

The Sifted Vol.6: Episode 046-054 (Jp)

# The Sifted Vol.6

Ryosuke Akizuki  
秋月涼介

: Episode 046-054



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2018 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

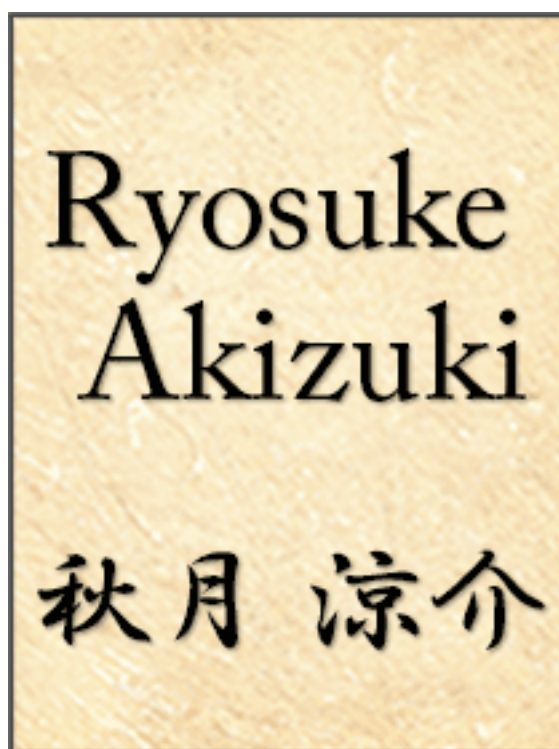
All rights reserved.

ISBN: 978-1-387-85608-4



The BBB ウェブサイト（日本語版）

<http://thebbb.net/jp/>



秋月涼介著者ページ

<http://thebbb.net/jp/cast/ryosuke-akizuki.html>

---

## The Sifted シリーズについて

「The Sifted（ザ・シフティッド）」は、秋月涼介による連作ミステリー小説「The Gifted（ザ・ギフティッド）」シリーズのスピンオフ作品です。著者が実際に訪れた実在のレストランの特徴や魅力について、「The Gifted」の主要登場人物たちと語り合うグルメ・リポートとなっています。

「Gifted」は「能力者」、「Sifted」は「ふるいにかけられたもの」を、それぞれ意味しています。

合わせてお楽しみいただければ、幸いです。

## The Sifted（と The Gifted）シリーズの主な登場人物

名前：ミロ・バルツァ（Milo Baltsa）

性別：男

年齢：16 歳

身長：168cm

瞳の色：碧

髪の色：白金

誕生日：3 月 5 日

星座：魚座

血液型：AB 型

職業：高校二年生

好きなもの：ラーメン

\*\*\*

名前：サヤ・トウマ（Saya Touma）

性別：女

年齢：15 歳

身長：164cm

瞳の色：濃い茶

髪の色：漆黒

誕生日：10 月 14 日

星座：天秤座

血液型：O 型

職業：高校一年生

好きなもの：甘い物全般

\*\*\*

名前：クロエ・ディレク（Chloe Dyrek）

性別：女

年齢：24 歳

身長：172cm

---



瞳の色：青

髪の色：明るい金

誕生日：9月2日

星座：乙女座

血液型：A型

職業：旅行社勤務

好きなもの：白ビール、イタリア料理、中華料理（特に点心）

\*\*\*

名前：リカルド・アルバーニ（Riccardo Albani）

性別：男

年齢：32歳

身長：183cm

瞳の色：鳶色

髪の色：栗色

誕生日：10月23日

星座：天秤座

血液型：B型

職業：ソフトウェア会社勤務（プログラマー）

好きなもの：酒（特にワイン）、パスタ（特にカルボナーラ）

\*\*\*

名前：ヨマ・フィアルカ（Yoma Fialka）

性別：女

年齢：15歳

身長：170cm

瞳の色：灰

髪の色：濃い金

誕生日：7月2日

星座：蟹座

血液型：A型

---

職業：祓魔師（エクソシスト）

好きなもの：カレー全般（特にインドカレー、タイカレー）

\* \* \*

※年齢と身長は、The Gifted Vol.1 時点のものです。

## Episode 046: 小魚料理 とみ助



サヤ「ねね、リョウ、最近、わたしたちの間で話題になってること、なーんだ？」

秋月「……『名前を言ってはいけないあの店』でしょ？」

サヤ「あ、正解。ミロから聞いたの。ねえ、どんな、お店なの？」

秋月「私は、ミロの尋問にも耐えたんだから、言うわけないよ？」

サヤ「えー、狡いなあ。一人で、高級なところに行ってるんだ」

秋月「いやいや、ちょっと待ってよ。サヤは、ミロに比べると、お高いお店にも連れて行ってるよ。ミロなんて、いつも、ラーメンだよ？ サヤは、ほら、今回だって、こんな立派な割烹のお店だよ？」

サヤ「う、うん、それは、そうなんだけど……でも、気になっちゃって」

秋月「ダメだよ、気にしちゃ。ミロとヨマのことを、よく考えて。彼らは、いつも庶民の味方、ラーメンとカレーだよ。彼らの手前、和食担当のサヤが、そんな不満を言ってはいけないと思うよ」

サヤ「そ、そうだよ。でも、そういえば、ヨマは、『鮭？ 会席？ 何それ？ カレーより美味しいものが、この世にあるわけないよ』って、言ってたかも」

秋月「ヨマらしい……」

---

サヤ「じゃあ、気を取り直して、今回は、広島市にある『小魚料理 とみ助』だね」



秋月「まず、最初は、『盛合せのさしみ』だね。お値段は……なんと、驚きの時価だよ」

サヤ「時価って、なに？」

秋月「高級な鮮魚みたいに、日によって仕入れ価格が変わって、値段が定まらない場合に、便宜的に示される価格表示だね。つまり、お店の人に訊かないと、値段が判らない料理なんだ。『とみ助』には、値段が書いてあるものと、無いものがあったね」

