



安城市のソウルフード

極
北京飯
の
たれ[®]

SOULFOOD OF ANJO



安城名物を創った男
北京本店 店主
杉浦充俊



中国料理

北京本店

昭和36年創業、
三代目、看板飯。
安城に名店あり。

☑ 安城市三河安城本町2-4-1
☎ 0566-75-0230
🕒 11:00~14:30(O.S.14:00)
17:00~21:30(O.S.21:00)
👤 41席 🗓 月曜 🪑 10台
🌐 <http://pekinhan.love/>

「ハプニング」が生み 祖父が育てた安城名物「北京飯」

『北京』が開店したのは、1961年のこと。終戦を迎え戦地から引き揚げてきた祖父が、川崎市で中華料理店を営んでいた兄弟のもとで料理を学んだのち、朝日町で商売を始めたのです。今では安城市をはじめ、全国の方々にも「安城のソウルフード」として認知されるようになった「北京飯」が誕生したのは、創業から2年がたった頃。祖父がまかない飯を作ろうとしたときに、溶き卵に他の料理のたれを入れてしまったことがきっかけでした。そのまま半熟卵を焼いて丼にして食べてみると思いのほかおいしく、「この半熟卵を使った新メニューを作ってはどうか」と。試行錯誤の後、半熟卵の上に豚肉の唐揚げを乗せ、ふわふわ・サクリとした食感のコントラストが特徴的な、納得のいく一杯が完成。屋号を冠した「北京飯」として売り出すことになりました。

こうして世に出た「北京飯」、一杯も売

れない日々が続きました。それでも祖父が諦めず作り続けるうちに、少しずつ注文が入るようになり口コミでじわじわと人気が出ました。経営も好調ということで父が二代目として店を引き継ぎましたが、40代で病に。僕は父に変わって中学生の頃から厨房に入り、父亡き後19歳の時に、兄とともに店を継ぎました。当初は、父の残したレシピノートを頼りに「北京飯」を作っても、常連さんから「お父さんの味と違うね」と指摘されることも…。お客様の声に真摯に耳を傾け、再現度を高めるよう努力を重ねました。



▲三河安城駅近くへ移転頃の北京本店。畑に囲まれたのどかな風景が広がる



おうち北京飯の作り方

材料(2人前)

たまご(Mサイズ)…3個
北京飯のたれ…大さじ1
油…大さじ1
豚の唐揚げ…6枚 ご飯…2杯



作り方

- ①たまごと北京飯のたれを混ぜ合わせる。(A)
- ②フライパンを中火にかけ、油を入れ熱したら、(A)をフライパン全体に広げる。軽く混ぜたり、ゆすったりし、半熟状態で火を止めたら、すぐご飯をよそった丼に移す。(写真の状態が焼き上がり)ラードで焼くとより一層おいしく召し上がれます。
- ③豚の唐揚げをのせて完成。

さらなるおいしさを目指して 完成した「究極の北京飯」

一方で、「三代目としてできること
は何か」を常に考え、北京飯をさらに
バージョンアップするべくさまざまなト
ライ&エラーを繰り返してきました。
豚肉は、臭みがなく味がしっかりして
いる「三河ポーク」を使用。米は、風
味のいい「あいちのかおり」を敢えて
7.5分づきにすることで、食べた後の
余韻を生み出す。卵と唐揚げの食感

の違いをさらに際立たせる……。こ
うして、「究極の北京飯」が完成しま
した。28年間、フライパンを振り続け
作った「北京飯」は約28万杯。あの
時、祖父が「北京飯」を作ることを諦
めていたら、今の僕はありません。
「北京飯」は、お客様と、親子三代で
積み重ねてきた安城の味なのです。



より多くの人に、より手軽に 自慢の味をご家庭でも

「北京飯」のおいしさを、より多くの人に知って
いただきたい。お店に来ていただくのはもちろんのこと、
ご家庭でも気軽に「うちの北京飯」として食べて
いただけたら…。そんな思いから、「北京飯」の味の
決め手ともいえる「たれ」を商品化。「北京飯」を愛し
てくださる皆様にお届けすることにしました。ぜひ自
慢の味をお試ください。

Everyday Happy

Recipe Book

☀️ 長田 絢さんがつくった ☀️

「**極**北京飯のたれ[®]」を使ったレシピ集



家庭で手軽に北京飯を作れる

「**極**北京飯のたれ」はアレンジも自在!

これ1本あれば、定番料理が
中華風の本格味に早変わり。

簡単にできるメニューばかりですので、
ぜひお試しください!

長田 絢Profile

料理研究家、株式会社JapanFoodExpert代表取締役。
栄養士、2児の母でもあり食の大切さを伝える講演や料理
教室など主宰。テレビ番組や雑誌のレシピ制作、企業の商
品開発など多岐にわたり活動中。





01

人気料理の華麗な共演 麻婆カレー

材料(2人前)

豚ひき肉…200g 豆腐(絹ごし)…200g
ごま油…大さじ1
長ねぎ(みじん切り)…1/2本分
ショウガ(みじん切り)…1かけ分
ニンニク(みじん切り)…1片分
A 極 北京飯のたれ…大さじ1と1/2
カレー粉…大さじ1
豆板醤…小さじ1
鶏がらスープのもと(顆粒)…小さじ1/2
水溶き片栗粉…(水大さじ1:片栗粉大さじ1/2)
ご飯・細ねぎ(小口切り)…適量
ラー油…適宜

Point

お好みでニラやナスなどを
加えてもおいしいですよ!

