

[ホーム](#) > [やっぱり私は「一番搾り」！](#) [おいしい一番搾り提供店主が語る「キリン一番搾り」の魅力](#)

やっぱり私は「一番搾り」！おいしい一番搾り提供店主が語る「キリン一番搾り」の魅力

一番搾り麦汁のみを使用し、その雑味のない澄み切った味わいが支持されている「キリン一番搾り」。そんな「一番搾り」を提供中の人気店の店主やスタッフの方々に、「キリン一番搾り」を選ぶ理由を語っていただきました。

2022/07/11 (月)

▼ ツイート ▼ シェア ▼ URLコピー 提供：キリンビール株式会社

目次

- ▶ [一番搾り麦汁のみを使った贅沢な味わい](#)
- ▶ [人気店に聞く！「キリン一番搾り」の魅力](#)
 - ・ [三六 湯島店](#)
 - ・ [とりとり亭 本店](#)
 - ・ [海鮮屋台おくまん 梅田 DDハウス店](#)

[目次を開く](#)

一番搾り麦汁のみを使用し、その雑味のない澄み切った味わいが支持されている「キリン一番搾り」。そんな「一番搾り」を提供中の、おいしい一番搾り提供店である「三六」（東京）、「とりとり亭」（愛知）、「海鮮屋台おくまん」（大阪）の店主やスタッフの方々に「キリン一番搾り」を選ぶ理由を語っていただきました。

一番搾り麦汁のみを使った贅沢な味わい



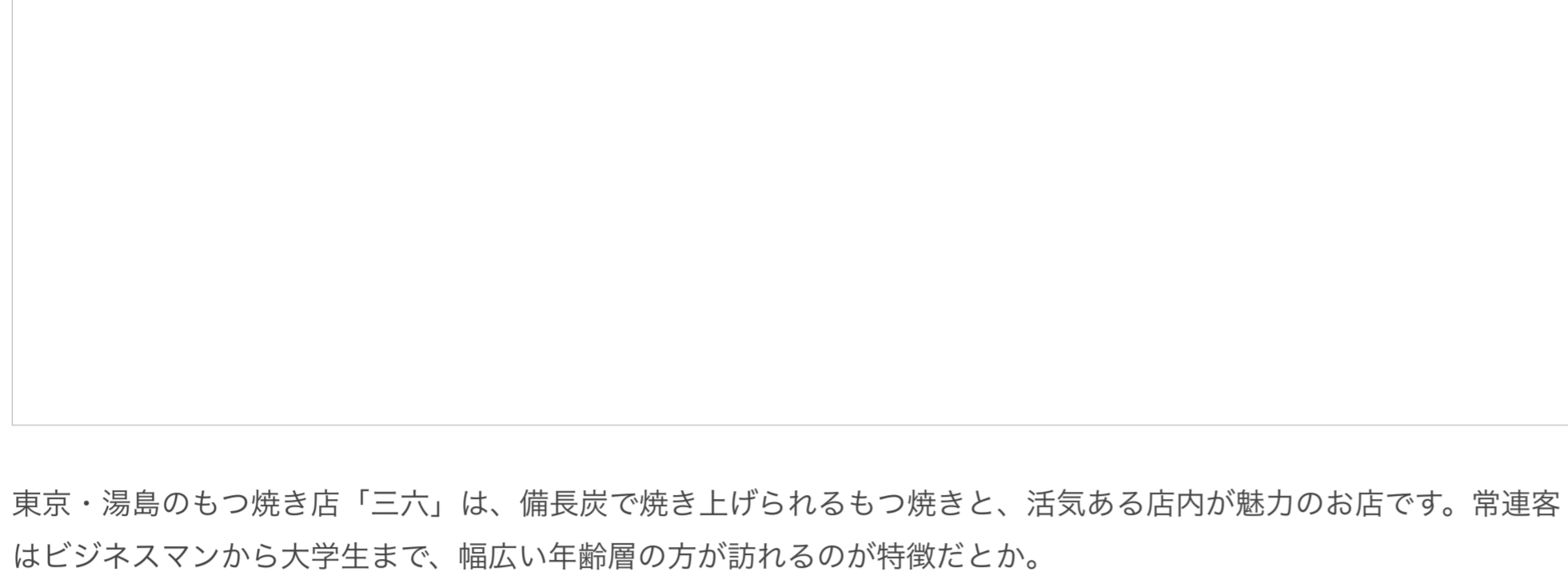
1990年に誕生してから30年以上にわたり、多くのビール党に愛されている「キリン一番搾り」。その商品名の通り、通常のビールの1.5倍（同社比）の量の麦汁を贅沢に使用し、麦汁の過工程で最初に流れ出る一番搾り麦汁のみを使う「一番搾り（R）製法」を採用することで、麦のうまみたっぷりの贅沢な味わいを実現しています。

