

FRI
Dynamite
10/19増刊号 価格550円

水樹奈々「初めての艶姿撮り下ろし!」特別付録

松本さゆき 名波はるか
木口亜矢 吉木りさ
ほしのあすか
飯田なお
篠崎 愛
紗綾

水樹奈々&小池里奈
小池里奈 W²シール
「17才のSEXY」
BESTヌードル10人
ガッツリ肉食系ラーメン7杯
大ブームホルモンの名店

萌えキャラで町おこし! 珍自治体11
現役スッチー 産院
突撃インタビュー カンパニー松尾
オナナの「スケベ」とAV女優
落合フクシメ「ひとり遊び道場」
「萌え♡の世界史」
「バカ画像」のススメ
快速球ドリーム列伝

佐々木希・広末涼子沢尻エリカ・眞鍋かをり・長澤まさみ・木下優樹菜・小林麻央・竹内結子・小林麻耶・俣木まおみ・相武紗季・藤本美貴・加藤あい・上戸彩・滝川クリステルほか

本誌秘蔵フォトで綴る最強の愛されアナタの全史
高島彩「ありがとうアヤパン」ヤクザ「しのぎの実態」
最新「UFO&UMA」ニュース! 最新「のぞき♡スポット」ルポ
スポーツの秋 本誌謹製「体操服姿コレクション」34連発



ブチ抜き10Pオーディション、地獄レッスンの全貌
韓国アイドル
誕生物語
探訪 少女時代、KARAが大ブレイクした街

旨いホルモンは

部位別
名店ガイド

知ってるようで知らないホルモン、がよくわかる

ホルモン=内臓とは知っているも「センマイってどの部分?」と聞かれて答えられる? 今企画では、牛と豚でまったく異なるホルモンについて解説。さらに部位別に名店の絶品を紹介!

ココで食え!

胃

牛と豚の胃の食感の違いを楽しむ

牛ホルモンの最大の特徴は胃だ。牛には胃が4つあり、第1胃・ミノ、第2胃・ハチノス、第3胃・センマイ、第4胃・ギアラとなり、それぞれ味も食感も異なる。特にセンマイは、店によって施される下処理によって見た目も味わいも大きく変わる。また、ハチノスとセンマイをつなぐ、ヤンという希少な部位もある。いっぽう豚の胃はひとつで、ガツと呼ばれる。が、場所により名前や味、食感が異なるのは牛と同様。胃の上部、食道からの入り口付近が白ガツ。黒くやや硬さのある下位部分が黒ガツ。残りの部分はガツミミといい、ほどよい弾力が特徴だ

牛 センマイ刺し



丁寧な仕事から生まれる白センマイ

現在のホルモンブームを起こした店と言っても過言ではない「もつやき焼いし井」グループの総本店と言える店がこちら。この地での営業は約40年。地元の人に愛され続ける店としても有名だが、現在は遠方からもホルモンファンが足を運ぶという。群馬県の高崎食肉センターから届く、牛の第3胃の「白センマイ刺し」(830円)は、一度ポイルした後、黒く臭みがある部分を丁寧に手作業で取っていく。そのため臭みはまったくなく、この美しい白さが現れるのだ。鉄付けは塩とゴマ油、そしてネギを和えたシンプルなもの。コリコリッと独特の食感に忘れがたいおいしさだ



もつやき焼
いし井本店

東京都調布市赤田1-36-10 ☎042-487-1710 営業17:00~22:30 (L.O.) 無休 ※予約不可だが、食べたい肉の盛り置きができる



久遠の空

東京都中野区中野3-68-14 ☎03-5385-4119 営業17:30~23:00 (L.O.) 日・祝・第1月休

豚ホルモン通が通う中野の名店

中野駅から徒歩10分ほど歩いた閑静な住宅地に店を構える「久遠の空」。一見、カフェかと思えるような外観に戸惑うことなかれ。扱うホルモンは、品川・東京食肉センターで店主自ら見極めて仕入れた都内でもトップクラスの質のよさ。その日絞めた内臓しか使わないという豚刺しはぜひとも食べたいところ。さらにもうひとつ、豚の胃「ガツ」にも注目! 写真手前から厚みと弾力が楽しめる「ガツミミ」、しっかりした噛み応えの「黒ガツ」、シャキシャキとした食感の「白ガツ」(各120円)と、豚の胃を食べ比べることができる。ここで好みのガツを見つけてほしい