サヤ「ええ？ 値段が判らないのって、怖くないの？」

秋月「怖いよ。でも、口コミを見る限り、一万円くらいで、お釣りが来そうな雰囲気だったんだよね」

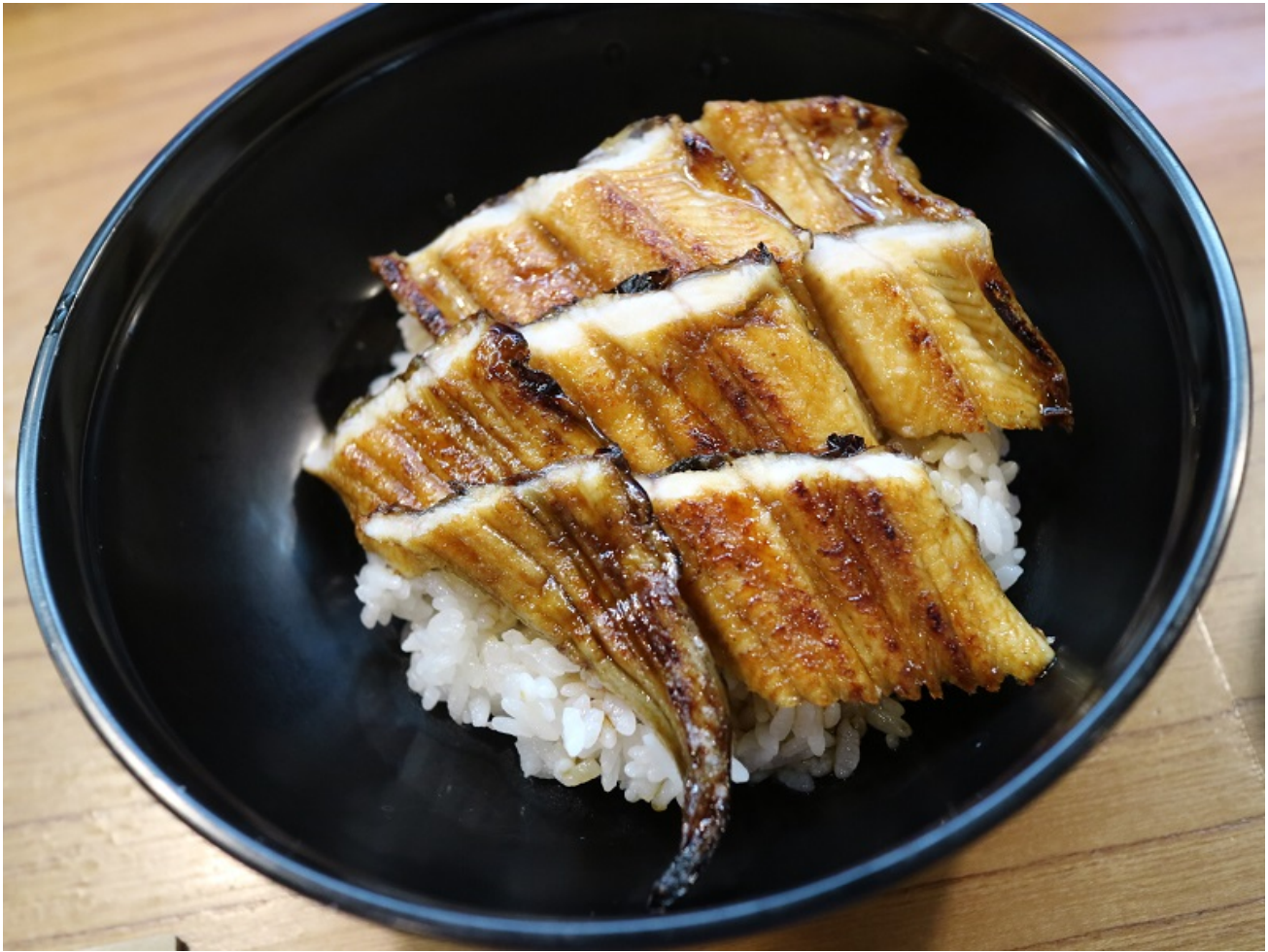
サヤ「そっか。そうやって、事前に調べて行ったんだね」

秋月「さて、お刺身は、手前から、メ鯖（しめさば）、鮎並（あいなめ）、蛸（たこ）、烏賊（いか）、栄螺（さざえ）だね。メ鯖は、酸味が柔らかくて、美味しいね。鮎並は、身の弾力が強くて、白身の味がしっかりしていたな」

サヤ「蛸は、身が瑞々しくて、柔らかいうえに、蛸の濃い味がして美味しかったよね」

秋月「烏賊も甘いし、栄螺もコリコリだし、バランスの良い刺し盛りだったね」





サヤ「さてさて、お次は、『穴子丼ぶり』だね」

秋月「世界遺産の厳島神社に行ったときとかに、二軒ばかり、穴子飯のお店に行ってみたけど、個人的には、焼き穴子では、今のところ、この店の穴子丼が一番好みかな」

サヤ「身が柔らかくて、ややジューシーな感じがあって、穴子の味もしっかりしてて、美味しかったよね」

秋月「うん。あと、鰻のフライや、眼張（めばる）の塩焼きも美味しかったし、魚料理のお店としては、かなりお勧めかも」

サヤ「そういえば、焼き穴子で一番ってことは、焼きの穴子の他にも何かあるの？」

秋月「『名前を言ってはいけないあの店』の江戸前の煮穴子丼が、また格別で……」

サヤ「ええ？ 何それ？ やっぱり、わたしたちに内緒で、一人で楽しんでるんだ？」

秋月「だから、ミロとヨマの手前、サヤは気にしちゃダメだって」

サヤ「そ、そうだよ。……でも、あれ？ わたし、何か誤魔化されてるのかな？」

秋月「き、気のせいだよ」

-The End-

---

■小魚料理 とみ助

広島県広島市中区堀川町 1-31 AB プラザビル 1F

盛合せのさしみ 時価

穴子丼ぶり 1600 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 047: リストランテ アルポルト