澄んだ麦のうまみを引き出すために、雑味・渋みを低減させる「低温麦汁の過技術」を採用するなど、今もなお磨かれ続けているおいしさです。

人気店に聞く！「キリン一番搾り」の魅力

そのおいしさから、多くの飲食店でも絶大な信頼を寄せられている「キリン一番搾り」。今回は「一番搾り」を提供している3店に、それぞれの「『一番搾り』と合わせたいおすすめ料理」と、皆さんが「一番搾り」を選ぶ理由について伺いました。

三六 湯島店



東京・湯島のもつ焼き店「三六」は、備長炭で焼き上げられるもつ焼きと、活気ある店内が魅力のお店です。常連客はビジネスマンから大学生まで、幅広い年齢層の方が訪れるのが特徴だとか。



どて煮込み760円、ガーリックトースト110円、一番搾り（中）650円。手前左より、れび170円、ハラミ250円、ハチメス250円、ねぎなんこつ250円、しる170円

そんな「三六」がおすすめる「『一番搾り』と合わせたいメニュー」は、お店の看板メニューでもあるもつ焼き5種と、八丁味噌の風味が利いたどて煮込みです。

もつ焼きは、素材の新鮮さと下処理の丁寧さが何よりも重要！お店の看板メニューでもあり、もつのおいしさがよくわかる「しる」、絶妙な火入れの技術の確かがよくわかる「れび」、串で食べられるのは珍しい「ハチメス」、長ネギが中に入れた他にはない形の「ねぎなんこつ」、お肉のガツリしたおいしさを味わえる「ハラミ」。一本一本の個性を楽しみながらビールと味わいましょう。

どて煮込みは、じっくりと煮込まれたもつの柔らかさが絶品。八丁味噌が利いた“煮込み”ながらシチューのような風味と食感なので、ガーリックトーストと合わせるのがおすすめ。当然「一番搾り」との相性もバツグンです。

「『一番搾り』の魅力は、その味わいの良さはもちろんですが、多くの方に愛される“飲みやすさ”も重要だと思います。どんな年代の方、ビールを飲み慣れない方でも『一番搾り』はおいしく飲んでいただけ、料理にも合わせやすい。幅広い年代のお客様が多く、いろいろなお料理を楽しんでいただきたい、うちの様な店にはぴったりなんです」と店長の赤崎敬さんは語ります。

