

京都 たこ焼き戦線

22年の伝統の味

蛸虎

営業時間

17:00～翌2:00

火曜定休

「^{たこ}蛸虎」は高野の交差点が上がったところに22年前から店を構える、大きな虎の看板が目印のたこ焼き屋だ。

カウンターに座り、たこ焼き（9個入・600円）を注文すると、キャベツと紅しょうがの入ったたこ焼きが出てくる。外はカリカリ、中はふわっと柔らかい。22年の伝統の味だ。「ここまでカリカリに焼き上げるには30分はかかる」と若い2代目の店長。お客はひっきりなしにやって来るので、待ち時間も長くなるだろう。しかし、受け継いだ伝統の味を守ることこだわっているのである。



お好み焼き、モダン焼き、たこ焼きなど、生地を鉄板で焼くスタイルの食べ物「粉もん」は、関西が世界に誇る食文化です。代表的なものはたこ焼きで、ここ京都にも多くのたこ焼き屋があります。ここでは編集部オススメのたこ焼き屋を紹介します。

まずは、京大周辺にあるお店から紹介しましょう。



タコの旨みを活かす店

縁蛸

営業時間

平日17:00～翌1:00

土日・祝日15:00～翌1:00

木曜定休

4年前に脱サラして、たこ焼き屋を始めたという「^{えんたこ}縁蛸」の店長は、一貫して素材のタコの味にこだわってきた。山口県・周防の瀬戸で水揚げされたタコは、生のまま店に直送される。たこ味焼（9個入・500円）は、そんな新鮮なタコの足の部分だけを使ったたこ焼き。ソースなどが何もついていないことに驚くかもしれないが、それもタコの旨みを引き立たせるためだ。食べてみると、タコのプリプリした食感がたまらない。

たこ味焼に魅せられた常連客は多いようで、週末ともなると他府県からの車が列をなす。京大では、研究室まるごとファンになったところもあるとか。一度食べるとやめられないたこ味焼。あなたも試してみては？

25種類の
オリジナルメニュー

蛸安



営業時間 平日16:00～翌2:00

日曜 12:00～22:00

連休の際は最終日12:00～22:00

水曜定休

昭和42年創業の「^{たこやす}蛸安」は、京都では老舗と言ってよいたこ焼き屋だ。

この店の長は、なんとと言ってもそのメニューの豊富さである。蛸チーズボール（500円）、蛸もち（500円）、蛸爆弾（500円）、蛸カリカリ（600円・表紙写真）、蛸カレー（600円）などなど、店長の考案したオリジナルメニューは25種類にのぼり、今も増え続けている。ちなみに蛸爆弾はタコの代わりにウズラ卵を入れたもの、蛸カリカリは石焼ビビンバの器にたこ焼きを入れ、ソースをかけたものである。

このほか、蛸刺身（800円）、蛸珍味（800円）などのタコ料理もメニューに並ぶ。様々な味を楽しむことができ、何度行っても飽きることはない店だ。

はみだし
すてーじ

今年あまりはみださず、平凡に生きようと思います。
⇒生き方ではみださない分、読者カードでは思いっきりはみだして下さいね。

(文・他 テヅオトモ)
(投稿お待ちしております；編)