秋月「つ、ついに、この日がやってきたよ」

クロエ「そうだね。まさか、都内の高級イタリア料理店に行くことになるとはね」

秋月「実は、テレビで片岡護シェフを観て以来、ずっと気になってたんだよね」

クロエ「予約も取りづらいと思ってたけど、意外とあっさり取れたよな」

秋月「流石は、予約の神、クロエ様、大明神様。ありがたや、ありがたや」

クロエ「あたしを神社の神様みたいに拝むのは、やめろ。前にも言ったけど、行くべき店の予約は、自然に取れるんだよ」

秋月「いやあ、でも、根が庶民だから、緊張したよね。ワインなんかも全然解らないし、席に着いてからビクビクしてたよ」

クロエ「テイスティングとか、やったことが無いからね。ワインのボトルが出て来た時の、あんたの顔は見物だったよ」

秋月「うーん、今後、都内のレストランに進出するときのために、ワインの勉強もしておかないといけないかな……」

クロエ「進出するための予算も無いんだから、気にしなくていいんじゃないか？」

---



秋月「そ、そんなに、はっきり言わなくても……。という訳で、今回は、西麻布にある『リストランテ アルポルト』だね」



クロエ「今回注文したのは『スペシャルディナーコース』だね。今回も、どの料理を紹介するか、かなり迷ったんだけど、あたしの英断と先見で、二つに絞ったよ」

秋月「独断と偏見じゃないの？」

クロエ「あたしの場合は、先を見通した優れた決断だからね」

秋月「……自画自賛」

クロエ「何か言った？」

秋月「……いえ、何も」

クロエ「じゃあ、まず最初は、『生雲丹（なまうに）と人参ムース コンソメゼリー』だね」

秋月「これ、なんとも言えない美味しさだったよね」

クロエ「人参のムースが人参とは思えないような優しい甘味なんだよな。ムースの舌触りが滑らかで、舌の上に載せると心地良い。ずっと、食べていたくなるような感じだったよなあ」

秋月「グラスに入って提供されるのも、お洒落だったよね」

---





クロエ「次は、『フルーツトマトの冷製カッペリーニ』だね。これは、『オマール海老のモリーユ茸ソース』と迷ったんだけど、イタリアンなら、やはり一品は、パスタを紹介したいよな」

秋月「濃厚なモリーユ茸ソースが、異様に美味しかったから、確かに迷うよね」

クロエ「でも、こちらもフルーツトマトが、予想以上に甘かったな。そのトマトの味が、かなり際立っていて、冷たいカッペリーニと絡めて食べると、食感も良くて、美味かったなあ。コースには、この他に八品もあって、あたしは大満足だったよ」

秋月「ただ、惜しむらくは、片岡シェフが出張中で、店にいなかったことだね。生で見てみたかったなあ」

クロエ「まあ、また、いつか行けばいいじゃないか。あたしは、いつでも付き合うよ」

秋月「じゃあ、まずは、予算の確保から考えないとね……」

クロエ「『名前を言ってはいけないあの店』の予算を減らせばいいんじゃないか？」

秋月「……そ、それだけは、減らせない」

クロエ「そこんどこ、詳しく話を聞かせてもらおうか」

秋月「……そ、それだけは、語れない」

クロエ「じゃあ、来期の予算編成について、ミロに告げ口しておくよ」

---

秋月「……そ、それだけは、勘弁して」

-The End-

■ リスランテ アルポルト

<http://www.alporto.jp/>

東京都港区西麻布 3 丁目 24-9 上田ビル B1

スペシャルディナーコース 13340 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 048: 冠京華



秋月「今回、ついに大好きな小籠包について、紹介することにしたよ」

リカルド「紹介までが、結構、長かったな」

秋月「台湾の小籠包専門店は、今までに14軒ほど行って、中華料理屋で食べたものを合わせると、26軒で食べてるんだけど、どこを紹介しようか、かなり迷ってしまっ……」

リカルド「そりゃ、それだけ行ったら、迷うだろうな。それで、結局、『冠京華』にしたのか？」

秋月「うーん、実は『金品茶樓』や『金鷄園』も捨てがたいんだけど、前者は良い写真が撮れてないのと、後者は、まだ一品しか食べてないから、紹介できないんだよね」

リカルド「6年くらい前に食べた、新竹の『明宮粵菜廳』の小籠包も美味かったよなあ」

秋月「記憶の中で美化されてる気もするけど、当時は一番美味しいと思ってたよね」

リカルド「美味しい小籠包って、結局、あの中のスープが美味いんだよな」

秋月「確かにそれはあるけど、具の味も美味しいんだよねえ。あと、蟹味噌小籠包は、なんと言っても、蟹味噌の味が濃いやつが好き。蟹味噌小籠包でも、ほとんど普通の小籠包と味が変わらないお店もあるしね」

リカルド「確かに悩ましいが、今回は台北にある『冠京華』だな」

---





秋月「まずは、『蟹黄小包（カニみそ豚肉入りショウロンパオ）』だね。これは、個人的に台湾で一番好きな蟹味噌の小籠包なんだよね。ここを越えるところは、今のところ無いね」

リカルド「ほう、言い切ったな。だが、確かに、ここは蟹味噌の味が濃くて、美味しい」

秋月「もうね、蟹味噌を食べてるぜって感じで、幸せになれるよ。野趣溢れるっていう感じで、苦手な人は苦手だろうなって思うけど、この店のものを食べると、他の店のやつが物足りなく感じるね。ただ、蟹味噌は食べ過ぎると、少し気持ち悪くなってくるかも……」

リカルド「それは、『小籠湯包』と合わせて、20個も喰うからだろ。阿呆か」

秋月「だって、両方食べたいじゃん、10個入りだから、仕方ないじゃん。3軒の小籠包屋をハシゴして、28個食べたこともあるけど……」

リカルド「どんだけ小籠包好きなんだよ」

秋月「ピッツァみたいに、ハーフ&ハーフで10個入りがあればいいのに。そうすれば、他の蒸し餃子や焼売とかも、色々食べられるんだけどな」

リカルド「それ、結局、20個喰うのは、変わらねえじゃねえか……」



秋月「続いて、『小籠蝦餃（蒸し海老餃子）』だね」

リカルド「これは、朱が差していて色味は美しいが、そこまで感銘を受けないかもな」

秋月「そうなんだよね。そこが、この二種レビューの難しいところで。蒸し海老餃子は『金品茶樓』の『蝦肉蒸餃』の方が好みなんだよね。『小籠包』も『金品茶樓』の方が、ちょっと味が上品な気がする」