三六 湯島店

住所 東京都文京区湯島3-42-2 天神下島田ビル 1F・2F

TEL 050-5596-5547

とりとり亭 本店



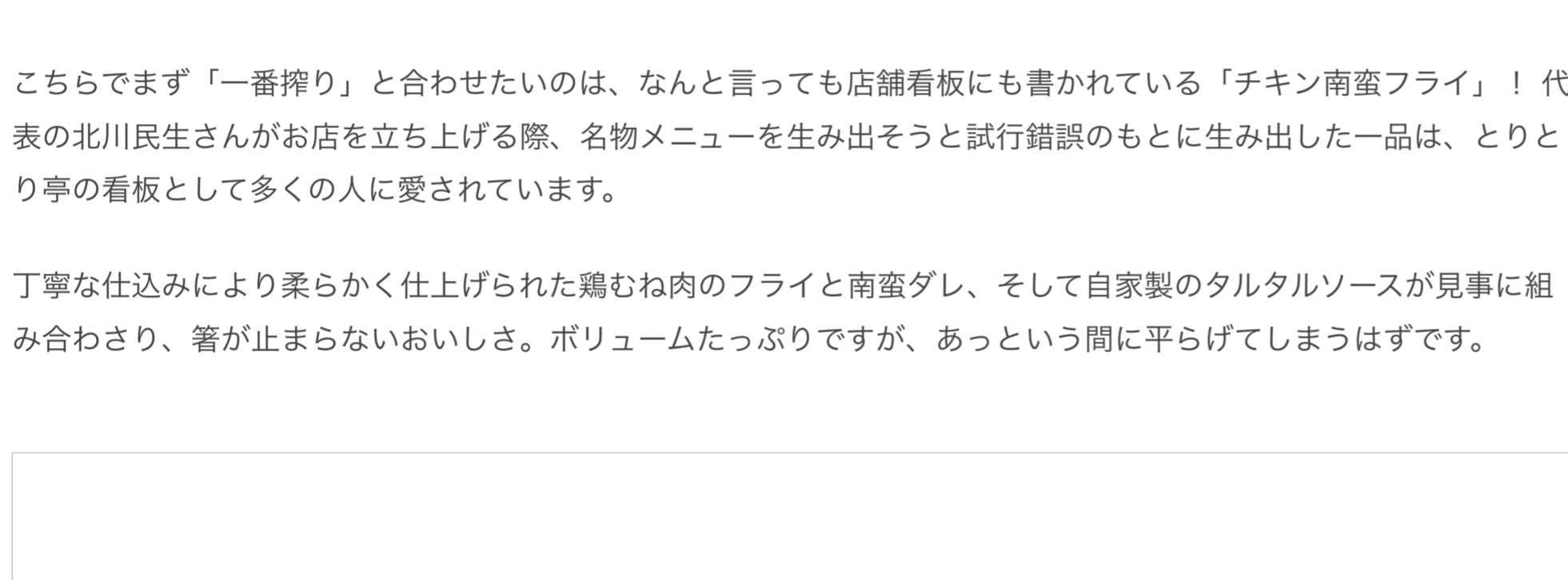
東海エリアを中心に30店舗以上を展開する「とりとり亭」。その元祖でもあるこちら本店では、弾力とコウ、旨味が魅力の「錦栗どり」を使った鳥料理が、リーズナブルな値段でいただけます。



チキン南蛮フライハーフ605円

こちらでまず「一番搾り」と合わせたいのは、なんと言っても店舗看板にも書かれている「チキン南蛮フライ」！代表の北川民生さんがお店を立ち上げる際、名物メニューを生み出そうと試行錯誤のもとに生み出した一品は、とりとり亭の看板として多くの人に愛されています。

丁寧な仕込みにより柔らかく仕上げられた鶏むね肉のフライと南蛮グシ、そして自家製のタルタルソースが見事に組み合わせ、箸が止まらないおいしさ。ボリュームたっぷりですが、あっという間に平らげてしまうはずですよ。



左から、上皮串209円、極上もも串209円、とりとり串220円、つくね198円、一番搾り中ジョッキ495円

錦栗どりの味わいをよりバラエティ豊かに楽しめるのがとりとり亭の「串」ですが、こちらでも大ぶりなのが特徴！焼き鳥の醍醐味である「極上もも串」、旨味が詰まった「つくね」、鶏鳥の背の部分の皮を使った「上皮串」、パセリ風味の「とりとり串」。それぞれ異なる味わいを「一番搾り」と合わせれば、どちらもグイグイと進んでしまうこと間違いなし。

