

なんでもない日を、ちょっと特別に

グルメリポート

～大分県別府市 元祖とり天発祥の店「東洋軒」に行ってみた～

先日、大分県別府市にある元祖とり天発祥の店「東洋軒」を訪れました。

別府といえば温泉のイメージが強いですが、郷土料理として知られる「とり天」も非常に有名です。

その発祥の店といわれている東洋軒は、大正時代創業の老舗レストランで、長年にわたり地元の人々や観光客に親しまれてきました。店の外観や落ち着いた雰囲気からも、歴史の重みを感じられます。

昼食の時間帯に訪れたため、店内は多くの来店客で賑わっていましたが、スタッフの案内はスムーズで、比較的短い待ち時間で席に着くことができました。

メニューには中華料理を中心にさまざまな料理が並んでいましたが、今回は迷わず看板メニューである「本家とり天定食」を注文しました。

運ばれてきたとり天は、きれいなきつね色に揚がっており、見た目から食欲をそそられます。実際に食べてみると、衣は軽くサクツとしていて、鶏肉は驚くほど柔らかくジューシーでした。添えられているかぼす酢醤油につけて食べることで、揚げ物特有の重さが和らぎ、最後までさっぱりと楽しむことができました。

また、少量のからしを加えると味が引き締まり、違った美味しさを感じられました。

とり天は一見すると家庭料理のようにも思えますが、東洋軒のとり天は素材の選び方や揚げ方、味付けに工夫が凝らされており、長年愛され続けてきた理由がよく分かります。

別府を訪れる機会があれば、温泉とあわせてぜひ立ち寄りたい名店だと感じました。



元祖とり天、
発祥のお店！



管理課 石井