



百万遍から北西におよそ500m。百万遍と出町柳駅を結ぶ道路沿いに進んでいくと、「もだん焼」と書かれた看板が目飛び込んでくる。

そこに今回紹介するもだん焼フジがある。屋台を思わせる暖簾と赤を基調とした看板が目印だ。

もともと洋食屋を経営していたのだが、現在の場所に売り物件が出ているのを店長が発見。両隣が喫茶店ということで、じゃあ畑違いのもだん焼でも始めよう、というのが店の始まりということだ。

メニューが一風変わっているということもあり、徐々に有名になっていった。さまざまなメディアに取り上げられ、現在では関西一円にその名前が知られるほどの店になった。しかし、店長は謙虚な姿勢を崩さない。

「お客さんが喜んでくれるのが一番」

このお客さん本位の姿勢にこそ人気の秘密がありそうだ。

SHOP

営業時間

11:50~14:30

17:00~23:00

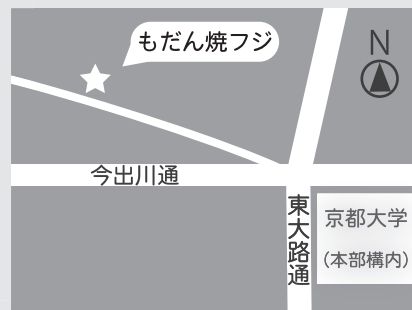
定休日

火曜日

アクセス

「百万遍」より徒歩5分

Information



もだん焼フジ

MENU



▲最近流行のふじ玉。味付けご飯に卵をかけてたべるのが通。卵、ご飯、もだん焼のセットで700円。(ランチ限定)

はみだし
すてーじ

どっちが現実？

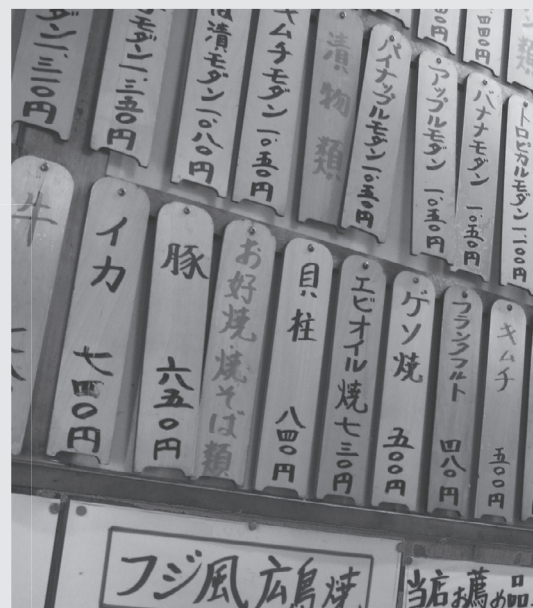
→紙面からは見えないところです

この店でなによりも推したいのが、トロピカルモダンやハンバーグモダンといった他では見ることのできない個性的なメニューの数々だ。

はじめはそれほど変わった具を載せているわけでもなかったが、元の店で人気商品だったハンバーグをもだん焼に載せてみたところ評判になった。それ以来、いろいろな料理と、もだん焼のコラボレーションを試し続けている。

お客さんたちが喜んでくれるようにと、メニューを増やし続けて25年間。最盛期には、メニューは130種類以上を数えたそう。現在では、110種類のメニューを提供している。

この町をずっと見続けている人にしか出せない味がある。老舗の本気の味をぜひ一度味わってみてほしい。(蝸牛)



(総・3 kokko)
(モニターの向こうに癒しはありません；編)

店長自伝