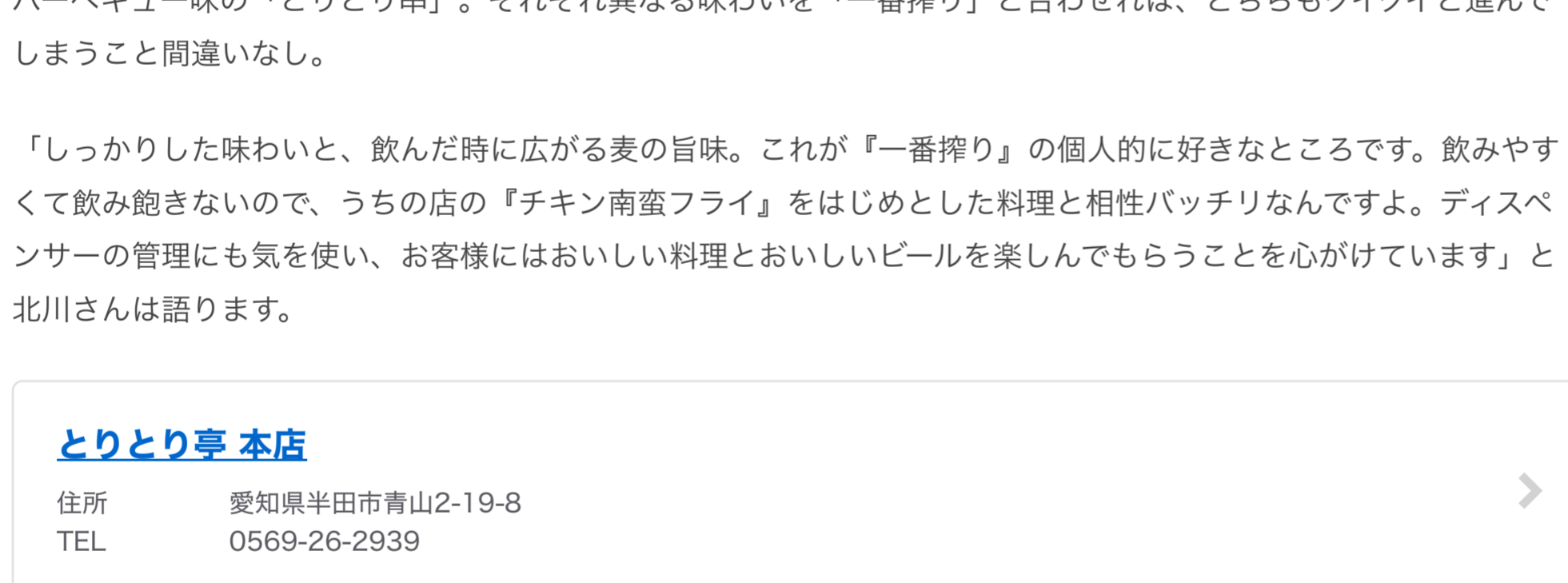
「しっかりと味わいと、飲んだ時に広がる麦の旨味。これが『一番搾り』の個人的に好きなお店です。飲みやすくて飲み飽きないので、うちの店の『チキン南蛮フライ』をはじめとした料理と相性バツリなんです。ディスプレイの管理にも気を配り、お客様にはおいしい料理とおいしいビールを楽しんでもらうことを心がけています」と北川さんは語ります。