リカルド「つまり、今回は『蟹黄小包』を紹介したかった訳か」

秋月「うん。あの『蟹黄小包』が、台湾の小籠包の中で一番好きだからね。他の店を開拓しながら、この店に『蟹黄小包』を食べに来る感じだね」

リカルド「それは、『名前を言ってはいけないあの店』に通いながら、他の店を開拓しているのと同じ感覚か？」

秋月「そうそう……って、リカルドも、あの店のことを気にしてるの？」

リカルド「いや、ミロやサヤほど気にしちゃいねえよ。別に美味しい酒が置いてある訳でもないんだろ？」

秋月「『獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 遠心分離 元旦届け』とかもあるけど？」

リカルド「マジか！ 俺を連れてけ！ あいつらには黙っててやるから。な、な？」

秋月「中華の担当も、それくらい気合い入れてやってよ……」

---



-The End-

■冠京華

台灣台北市松山區南京東路四段 133 巷 4 弄 1 號

蟹黃小包（カニみそ豚肉入りショウロンパオ） 260 元

小籠蝦餃（蒸し海老餃子） 200 元

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 049: 泰美泰國原始料理



ヨマ「とうとう、カレーのストックが足りなくなってきた、このお店を紹介するときに来てしまった」

秋月「まあ、2017年の後半は、かなり忙しかったからね。しかも、候補にしていたカレー屋の店主が替わって、二度目が食べに行けなかったり、一度しか行けてない店が二軒もあったり…」

ヨマ「全部、リョウが忙しすぎるのがいけないのよ！」

秋月「ええ？ 祓魔師（エクソシスト）は、年末は暇なの？」

ヨマ「私は、優秀だから、いつも忙しいんだけど、カレー屋巡りだけは、別なの」

秋月「それなら、ヨマが一人で取材に行くのは、どうかな？ ほら、どうせ、私は、ほとんど喋らせてもらえないし……」

ヨマ「それだと、全部、実費になっちゃうじゃない？」

秋月「えー、あくまで、私の奢りを狙ってるの？」

ヨマ「だって、私は、お小遣い制なんだもん。まだ、教会では子供扱いで、お金を自由に使わせてもらえないのよ。だから、私には、パトロンが必要なの！ カレー道探求のための！」

秋月「なんだか、格好良く言ってるけど、それって、単に私の財布をいいように使ってるだけでは……？」

ヨマ「気のせいだよ。というわけで、今回は台北にある『泰美泰國原始料理』だね」



秋月「まず、最初は『泰北緑咖哩雞肉』だね」

ヨマ「もう、二年も前に食べたカレーだから、記憶に頼るしかないんだけど、グリーンカレーの中では、今までで一番、美味しかったよね。本当は、The Sifted で紹介する前に、もう一回食べてみたかったけど、リョウが忙しすぎて、台湾に行けないし、行っても余裕が無かったからね」

秋月「うっ、まあ、そうだね。他の開拓を優先してたこともあるしね」

ヨマ「でも、このグリーンカレーは、美味しかったなあ。ココナッツミルクに秘密があるのか判らないけど、味がまろやかで、深い甘みとコクがあるんだけど、でも、でも、しっかりグリーンカレーしてるの！ ライスがあったら、いくらでも食べられちゃう感じだよ」

秋月「ちなみに、このグリーンカレーは——」

ヨマ「そうそう、The Gifted Vol.7 で出てくるタイ料理のグリーンカレーは、このお店の味をモデルにしてるのよね。記憶の中で美化されすぎてないか心配だけど、死ぬ前に、また食べに行こうね」

---





秋月「……なんだか、もう既に、いつものヨマのペースになってきてるけど、次は『泰國傳統紅咖哩豬』だね」

ヨマ「レッドカレーの中では、これも、一番美味しいかなあ？ グリーンカレーとは違って、炒め物みたいなスタイルで出て来て、固形のスパイス的なものが邪魔で、ちょっと食べにくいんだけど、これもレッドカレーの味が濃厚で、幸せな気分になれるのよねえ。豚肉も美味しくて、鶏肉よりも、お勧めかもしれない」

秋月「このお店、他のカレーも、すごく気になるよね」

ヨマ「実は、半年後に食べたイエローカレーだけは、カレーの濃厚な味が弱かったの。イエローだけはこういう味なのか、シェフが変わったのかは気になるところね」

秋月「ところで、ヨマは『名前を言ってはいけないあの店』のことは気にならないの？」

ヨマ「店自体は、全く気にならないけど、そこで使ってる金額が気になるわ。その予算、私のカレー道探求に少し回してよ——というか、回せって感じ？」

秋月「え？ それって、命令なの？」

ヨマ「うーん、ミロにお願いして、脅迫にした方がいいのかな？」

秋月「……予算の確保、前向きに検討させていただきます」

-The End-

---



■ 泰美泰國原始料理

<http://www.thaimade.com.tw/index.html>

台湾台北市大安區東豐街 34 號

泰北綠咖哩雞肉 300 元

泰國傳統紅咖哩豬 300 元

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 050: 柴崎亭



秋月「いやあ、とうとう来たね、第50回。まさか、こんなに続くとは……」

ミロ「ぼくも、ちょっと驚いてる。まさか、リョウがこんなに続けられるなんてね」

秋月「うん、まあ、確かに、自分でも驚いてるよ」

ミロ「実際、結構、大変だったんじゃない？」

秋月「そうなんだよね。食事に行っても、The Sifted で紹介できないこともあるし、場合によっては、二回行かないといけないこともあるし、全部、自費で食べてるし……私にもスポンサーかパトロンがつかないかなあ」

