



値段は1個110円～530円。人参や昆布、ギンナンなど色素のある種の色がきれいなのは銅鍋のおかげ。時間がたっても、秘伝のつゆが黒ずまないスグレモノだ。

二日半煮込んだ大根にしみる、 60年守り続けた極上のつゆ

言

問通りに面したおでんの老舗「大多福」は、そこだけ江戸時代から抜けたかのような、風情のある店構え。創業は大正4年（1915）。

「おでんって食べものは、せかせかしてないでしょ」と、どこかおっとりとした口調で語るのは、主人の船大工栄さん。

カウンター越しにある銅製の大鍋には、40種のおでん種がぎっしりと並び、コトコトと煮込まれている。大鍋からは、温かな湯気とともに、醤油風味のいい香りが立つ。どのおでん種も大きめで、彩りも美しい。

さっそく旬の大根をいただく。なにしろこの大根、仕込みの段階ですでに二日半も煮込まれているというツワモノ。うっすらと醤油

が色づくあつあつの大根は、箸がすくと通るほどのやわらかさで、噛みしめるほどに、旨味たっぷりのつゆが溢れてくる。このつゆがお代りしたいほどに美味。

大多福のつゆは「戦争、昭和24年に店を再開してから継ぎ足しで、60年近く経ちました」と船大工さんの言う通り、まろやかで芳醇だ。

大阪は法善寺横町で修業した初代が、地元浅草、江戸っ子の味覚に合うようにと工夫を重ね、西のだしの旨味に東の醤油を加えて完成させたつゆが、「大多福の味」。その美味しさに自然と笑みがでるほど、温かいものをいただく幸せを味わった。

おでん 大多福



先代の“大多福の味”を守る主人の船大工栄さん。創業大正4年、風情ある店構えの大多福。

大多福
東京都台東区千束1-6-2
☎03-3871-2521
🕒17:00～23:00
日・祝16:00～22:00（10～1月）、
17:00～22:00（2～9月）
📅1月無休（年末年始を除く）、
2月から月曜日
📍TX「浅草駅」より徒歩約6分
<http://www.otafuku.ne.jp/>