

私は冷や奴とキムチがあればそれでいいです

ふちんかん

理想の居酒屋に限りなく近いのは北千里の「栄ちゃん」。ビールの量や泡の具合まで自分で調整できるのはありがたい。食べ物を選べない（メニューが無くお任せ）のは残念だが、ピンポイントでツボを突いてくるような品出しに感服する。近所なら本当に週一で通いそうなお店だ。

一方、永遠のホームグラウンド・アングラ八角（千里中央セルシー地下の八角）。こちらは教科書どおりの炉端居酒屋。炉を囲むように席が配置されていて、炉端から長いオールで客の目前に食べ物を運ぶスタイルは見ていて楽しい。

って言うかやってみたい。

実は今を去ること九年前、自分の結婚式の二次会をアングラ八角で……という野望があったのだ。もちろん新郎新婦が中央に入って、あのオールを用いて出席頂いた皆様に炉端メニューをお送りする……ええなあ（ぼわあ）……。

さすがに断られました。幹事の TT さんにはご苦労をおかけしました。

ああ、でも今でもやってみたい。

メニューの話でしたね。

まあ私は冷や奴とキムチがあればそれでいいです。←このページの要旨はコレだけ……というわけにもイカンですかね。

最近は居食屋という業態が増えてきていますな。和食レストランと居酒屋の間でしようか、家族連れでも、酒を飲まない人でも楽しめる、というコンセプトです。和民とか白木屋なんか有名ですな。

和民は食品メニューの全てを調理場で作っていると豪語しています。これはすごいことです。笑笑とか虎武士とか激安系になると、もうほとんどがチン!メニューですからね。業務スーパーで買えるちゅうねん、というメニューのオンパレードです。

しかし一方でそれもアリだと思うのです。だって業務スーパーで買ってきた五本 128 円焼き鳥をチンして、一人で楽市の缶ビールを飲んでも、そお面白くはないですよ。気を使わなくても良い仲間と大して意味のないやりとりをする。笑ったり驚いたり感心したりする。飲み食いということ以上に同じ時間を共有することが重要なのですな。居食屋という業態はこうしたニーズに応じて発展しているのだと思います。

さて時間の共有という点では、アウトドアや家庭でのパーティーでも可能ですな。ビールサーバーを借りることも出来るし、食品は業務スーパーで手に入る。激安店よりさらに安上がりで楽しめます。しかも味付けや焼き加減など好きなように加減が出来るわけです。食べたいものを好きなタイミングで好きな味付けで食べられるってのはけっこうポイントが高いかもしれません。

ただ後かたづけやアクセスの点では居食屋には敵いません。

あああ居食屋の厨房で好きなように飲み食いしてえ。……里に下りてきた熊みたいですな。