



永島知洋の

旅打ちで！ エンジョイ！

profile

1979年2月8日生まれの45歳。98年にお笑いコンビ「ジャンファンカ」でデビューしたのち、ピン芸人として活動。ポートレース歴は20年以上。サンテレビ「ポートの時間」やレース場のイベントなどで活躍中。

no.26 空中鉄板焼き鍋!? (尼崎)

今年の夏…、何してますか？ とりあえずポートレースはもちろんなんですが、夏にこれをやっとなかいかってやつあります？ 例えば「絶対に海に行く」とか「花火大会に行く」とか「かき氷を食べる」とか。色々、やりたいことがあると思いますが、私が夏に絶対やりたいこと。やっぱり以前にサンテレビ「ポートの時間！」でロケに行った大阪支部の湯川浩司選手と、海に行って海で引っ張り回されたいんですよ。これやると「夏来たな！」と。

ジェットスキーにバナナボートみたいな浮き輪をつけてビュンビュン回されるんです。とにかく吹っ飛ばされるんです。「何のこただ!？」と思われた方はポートの時間のYouTubeチャンネルより「海での引っ張り回される回!」をご覧くださいと思います。今年もロケに行きたいですな。

そのロケで大活躍！ 今はポートレース尼崎の解説でもお馴染みの元ポートルーサー・小島幸弘さんと行ったこちらのお店をご紹介します！ 大阪は心齋橋にある「ホルモン・焼肉座ちからや心齋橋店」。焼肉は普通に美味いん

ですが、このメニューをぜひ一度！「空中鉄板焼き鍋」！ なんだ、そのネーミングは！（笑）。そう、鍋と焼肉が両方楽しめるんです。さらに上で焼いた肉の旨みの詰まった脂が鍋に注がれるという、表現するにも表現しづらい…。でもただ聞いているだけでそれは美味いって思ってしまう一品！ ここは小島さんの知り合いのお店なんですが、小島さんも僕にそのような説明をしてくれて初めて行ったんです。確かに小島さんの説明だけでは、まあホルモンと焼肉と鍋が食べられるん



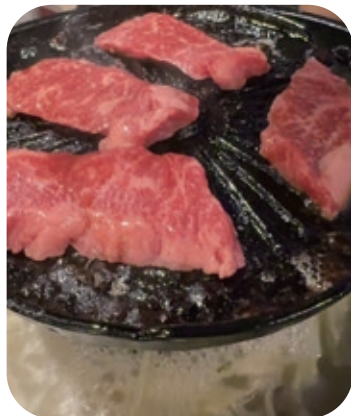
だろうとしか思わなかったのですが、実際に目の前でこれを見ると、美味そう…いや、美味いに決まっているとしか思えない一品でした。



さらに難しいのが、写真で表現すること（笑）。とにかく目の前で見て食べてもらうのが一番！ そしてこの鍋でシメですよ。脂が凝縮されてさらに鍋の出汁が白湯スープなのでギトギト感も



なく。もちろん中華麺がいいんじゃないでしょうか。旨みと脂を十分に楽しんでいただきたい！ ちなみにこちらのお店、焼肉の他にしゃぶしゃぶもあるんです。最近は大阪もインバウンドで海外のお客さんが多い。いや、めちゃくちゃ多いんですが、このお店にきた海外の方はしゃぶしゃぶを堪能しまくっておいりました。ただ、その人たちも、この空中鉄板焼き鍋を見た時は「アンビリバーボー」と言うておいりました。いや、はっきり言ってたかは覚えてませんが（絶対言うてないやん）。



でも本当に僕らの席をガン見。ここの店はこれなのかと言わんばかりの表情でした。ポートレース住之江、そして尼崎への旅打ちの際にぜひ！ 空中鉄板焼き鍋をご賞味ください。