ミロ「なに、ヨマみたいなこと言ってるの？ 実力も無い物書き屋が言っているいい台詞とは思えないけど？」

秋月「き、厳しい……」

ミロ「それに、大変だったのは、そこじゃないよね？」

秋月「え？ どこ？」

ミロ「毎回、出だしとオチを考えるのが大変だって言ってたよ」

秋月「えー、そこなの？」

---

ミロ「だって、そこは、ほら、実力が無い物書き屋だからね」

秋月「き、厳しい……」

ミロ「——という訳で、記念すべき第 50 回は、東京の調布市にある『柴崎亭』だね」



秋月「まず最初は『鶏とあん肝の塩そば』からだね」

ミロ「これは、まず見た目が美しいラーメンだね。透き通ったスープに鶏のチャーシューの乳白色と鮫肝（あんきも）の淡い橙色が映える。スープは、深みのある上品な味わいで、美味しいね」

秋月「麺も細いけど、ややコシがあって、喉越しが良い感じだね」

ミロ「でも、これは限定のラーメンだから、普段は食べられない。この日は、『牛蒡（ごぼう）の炊き込みと 3 種のチャーシュー丼』がついて、1200 円だね」

秋月「このお店は、TOEIC の公開テストが駒沢女子大学である時にしか行かないから、いつも、日曜日の限定ラーメンばかり食べてるよね」

ミロ「そして、いつも試験開始時間に間に合うか、冷や冷やしてるよね」

秋月「……そ、それは、言わないで」

---





ミロ「続いての限定ラーメンは『タイ風まぜそばパクチーいっぱい』だね」

秋月「この見た目、パクチーが苦手な人は、卒倒しそうだよね」

ミロ「確実に顔は顰めるだろうね」

秋月「これ、タレが甘くて、やや酸味があって、絶妙なタイ風の味になってたよね」

ミロ「よく掻き混ぜて、一口食べると、一気に南国に招待される」

秋月「大量の挽肉と刻まれたチャーシューが入ってるから、かなり満足感もある。麺を食べ終わったあとで、ご飯を投入すると、これがまた、残ったタレや挽肉と絡んで、美味しい」

ミロ「今までに『柴崎亭』には、4回行ってるけど、個人的には、この麺が一番好みかな。限定麺だから、もう二度と食べられないかもしれないのが、残念だね」

秋月「お店は、いつも大行列で、開店の1時間前に行かないと、先頭は取れないね」

ミロ「前から3人目くらいまでに並ばないと、試験時間に遅刻しそうだしね」

秋月「そこは、The Sifted のためだから、頑張ったよ」

ミロ「TOEIC のためじゃないんだ？」

秋月「え？ えっと、いや、両方のためだよ」

ミロ「まあ、50回も続けたことだし、今回は、そういうことにしておいてあげるよ」

---



秋月「え？ や、優しい……」

ミロ「あれ？ 厳しい方が良かった？ 『名前を言ってはいけないあの店』のこともあるし、それじゃあ、遠慮無く——」

秋月「え？ い、いや、待って、待って！ そんな眼で見ないで……ぎゃー！」

-The End-

■柴崎亭

<http://shibasakitei.com/>

東京都調布市西つつじヶ丘 3-25-52

鶏とあん肝の塩そば 1200 円（丼付き）

タイ風まぜそばパクチーいっぱい 850 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 051: 玉屋サントノーレ



秋月「ちょっと、今回の和食は、趣向を変えて、甘味処にしてみたよ」

サヤ「あれれ？ でも、このお店、名前が『Saint Honore』になってるよ？ フランス菓子のお店みたいだけど……。これって、洋食じゃないのかな？」

秋月「良いところに気が付いたね、サヤ君。これは、Episode 002 の時とは逆のパターンで、お店の名前はフランスっぽいけど、食べるものは和食なんだ。あの時は、お店の名前は和名だったけど、食べたものが洋食っぽかったからね」

サヤ「……でも、今回のあれって、本当に和食なのかな？」

秋月「わ、和食だよ。編集長だって、認めてくれたんだから」

サヤ「リョウ、動揺してるよ」

秋月「じゃあ、ここで堂々と宣言しておこう。かき氷は、和食です」

サヤ「わたしたち、スペシャルの回（Episode 019 参照）で、台湾でも食べたけどね」

秋月「台湾のかき氷も美味しかったけど、日本の美味しいことが判明したんだよ」

サヤ「うん、わたし、それ、同意しちゃうな。という訳で、今回は、愛媛県今治市にある『玉屋サントノーレ』だね」



秋月「まず、最初は、このお店、二番人気の『エリーの苺ミルク』からだ」

サヤ「あえて、当時一番人気だった『ミルクセーキ』を外したのは、何故なの？」

秋月「かき氷と言えば、イチゴ味——だから？」

サヤ「でも、これは、シロップ感漂う普通のイチゴ味のかき氷とは、全然別物だったね。見た目も、かき氷というよりは、アイスクリームみたい」

秋月「まさに、そんな感じだね。苺を凍らせて、すりおろしたものを食べてるような感じだったよ」

サヤ「苺味が濃厚で、苺の粒々感も残ってて、ミルク味も濃厚で、食べてると、もう、幸せ感倍増だったよね」

秋月「氷は、全体的に柔らかくて、きめ細やかで、舌触りが滑らかなんだよね。なんだか、かき氷を食べてるってよりは、ジェラートを食べてるようだったね」

サヤ「こんなかき氷があるなんて、びっくりだったよね」

---



秋月「さて、お次は、『プレミアムマンゴー』だね」

サヤ「これは、濃厚なマンゴーの味が、かき氷全体に染み渡ってて……って言うより、マンゴーそのものを食べてるようで、美味しかったよね」

秋月「食感自体は、マンゴースムージーに近い感じだったね。マンゴーは、お店によっては、マンゴー独特の苦味みたいなものがあるけど、このマンゴーは、それが無くて、甘みが強かったね。食べてると、こめかみがキンキン痛むけど、もう一杯食べたくなるね」

