらの弾力が入れ替わり立ち替わり、楽しませてくれます。