

# リピーター続出。これがチキン南蛮の魅力！

## —入谷キッチン&バル（台東区 入谷）—

### 1 お店情報

- (1) 店名：入谷キッチン&バル
- (2) 住所：東京都台東区入谷1-23-2
- (3) TEL：03-6802-4535
- (4) 営業時間：  
ランチ 11:30～14:50 (L.O. 14:30)  
ディナー 月～金 17:30～22:50 (L.O. 22:30) 土日祝 17:30～22:30 (L.O. 22:00)
- (5) 定休日：なし
- (6) ジャンル：レストラン
- (7) HPリンク：<https://www.iriyakitchenbar.com>

### 2 訪問記録

#### チキン南蛮愛に溢れたお店

朝顔市が有名な入谷にも宮崎をみつけることができます。東京メトロ日比谷線の入谷駅を出て徒歩3分。大正小学校に向かって進むと、チキン南蛮ののぼりと看板が目に入ります。入りやすそうな雰囲気の良い外観。そう、ここが「宮崎名物チキン南蛮」愛に溢れたお店『入谷キッチン&バル』さんです。

お店に入ろうとちょっと覗くと、既に満席。こじんまりとしたお店でカウンター席がメインですが、ズラッとお客様が座っています。

ちょっと外で待つとお客様が数名出てきました。「いや～うまかった」の一言。これはかなり期待しちゃいます！

なかなか途切れない客足。皆さんしっかり胃袋捕まれていますね。



#### メニューを見ればチキン南蛮の全てがわかる

期待に胸躍らせ、いざ店内へ。店内はかわいらしく、おしゃれ。町の洋食屋的な雰囲気もありつつ、お酒も並んでいてバル的な雰囲気もある。アットホームな空間です。宮崎の観光本なども置いています。

席に座りメニューを見てみると、見開きでチキン南蛮へのこだわりが書かれたページが！次のページには見開きでチキン南蛮メインのメニュー表が！この時点でよだれです。

狙うはもちろんチキン南蛮！どれどれ…

メニューを見てびっくり。なんと『入谷キッチン&バル』さんには3種類のチキ

ン南蛮があるんです。『むね肉のチキン南蛮定食』、『もも肉のチキン南蛮定食』、『元祖延岡チキン南蛮定食』。

…やばい。今日の取材班は2人だ。2つに絞るか…と思いきや！『むね肉ともも肉のチキン南蛮食べ比べ定食』があるじゃありませんか！これで全部いける！ということで、『むね肉ともも肉のチキン南蛮食べ比べ定食』と『元祖延岡チキン南蛮定食』を注文。

むね肉のチキン南蛮？元祖延岡チキン南蛮？疑問に思われた方は是非お店に足を運んで、メニューや壁のボードを熟読してください！



## 口に入れた瞬間に宮崎に連れて行かれる

いよいよ料理とご対面。お～！この見た目は宮崎でよく見る光景。いいじゃないですか。

一口、口に入れてすぐわかりました。宮崎の味がする。宮崎を食べてる。お店の雰囲気も相まって、本当に宮崎でチキン南蛮を食べている気分になります。

『元祖延岡チキン南蛮』。タルタルソースがかかっていません。その分あっさりかと思うでしょ？違うんです。甘酢の酸味と甘みが絶妙ですごく美味しい。宮崎にはこういうチキン南蛮もあるんです。是非食べていただきたい。インパクトありますよ！

タルタルソースがかかったチキン南蛮の方もいただきます。丸一日かけて作ったこだわりのタルタル。やっぱりお肉との相性抜群。もも肉もちろん美味しいんだけど、宮崎の人間はやっぱりむね肉のチキン南蛮も大好きです。

これだけのボリュームがありながら胃もたれ感も全然なく、最初から最後まで「美味しい」が続きます。チキン南蛮って何でこんな美味しいんだろう。

相方とシェアをしてタルタル有 ver と無 ver のワンプレートが出来ました。夢の

コラボ。

このボリュームで値段もお手頃なのも驚き。下手したら宮崎より安くいただけます。ご飯もおかわりできるし、お肉のサイズも選べる。男性にも女性にもうれしいお店です。ちなみに、テイクアウトも可能です。

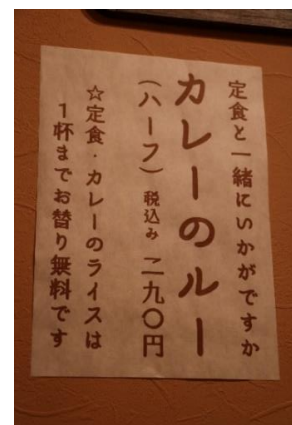
店内には、お子様連れのお客様、女性お一人様もいらっしゃいました。誰にでも愛される宮崎のチキン南蛮。ここまで魅力的な食べ物ってありますか??



### チキン南蛮専用ビール!?

「うまい」を何回言ったのでしょうか。二人で食べていると、横から店主が「うちはこのものも置いているんですよ。」と出してくれたのが、『チキン南蛮専用ビール』。宮崎県延岡市の宮崎ひでじビールさんが生産しているビール。飲みたかったんですが、今日はグッと我慢。店主の話では、チキン南蛮が甘めなんで、それに併せた苦めのビールとのこと。う〜ん興味あります。ラベルに載ってるチキン南蛮もおもしろい。読んで納得の宮崎あるある。

話をしながらふと目に入った、壁に貼っている『カレーのルー』も注目。うれしすぎでしょこの情報。



## チキン南蛮を日々研究

オーナーの竹本さん（左）とスタッフの斉藤さん（右）。

竹本さんは宮崎市のご出身で、高校卒業まで宮崎で過ごされています。斉藤さんも小学校低学年までは宮崎に住んでいたとのこと。

竹本さんが上京した時に思ったのが、「おいしいチキン南蛮のお店がない。ならいつか自分で作ってみたい!」ということ。そこから独学でチキン南蛮を研究し、今に至ります。

宮崎に帰省する際には、県内のチキン南蛮を食べ歩き、常に研究しているという、まさにチキン南蛮愛にあふれたお二人。世界で一番おいしい食べ物はチキン南蛮という程。そんな方が作るチキン南蛮は間違いないですよ。

ゆくゆくはチキン南蛮のみを提供するチキン南蛮専門店を開きたいとのこと。待ち遠しいです!



## リピート間違いなしのお店

食べた後の帰り道での取材メンバーの一言。「やばい、もう食べたくなかった。」  
…それ!私も全く同じことを考えてました。めでたくリピーター2人誕生です。

お店のハードルをすごくあげてしまったような記事になりましたが、余裕で超えていくでしょう。皆さんも是非、本場宮崎の味をご賞味ください!