



桜鍋は、ロース1,700円、バラ（脂身）2,400円、霜降り3,600円。タルタルステーキ1人前1,400円。タルタルステーキは、初代が画家の岡本太郎から、「タタール人のステーキだから馬肉で作るのが正統」と言われ作ったもの。ごま油の風味がよく、軽やかな味わいだ。宴会コースは7,800円より各種ある。

「秘伝の味噌だれ」が 醸し出す100年の味

桜

鍋の店「中江」は、明治38年の創業。馬肉料理の専門店として、100年の歴史を誇る老舗である。現在は、四代目主人・中江白志さんが手綱をとる。桜鍋の誕生は、幕末から明治初期にかけて横浜で「牛鍋ブーム」が起こり、その流れから、東京で安くて旨い「桜鍋」が始まったという。「当時、桜鍋の店はこの辺に20軒ほどあった。まあ、吉原大門の前ですから、馬肉をつけようと、行き帰りのお客さんで賑わっていたようです」と中江さん。

使い込まれた鍋には、ロースとバラ肉（脂身）が盛られ、醤油とザラメの割り下にて、「味噌だれ」が隠し味として仕込まれている。

馬肉はサツと煮て食べるのが鉄則。強火で点火すると、1分ほどでクツクツとしてくる。味噌だれをかき混ぜ、馬肉がさくろ色に染まれば食べごろだ。肉に割り下と味噌だれがこっくりとなじみ、クセも臭みもなく、しかもさっぱりとした味わい。それにしても、バラ肉がこんなにぶるぶると甘いとは…。

「馬肉の一番の特長は低カロリーなんです。牛肉の半分、豚肉の1/3。しかも高タンパクで鉄分も多い。コーラーゲンは脂身やスジにたっぷり入っていて、ぶるぶるですよ」と中江さん。煮こりにして出したいくらいと（笑）、嬉しいことをおっしゃる。

桜なべ 中江



1階は掘りこたつ風の客席で、2階席もある。隅々まで磨き込まれた店内はきもちがよく、宮大工が建てたという凝った造りで、欄間なども実に丁寧に作られている。



最近は美容にいい、ダイエットにいいと、若い女性だけのグループも増えました」と四代目の中江白志さん。吉原大門の見返り柳の向いにあり、大きな看板が目を引く。情緒たっぷりの店は、大正13年に再建されたもので、築80年を越える。鼻肩にする文化人も多い。



桜なべ 中江
東京都台東区日本堤1-9-2
☎03-3872-5398
◎平日 17:00~22:00
土・日・祝祭日 11:30~21:30
ランチは土日祝日のみ30食限定
(1,680円から)11:30~13:00
◎月曜日
●TX「南千住駅」「浅草駅」より徒歩約15分、日比谷線「三ノ輪駅」より徒歩約9分、都営浅草線「浅草駅」より徒歩約15分
<http://www.sakuranabe.com/>