サヤ「……読者の皆様は、きっと、一度に二つも食べたのに、まだ食べるの？ って思ってると思うな」

秋月「いや、実は、旅の途中、一度、夕方に訪れて、『エリーの苺ミルク』を食べて、美味しかったから、翌日の昼間にも再び訪れたという……」

サヤ「The Sifted のためだけに、旅行中に二回も同じ店に立ち寄るなんて、すごいね」

秋月「でも、ピーチやブルーベリー味を試すのに、四回は行きたかったんだよなあ」

サヤ「そういえば、二回目は、お店の女の子が、ちょっと変な顔をしてたよね」

秋月「二日連続で、私たちがお店に来たからじゃないかな？」

サヤ「リョウだけが、二日連続で、独りで来たからだよ。わたしは、きっと、あの娘には、視えてなかったと思うし……」

---



秋月「サヤ、怖いことをさらっと言うのは、やめよう。——でも、視えてたら、もっと怖かったかもね」

サヤ「それ、どういう意味かな……？」

-The End-

■玉屋サントノーレ（玉屋 Saint Honore）

愛媛県今治市共栄町 2 丁目 2-54

エリーの苺ミルク 700 円

プレミアムマンゴー 800 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 052: マヌエル タスカ ド ターリョ 丸の内店



秋月「さて、今回は、編集長の新刊『ジャパウン』と『純忠』の刊行記念で、お祝い会に行って来ました」

クロエ「主人公のルイス・フロイスの母国にちなんで、ポルトガル料理だったな」

秋月「今まで色んな国の料理を食べてきたけど、ポルトガル料理は、初めてだったね。都内には、少ないらしく、幹事の居酒屋師匠も探すのに苦労したらしいよ」

クロエ「確かに、今までポルトガル料理という観点で、店を探したことは無かったな。前に、ギリシャ料理の店を探して、少ないと思ったことはあるけどな」

秋月「なににしろ、初めての料理は、わくわくするよね」

クロエ「ミュンヘンで行ったセネガル料理の時は、ドキドキしたけどな」

秋月「ああ……インパラとヌーとブレスボックの三種の肉を食べた時だね」

クロエ「あの時は、メニューを見て、ちょっと衝撃を受けたよな」

秋月「そういえば、池袋にあるアラビア料理の店も珍しかったよね」

クロエ「ちゃんと探せば、都内でも色んな国の料理が見つかるのかもしれないな。——というわけで、今回は、東京の丸の内にある『マヌエル タスカ ド ターリョ 丸の内店』だね」



秋月「今回は、『ポルトガルコース』というコース料理だったね。前菜7種、魚料理、肉料理、ご飯物、デザート、珈琲・紅茶という構成だね」

クロエ「その中で、あたしが選んだのは、魚料理と肉料理だ。まずは、魚料理の『魚介のカタプラーナ』から紹介しよう。

秋月「ネットの情報によると、これは、ポルトガルの郷土料理みたいだね。ちょっと記憶が怪しいけど、海老、烏賊、浅蜆（あさり）、ムール貝、帆立、人参、馬鈴薯（ばれいしょ）が入っていたと思う」

クロエ「スープは、やや薄味だったけど、海老や貝にスープの味が染みていて、美味いんだよなあ」

秋月「でも、スープの方にも魚介の旨味がしっかり出ていて、美味しいんだよね」

クロエ「確かに、スープは飲み始めると、止まらなくなるよな」

秋月「密かに、スープの方が主役なのかもしれない……」

---





クロエ「次は肉料理の『牛ランプ・イベリコ豚・特製マリネチキンの串焼き』だね」

秋月「牛・豚・鶏の三種の肉の味が、一度に楽しめるね。お皿に載って運ばれてきた後、吊されたので、そこを激写してみました」

クロエ「この状態で、一番上にあるレモンを搾って、串全体に滴らせてから食べる。一番下にある黒っぽい肉が、牛ランプだね。牛肉には、やや歯応えがあって、肉の旨味がしっかりとあるね」