とりとり亭 本店

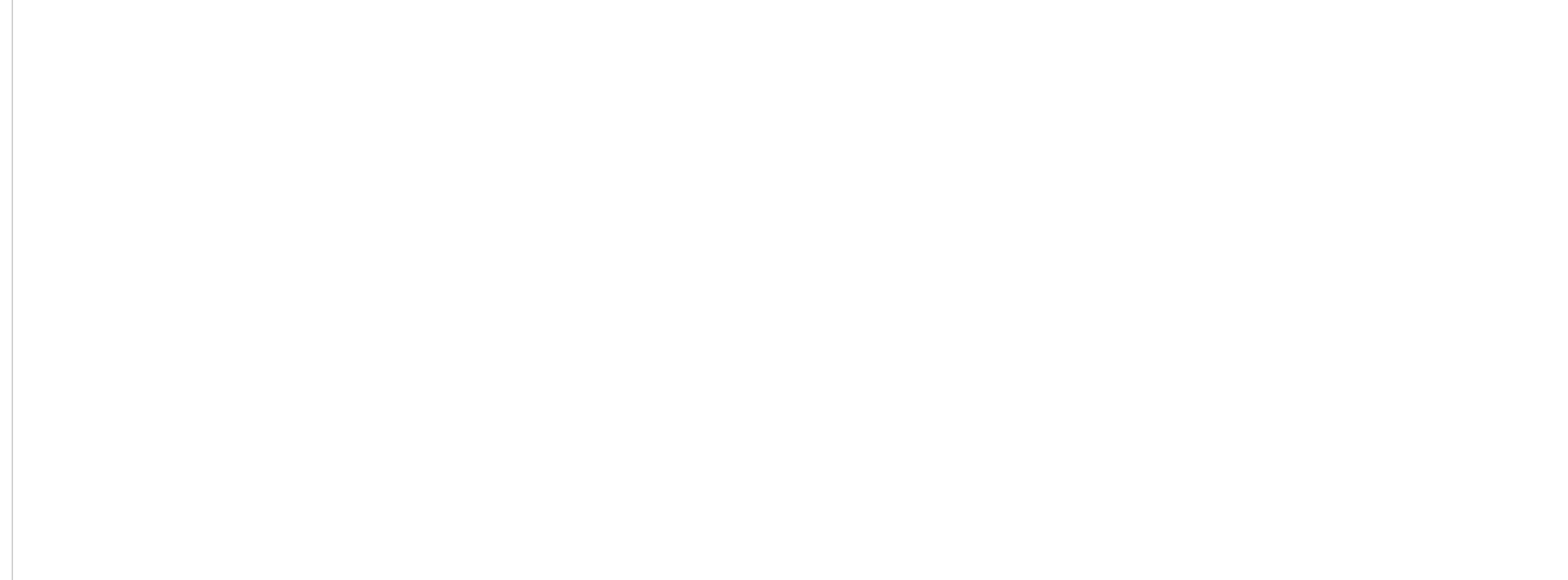
住所 愛知県半田市青山2-19-8

TEL 0569-26-2939

海鮮屋台おくまん 梅田 DDハウス店



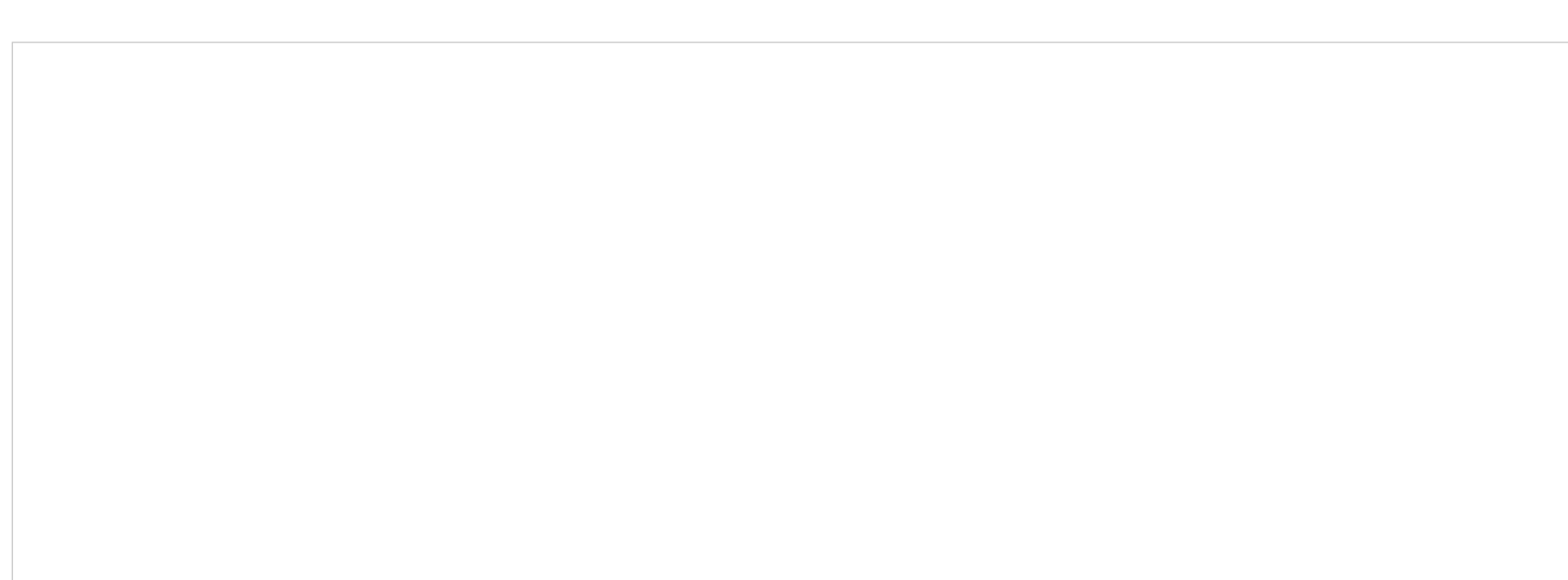
「働きの人を笑顔に」をコンセプトに、旬の素材をふんだんに使用したバリエーション豊富なメニューが“大衆価格”でいただける「海鮮屋台おくまん」。関西を中心に30店舗以上を展開していますが、お店ごとの個性が強いのも特徴です。



屋台風イカ焼329円

大阪梅田駅（阪急）近く、梅田の中心地にあり日々多くの人で賑わうここ「梅田DDハウス店」は、日々入荷される新鮮な魚介と、旬の食材を使用した料理が驚くようなお値段で食べられます。

まず「一番搾り」と合わせたいのは、関西ではおなじみの粉モノ「イカ焼き」を「おくまん」流に作り上げた人気メニュー！リーズナブルながら食べごたえバツグン、ソースとマヨネーズのコンビネーションでビールとの相性の良さも言わずがな。海鮮が自慢の「おくまん」ですから、当然中に使用されるイカにも妥協なし。もともと期間限定メニューだったものが、お客様の評判を得て定番メニューに昇格したというもうなげずです。



おくまん刺身5種盛り769円、一番搾り中329円

そして、「おくまん」に来たら絶対頼みたいのがこちら「刺身5種盛り」。「この値段でこれが食べられるの!?と、お客様には驚いて欲しいですね」と店舗スタッフの方が語るように、この日も本まぐろを中心に、サーモン、金目鯛、サザエ、カツオと全国から取り寄せられた新鮮な刺身がふんだんに揃ってこのリーズナブルさ。これが可能になるのも、仕入れ担当者の努力があってこそ。産地を限定せず「良いものが取れている場所」から仕入れ、現地でマメに連絡を取る……そんな地道な努力が、「おくまん」のおいしさを支えているのです。

「『一番搾り』は、どんな料理にも寄り添ってくれるのがいいですよ。だからこそ、そのおいしさを十二分に引き出すためにはお店側のしっかりした管理や、技術も必要となってきます。今のお客様は、ビールのおいしさ・味わいにとっても敏感な方が多くなっていると思うんですよ。だからこそ私たちも『一番搾り』のおいしさをきちんと伝えられるよう、日々頑張っていきたいです」。そうスタッフの方は語ります。

