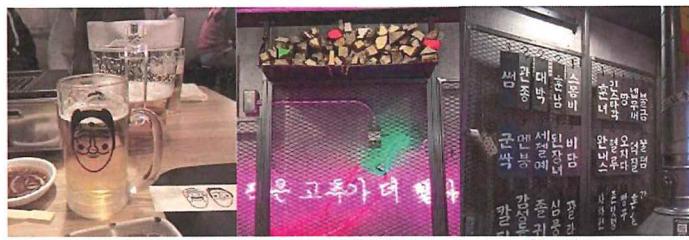




2023年1月21日午後6時集合。グルメの会77回(2015年5月)に訪れて好評だった店らしい。

店内はいかにも韓国焼肉屋の風情。壁の貼り紙や席の表示もすべてハングル。トイレは「ファジャンシル」、壁には「チャグンコチュガトメプタ(小さい唐辛子がより辛い)」とネオン表示。ドアの横の壁一面にもハングルの掛け札がズラッと並んでいた(メニューと思って何気なく撮影したのだが、帰ってチェックしたらそうではなかった)←分かる人あれば教えてください。



ジョッキにも仮面のイラスト 韓国のことわざ(◎大和)

謎の掛札

今日の参加者は10人で、いつもより多人数だが、むくげ会員は 飛田、堀内、大和、深田の4人だけ。あとは深田奥さん、金恒勝(キムハンスン)、李敬司(イキヨンサ)、朴昌利(パクチャンリ)、平山(ひらじい)、Morris.といった人々。

深田さんのお母様が亡くなられたばかり(享年百八)で、Facebookに岡山での家族葬に出席と書き込みがあったので、今日は不参加と思っていたが、夫妻揃って参加とのこと。それは良かったのだが、6時半過ぎても到着しない。この店は三宮に支店があるので、そちらに行ったのではないかと、飛田さんが電話したら「今、六甲道付近」という返事?? 午後7時から勘違いしていたらしい。時間通りに7時到着。一同安堵。

キムチの盛り合わせが結構ボリュームがあったので、飛田さん大喜び、さらに肉を包む野菜(サンチュとケンニブ)が、これまたザルからはみ出すぐらいの山盛で、これだけで店の点数上がる。生ピール大きなピッチャーで注文。ジョッキにハフェマウルのタルチュムのイラストがあった。これはこの店のイメキャラのようで、表の看板にも、箸袋にも使われている。もちろん壁にはお面も飾られていた。



分厚いサムギョプサル(©大和) 野菜てんこ盛り＼(^o^)／ こうやって包んで食べる

西宮民団団長の金恒勝さんが、最近は民団の韓国語教室にも日本人の若い女性が多く受講して、カラオケ教室も大盛況らしい、西宮在住の深田さんが興味を示して、是非自分も参加したいと身を乗り出す。

李敬司さんは飛田さんの近所に住んでて、定年の後、西宮に「KCstudio」を造り、演劇、映画、音楽などの発表の場を提供しているらしい。朴昌利、平山さんは、スタジオ開設の手伝いをしたお仲間とのこと。

メインのサムギョプサルは、厚切りで見るからに美味しそう。漬けダレも複数用意され、激辛の青胡椒微塵切は本当に辛かった。メニューに「生レバー」とあるのを見つけて、飛田さん勇んで注文。生レバーは2012年から規制になっているのだが、最近は「低温調理」で生の味わいを再現する店が増えてきたとネットに書いてあった。この店もたぶんそういうのだろう。



生レバ(低温調理?)

煙もうもう(^^)

〆のわかめスープ(大和)

サラダ追加して、〆はわかめヌードル

今日の参加者の中で、前にこの店訪れたのは飛田、堀内の二人だが、二人とも全く記憶にないと言う。『むくげ通信』270号の渡辺正恵さんの記事を見ると、表の看板も日本語だし、店内の排煙ダクトも見当たらない。確かに別の店のようなたたずまい。大がかりなニューアルを施したようだ。

8時に散会。極寒の天気予報だったが、風もなくそれほど寒くはなかった。



神戸サムギョプサル

本店 —————
神戸市中央区下山手通4-14-3
TEL&FAX 078-321-7233

三宮店 —————
神戸市中央区北長狭通2-10-12
SEIGYOビル3F
TEL/FAX 078-202-6633