秋月「イベリコ豚は、かなり脂が強いけど、甘みが強くて脂好きにはたまらん……」

クロエ「付け合わせで、チリソースと玉葱のマリネみたいなものがあるって、これをつけて食べると、味に幅が出て、さらに美味くなる」

秋月「特に、チリソースが良いアクセントになるよね。鶏肉にチリソース合わせると、ちょっと病み付きに……。このチリソース、お土産に持って帰りたくなるよ」

クロエ「セネガル料理の時の三種の肉には、驚いたけど、こちらは、三種の肉の味を堪能できる一品だったな」

秋月「今回は、初めてのポルトガル料理だったけど、The Sifted でも、そのうち色々な珍しい料理を紹介できるといいよね」

クロエ「……待ってよ。それ、全部、洋食でやるつもりじゃないだろうね？」



秋月「少なくとも、ラーメン、和食、中華、カレーには分類されないだろうね」

クロエ「ま、まあ、美味ければ、あたしは、別に何だっていいけどさ」

秋月「じゃあ、まず手始めに、モンゴル料理とかは？」

クロエ「……それを洋食で紹介するのは、無理があるだろ」

-The End-

■マヌエル タスカ ド ターリョ 丸の内店

<http://www.pj-partners.com/manuel/>

東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル B1F

ポルトガルコース 6500 円（飲み放題付き）

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 053: 中華料理 天華



秋月「さて、今回は、下北沢で見付けた中華料理屋だね。お店のHPにある『雲白肉片』の写真に惹かれて行って来ました」

リカルド「『麻婆豆腐』に惹かれたんじゃないのか？」

秋月「麻婆豆腐も好きなんだけど、日本で、私の好みに合う『蒜泥白肉』か『雲白肉片』をずっと探してるんだ」

リカルド「それで、店に蒜泥白肉か雲白肉片があったら、注文してる訳か」

---

秋月「そうだね。あと『口水鶏』や『水煮牛肉』もかな。だから、いつも中華料理のレビューは、料理の内容が偏っちゃうんだよね……」

リカルド「少しは、付き合わされる俺の身にもなれよ」

秋月「でも、リカルドも、辛いのが好きでしょ？」

リカルド「ま、まあな。——で、今回は、どうだったんだ？」

秋月「うーん、『雲白肉片』は、結構、美味しかったんだけど、個人的な好みの枠の中には、ちょっと入らなかった感じかな。その代わりに、他の料理が気に入っちゃって」

リカルド「他の料理って言っても、どうせ『麻婆豆腐』だろ？」

秋月「……」

リカルド「——という訳で、今回は、東京の下北沢にある『中華料理 天華』だな」



秋月「はい、まさに、その『陳麻婆豆腐』からです」

リカルド「こいつ、開き直りやがった」

秋月「でも、いいじゃん。麻婆豆腐、美味しいからいいじゃん」

リカルド「子供の反論かよ……。で、その『陳麻婆豆腐』はどうだったんだ？」

---



秋月「見た目は辛そうだったけど、辛味も痺れも、それほど強くない感じかな。でも、挽肉がたっぷり入っていて、逆に旨味が際立っていて、美味しい」

リカルド「辛すぎると、味が判らなくなるから、これは、個人的に丁度良いな」

秋月「これ、『蟹肉炒飯』に載せて食べると、絶妙な塩加減が加わって、さらに美味しくなるんだよねえ」

リカルド「炒飯と麻婆豆腐の組み合わせが美味しい店は、個人的にもポイントが高いな」

秋月「なんだかんだ言って、リカルドも、麻婆豆腐が好きなんじゃん」

リカルド「別に嫌いとは言ってねえだろ。いっそのこと、麻婆豆腐だけを極めるってのも、ありじゃねえか？」

秋月「いや、本当に極めてる人は、年間 300 食、麻婆豆腐とかって感じだろうから、無理だよ」

リカルド「それは、麻婆豆腐協会を立ち上げて、テレビに呼ばれるレベルだな……」



秋月「さて、お次は、『四川名菜よだれ鶏』だね」

リカルド「『口水鶏』じゃねえか！」

秋月「……だって、好きなんだもん」

リカルド「まあ、確かに口水鶏も、タレの味に店の特徴が出る料理ではあるが……」

---



秋月「この前、中国で、鶏の頭付きの口水鶏が出てきて、瞼は閉じてたけど、目が合うような気がして、ビクビクしながら、食べてたよ」

リカルド「あれは、確かに日本人には、少々刺激的だったかもしれねえが。そんなことより、この店のよだれ鶏のタレは薫り高くて、美味かったな」

秋月「鶏肉も、しっとりしていて、柔らかい。骨も無いから食べやすいし、ご飯がいくらでも進むよね。口水鶏だったら、年間 300 食いけるかな？」

リカルド「お前、まさか、日本口水鶏協会を設立するつもりじゃないだろうな？」

秋月「いや、全国の口水鶏か蒜泥白肉を蒐集して、テレビに呼ばれようかと」

リカルド「……お前、自分が覆面作家だってこと忘れてるだろ？」

秋月「そういえば、そうだった……」

-The End-

■中華料理 天華

<http://shisen-tenka.com/>

東京都世田谷区北沢 2 丁目 23-10 ウエストフロント 1F

陳麻婆豆腐 中皿 1700 円

四川名菜よだれ鶏 1500 円（セレクトランチに含まれる）

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

## Episode 054: カレーの店 アサノ



ヨマ「今まで紹介してきたカレーは、タイやインド、欧風カレーだったけど、今回は、いわゆる日本式のカレーね」

秋月「ヨマって、日本式カレーは、あまり好きじゃないのかと思ってたよ」

ヨマ「ううん、そんなことないよ。某有名カレーハウスも、シティに進出したら、食べに行くと思うし。この前も、八王子でTOEICの公開テストがあったときに、一緒に行ったでしょ？」

---

秋月「そういえば、そうだったね」

ヨマ「あれはあれで、時々無性に食べたくなるのよねえ。それはさておき、今回は、芸能人も訪れるという、行列のできる有名なカレーのお店だね」

秋月「カレーというより、カツカレーが有名なんだよね？」

ヨマ「そうなの。ネットの噂によると、日本一美味しいカツカレーみたいなの。これは、行って食べてみるしかないでしょ？ いや、行かないっていう選択肢自体が無いわ！ ——というわけで、今回は東京の町田にある『カレーの店 アサノ』だね」



秋月「じゃあ、まずは噂の『リッチなカツカレー』からだね」

ヨマ「このカレー、ルウは、粘度が低いスープのようなしゃばしゃばタイプね。味は、結構、スパイス感があって、やや辛い感じかな。見た目は、わりと普通なんだけど、食べ始めると止まらなくなるの。このスープみたいなルウとライスと一緒にさらさら食べてると、カレーは飲み物だってことを改めて実感することになるわ」

秋月「……いや、カレーは食べ物だけどね」

ヨマ「そして、このカツ！ 高級ブランド豚『高座豚』を使った豚カツは、ちょっと薄めだけど、食感はさくさくで、脂の甘みがしっかりしてて、美味しいの。ルウをつけても、卓上のソースを掛けても、その味を楽しめるわ」

秋月「何気に人参も甘くて、美味しいよね」

---



ヨマ「それもあるけど、やっぱりルーとカツとご飯を一度に頬張ることで、このリッチなカツカレーの真価を味わうことができると思うの。日本式カレーも侮り難しね」



秋月「次は、『リッチなエッグカレー』だね」

ヨマ「……本当は、幻の『牛スジビーフカレー』が食べてみたかったんだけど、不定期メニューなので、いつ食べられるか判らないのがネックなのよね」

秋月「店主さんにも、あれを食べるには、運が必要だって言われたよね」

ヨマ「うん……。クロエだったら、食べることができるのかなあ。二回目は、前回と被らないように、エッグカレーにしてみたけど、これは、カツカレーに比べると、ちょっと見劣りしちゃうな。きっと、このお店で、カツカレー以外を注文する人自体がレアだよね。でも……このポークカレー、食べ始めると止まらない……」

秋月「いつか、ヨマも『牛スジビーフカレー』が食べられるといいね」

ヨマ「でも、強運が必要なのよねえ」

秋月「リカルドに頼めば、運を上げてもらえるんじゃない？」

ヨマ「でも、それって、私の癖が一つ、リカルドに知られるってことでしょ？それが、なんとなく厭なのよねえ。あ、そうだ。私の代わりに、リョウを強運にしてもらえばいいか」