作り方

- ①豆腐は2cm角に切る。
- ②フライパンにごま油をひき、ニンニク・ショウガ・長ねぎを炒め香りが出たら、豚ひき肉を炒め、Aを加えて炒める。
- ③水(1カップ)・鶏がらスープのもとを加えて煮立ったら、①を加えて少し煮こむ。
- ④水溶き片栗粉を加えてひと煮立ちさせ、とろみをつける。
- ⑤皿にご飯を盛り、④をかけ、細ねぎをちらす。お好みでラー油をかける。

材料(2人前)

豚ひき肉…200g 豆腐(木綿)…150g
たまねぎ…1/4個 干しいたけ…2枚
タケノコ(水煮)…50g 卵…1/2個
パン粉…大さじ1 塩・コショウ…各適量
ごま油…大さじ1
A 干しいたけの戻し汁…1カップ
鶏がらスープの素…小さじ1
極 北京飯のたれ…大さじ2
水溶き片栗粉…(水小さじ2:片栗粉小さじ1)
チンゲン菜…2株
白髪ねぎ・糸唐辛子…適量

作り方

- ①豆腐は水切りする。干しいたけは戻してみじん切り、たまねぎ・タケノコもみじん切りにする。
- ②ポウルに豚ひき肉・塩・コショウを入れてよくこね、①・卵・パン粉を加え混ぜ合わせる。
- ③2等分にして成形する。
- ④フライパンにごま油をひいて、両面焼き、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑤Aを加えて煮こみ、ハンバーグを皿に盛り、残った汁に水溶き片栗粉を加えてひと煮立ちさせ、ハンバーグにかける。
- ⑥ゆでたチンゲン菜を添え、白髪ねぎ・糸唐辛子をのせる。

ふんわりやさしい絶品おかず

中華風 煮こみハンバーグ

02

Point

焼く時に最初はやや強火で両面焼き色をつけてから、弱火にして蒸し焼きにしましょう!



材料(2人前)

豚ひき肉…200g 豆腐(木綿)…150g
たまねぎ…1/4個 干しいたけ…2枚
タケノコ(水煮)…50g 卵…1/2個
パン粉…大さじ1 塩・コショウ…各適量
ごま油…大さじ1
A 干しいたけの戻し汁…1カップ
鶏からスープの素…小さじ1
極 北京飯のたれ…大さじ2
水溶き片栗粉…(水小さじ2:片栗粉小さじ1)
チンゲン菜…2株
白髪ねぎ・糸唐辛子…適量

ふんわりやさしい絶品おかず

中華風 煮こみハンバーグ

02

Point

焼く時に最初はやや強火で両面焼き色をつけてから、弱火にして蒸し焼きにしましょう!

作り方

- ①豆腐は水切りする。干しいたけは戻してみじん切り、たまねぎ・タケノコもみじん切りする。
- ②ポウルに豚ひき肉・塩・コショウを入れてよくこね、①・卵・パン粉を加え混ぜ合わせる。
- ③2等分にして成形する。
- ④フライパンにごま油をひいて、両面焼き、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑤Aを加えて煮こみ、ハンバーグを皿に盛り、残った汁に水溶き片栗粉を加えてひと煮立ちさせ、ハンバーグにかける。
- ⑥ゆでたチンゲン菜を添え、白髪ねぎ・糸唐辛子をのせる。



Point

煮たまごはサラダの具やご飯のおともにもピッタリ!冷蔵庫に常備がおすすめです♪



03

また食べたくなるおいしさ

煮たまご入り油そば

材料(2人前)

【煮たまご】
卵…2個
長ねぎ(青い部分)…5cm
北京飯のたれ…1/2カップ
【油そば】
中華麺(太麺)…2袋
A 北京飯のたれ…大さじ4
オイスターソース…大さじ2
すりごま(白)・ごま油…各大さじ1
鶏からスープの素…小さじ1/2
煮たまご(半分に切る)…2個
チャーシュー・メンマ・
長ねぎ(小口切り)・海苔…適量

作り方

【煮たまご】

- ①チャック付きの袋到北京飯のたれ・長ねぎを入れる。
- ②鍋に湯を沸かして酢大さじ1(分量外)を入れ、冷蔵庫から出した卵を6分ゆでる。
- ③ゆであがったら、氷水に漬けて殻をむき、①に半日〜1日漬ける。

【油そば】

- ①ポウルにAを入れてよく混ぜる。
- ②中華麺をゆでてよく湯切りしてから器に盛り、①をかけてよく混ぜる。
- ③煮たまご・チャーシュー・メンマ・長ねぎ・海苔をのせる。