豚 ガツ串



牛 ヤン焼き

希少部位ヤンは弾力のある歯応えが魅力

「ホルモン道場 関市倶楽部」と言えばホルモン好きにはおなじみの超人気店。その姉妹店がこちら学芸大店だ。ホルモンのみならず焼き肉メニューも充実しており、店内は幅広い年齢層で通日大賑わい。日黒の本店と同様、珍しいホルモンが多く揃い「ヤン」(800円)もそのうちのひとつ。牛の第2胃・ハチノスと第3胃・センマイとの間にあるコブの部分で、とても希少なため1人前で約3頭分に相当する。焼き方は網の上でじっくりと、表面がカリカリになったら食べ頃だ。柔らかい弾力と香ばしい味噌ベースのピリ辛タレがなんとも食べぬおもしろさを生み出している



ホルモン道場
関市倶楽部 学芸大店
東京都目黒区旗本3-8-4 1F ☎03-5788-5327 営業18:00~翌1:00 (L.O.) 土・日・祝は17:00~ 无休

腸

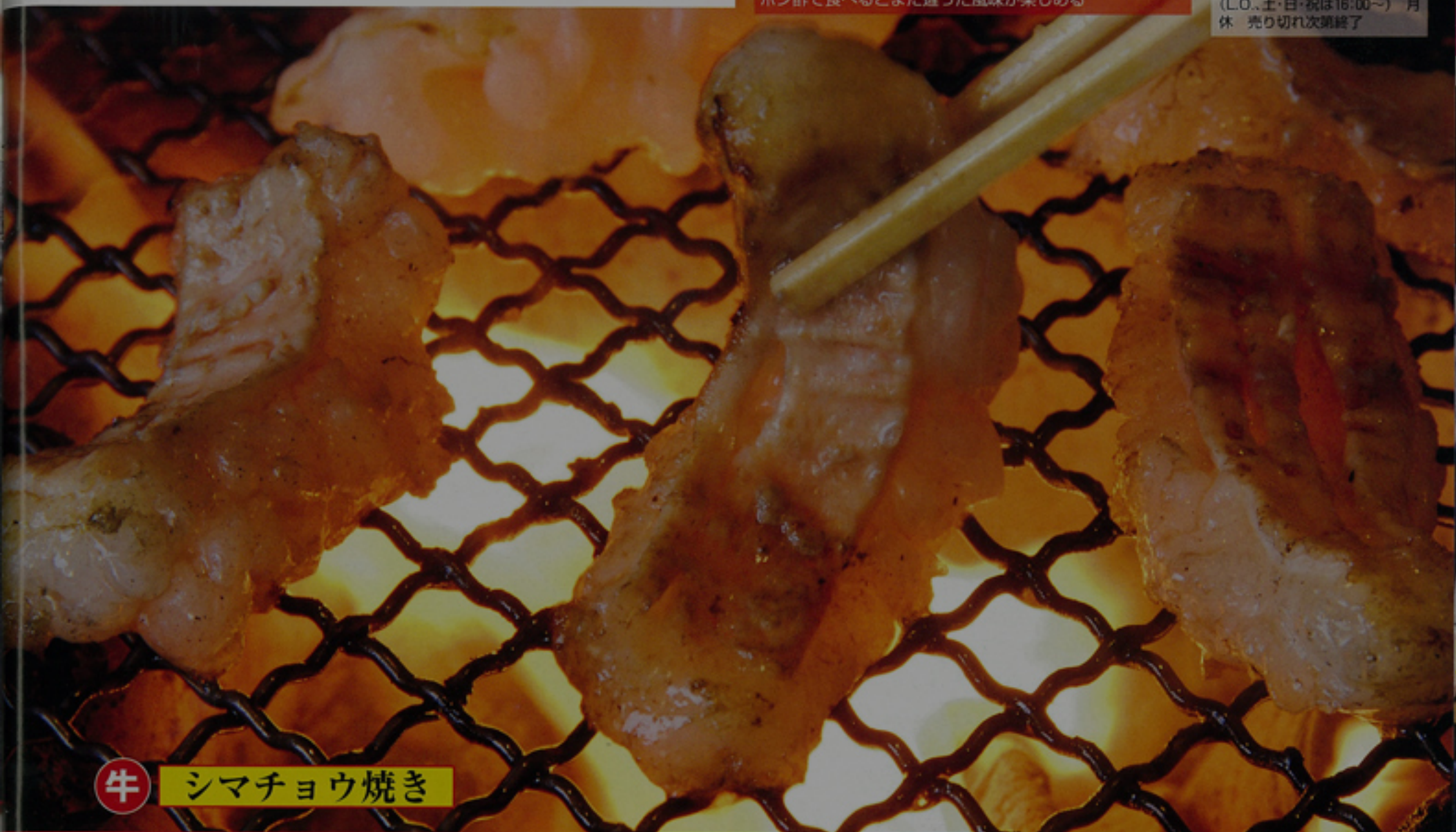
最近の流行りは脂たっぷり系！

胃と同じく消化器系のホルモン・腸。牛の大腸を割いて開いたシマチョウは、特に柔らかく、脂が縞状に入ったものが上質。牛の小腸を、割らずに外側と中側をひっくり返して筒のままぶつ切りにしているのがマルチョウ。豚の大腸は一般的にシロと呼ばれる(小腸を含めてこう呼ぶ場合もある)。ブレイク中の厚木シロコロ・ホルモンは、豚の大腸を牛のマルチョウ同様、筒状のまま外側と中側をひっくり返したものだ。また牛・豚ともテッポウと呼ばれる直腸部分は、脂がたっぷりついており、身が厚く柔らかい

脂を堪能したいならココのシマチョウを狙え
大ブレイク中のホルモン地帯・亀戸。その人気を牽引するのがこちら「ホルモン青木」だ。芝浦の市場から最短ルートで仕入れた「特上塩 シマチョウホルモン」(680円)は、牛大腸の柔らかい身とたっぷりついた脂が特徴。焼くと縮んでしまうのと「この方が食べ応えがあっておいしいから」と店主はあえて大きめにカットしている。もくもく煙が立ち上り、炭火の香ばしさをまとったシマチョウは、脂がじゅわっと口いっぱいに広がる、まさに至福の味わい。塩と辛子をつけるのがおすすめだが、大根おろしとネギ入りのポン酢で食べるとまた違った風味が楽しめる