秋月「そういえば、私、既にリカルドに『ジnkス』を発動されてるみたいだけど？」

---



ヨマ「えー？　それで、この程度なの？　リョウって運悪すぎるんじゃない？」

秋月「そ、そこまで言わなくても……」

-The End-

■カレーの店　アサノ

東京都町田市原町田 4 丁目 5-19　町田仲見世飲食街

リッチなカツカレー　1450 円

リッチなエッグカレー　1000 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

\*\*\*

（本書は、The BBB: Breakthrough Bandwagon Books のために書き下ろされたオリジナル作品です）

## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.1 - つきまとう女

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>

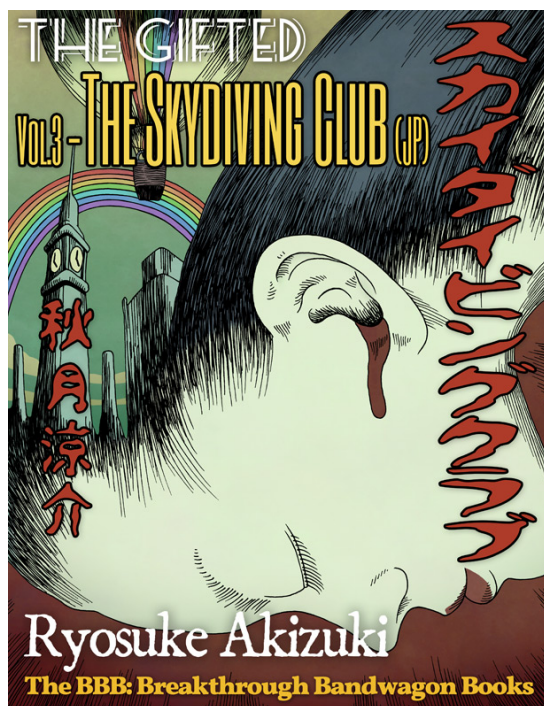


The Gifted Vol.2 - 帰ってくる死んだ仔猫

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol2.html>

---

## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.3 - スカイダイビングクラブ

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



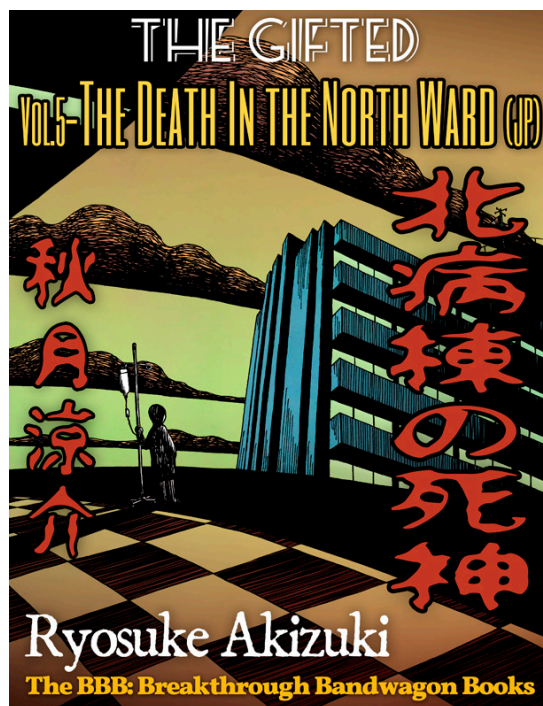
The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>

---

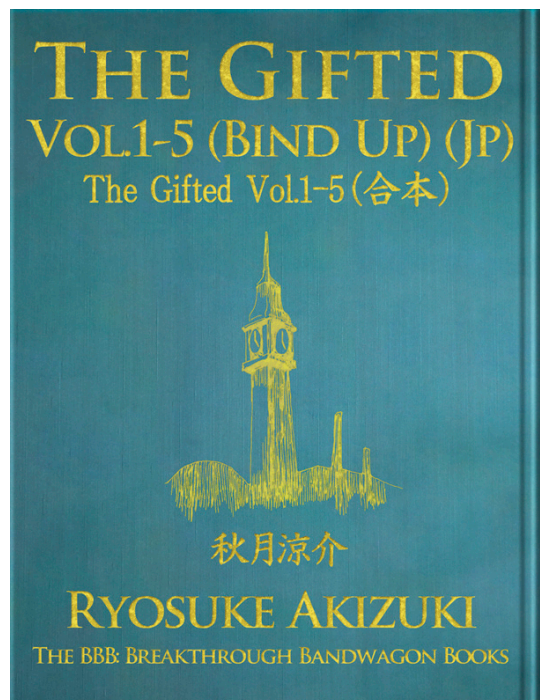


## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.5 - 北病棟の死神

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol5.html>



The Gifted Vol.1-5 (合本)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1-5.html>

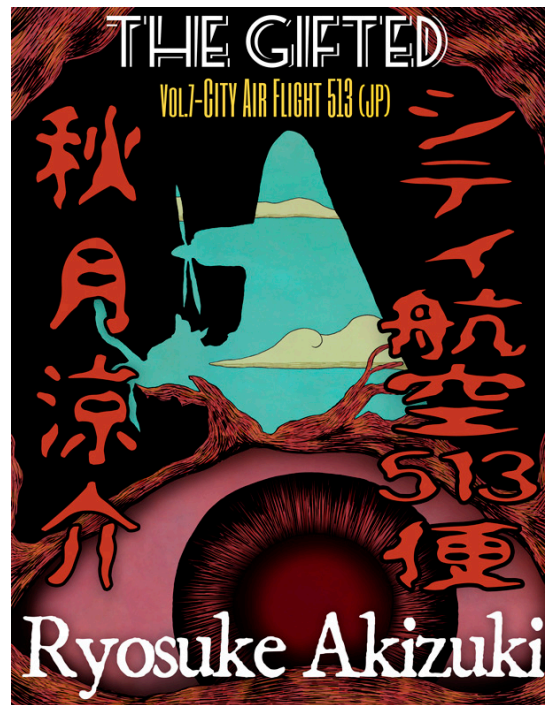
---

## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol. 6 - 神隠しホテル

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol6.html>



The Gifted Vol. 7 - シティ航空 513 便

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol7.html>

---

## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol.1: Episode 001-009(Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol1.html>



The Sifted Vol.2: Episode 010-019(Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol2.html>

---

## The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol.3: Episode 020-028 (Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol3.html>



The Sifted Vol.4: Episode 038-045 (Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol4.html>

---



The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol.5: Episode 038-045 (Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol5.html>