海鮮屋台 おくまん 梅田 DDハウス店

住所 大阪府大阪市北区芝田1-8-1 阪急北野ビル 2F

TEL 06-6371-6004

食事を楽しくしてくれる「一番搾り」

人気店の店主やスタッフの方々も、みんなが笑顔を押す『一番搾り』。全員が共通して絶賛するのは、「いつでも飲み飽きないおいしさと、料理との相性の良さ」です。

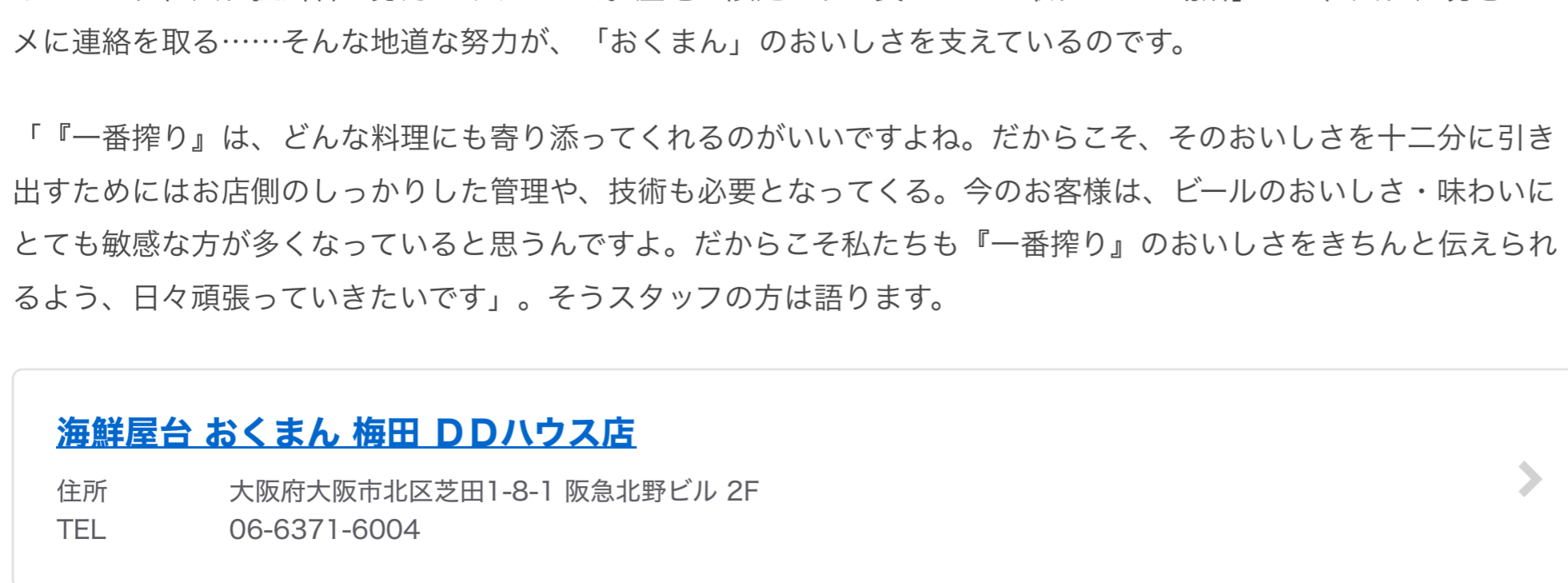
30年間磨かれ続けてきたその味わいを、お店自慢のおいしい料理とともにぜひ体験してください。

「キリン一番搾り」をチェック！

撮影：岡村智明
取材・文：川口有紀（フリーター）

※価格はすべて税込です。

※外出される際は人混みの多い場所は避け、各自体の情報をご参照の上、感染症対策を実施し十分にご注意ください。



▼ ツイート ▼ シェア ▼ URLコピー