

おかわり騒

新潟県民のソウルフードを求めて



者が新らしい絶好の味を醸し出す。

サバサンドは、トルコの大都市イスタンブールの名物。歴史などで販売され、市販や観光客に親しまれている食品物という。

ではなぜ、米山S.A.にあるのか。四コーナーを営む「米山レストラン」を運営する「米山」の青川善司さん(37)によると、毎年12月、好客曲野の末、04年に開業された「ターマバータ」(新潟県トルコ文化村)に由来するという。

柏崎市郊外の北陸道下り米山サービスエリア(S.A.)スナックコーナーでは、いっしょに変わったサンドイッチ「サバサンド」が提供されている。大きなパンのなかにはサバの刺身が挟まれていて、スライスした生のタマネギとレモン汁をどっさりかけて食べる。3

サバサンド

トルコ由来 日本人好みに改良



タマネギがどっさり乗ったサバサンド

際した際、サバサンドに目を向け、日本産品にしよとトルコ文化村や米山レストランなどで08年から販売を始めたという。

提供にあたっては、焼きサバを焼く本職のものとは違い、空揚げにするなど日本人の好みに合うように改良を加えた。パンもバターを練りこんだ特注焼を使用。タマネギは薄切りにした。

青島の販売数は1日20〜30個ほど。夕方、小腹をすかせたサラリーマンが会社で帰る前に食べていく「と常川さん。観光客にも人気で、大盛体などは100個以上が売れるという。

サービスエリアも販の時代。悪いの味の一つとして、お客さんに焼きさせない努力をしていきたい」と青川さんは話す。元気の5

「ビツクが600円、レギュラーが250円。下りの米山S.A.は24時間営業のため、いつでも食べられる。ちょっと安いかな」というくらいにタマネギとレモン汁をかけるのがいい。

ひとコマ