ホルモン青木 1号店
東京都江東区亀戸5-3-10 ☎03-3636-0997 営業17:00~23:00 (L.O.) 土・日・祝は16:00~ 月休 売り切れ次第終了



牛 シマチョウ焼き



もつ焼き 三六
東京都港区赤坂3-12-1 ☎03-3584-8833 営業16:00~翌1:00(金は~翌4:00、祝は~23:00) 日休 ※立ち飲みのみ。カード不可

気楽な立ち飲み空間で極上のひと串を

赤坂・田町通り沿い。外国人も多い赤坂の地にあっても、夜が深まってくると外国人の客も多く訪れ、店内は煙と賑やかさでいっぱいになるという。群馬県から直送される牛の小腸「マルチョウ」(310円)は、生の状態で仕入れてからネギ、生姜と一緒に一度ボイルする。このひと手間を加えることにより臭みを取り、マルチョウのおいしさをより引き出しているのだ。各種串ものは塩、甘ダレ、醤油とチョイス可能だが、マルチョウ串のおすすめは醤油。二度づけしながら焼いた表面はバリバリ、中の脂はぷっくり膨れ上がり、口に含めば脂がじゅわっと弾け出る！



牛 マルチョウ串



もつ焼き わかば
東京都墨田区本所4-19-9 ☎03-3823-1459 営業17:00~22:30 (L.O.) 日・祝休



牛 シロ刺し

柔らかくボイルしたシロ刺しは、嚼むごとに味わいが増す

スカイツリーで話題の墨田区本所。昔からの民家や工場が並ぶ住宅街にある「もつ焼き わかば」は他県から訪れる客もいるという創業27年のもつ焼きの店だ。寡黙な店主が丁寧にホルモンを焼いている間、ぜひ味わいたいの「シロ刺し」(400円)。生で仕入れた牛の直腸、通称「テッポウ」と呼ばれる厚みのある部分を用い、時間をかけて柔らかくなるまでボイルする。そのテッポウを短冊に切り、店自家製の酢醤油と辛子、ネギと白ゴマをかけていただくのだが、柔らかい食感と酢醤油の酸味、キリッとした辛子の辛みが好相性。丁寧に仕事をし続ける店主だからこそ生みだせる、シンプルかつ極上の味だ