味のある店

AJINOARU MISE

◎今月のお店◎

オムライス専門店
「VIVIAN（ビィビィアン）」

一宮市赤見1-4-3
Tel 0586-72-7810

営業時間　AM11:00～PM4:00(L.A3:30)
PM5:00～PM9:00(L.A8:30)
定休日　水曜日、祝日営業、翌日休み

アットホームな雰囲気、しかもプロの味

チェーン店のオムライス屋さんなら、よく見かけるが、今月紹介するお店は、まったく個人で経営しているオムライス専門店。しかも元祖ふわとろの店と聞いたので、さっそく出かけてみた。扉を開けると、女性スタッフの明るい声が出迎えてくれる。オーナーの平坂千恵美さんに話を聞いた。

「ビィビィアン」は、富士三丁目を東に入ってすぐの道を北へ。赤いテントが目印

こじんまりとしているが、温かい雰囲気の店内

温かく迎えてくれる女性スタッフ。真ん中が平坂さん

マスターの味を引き継いで

「平成七年にオープンしたんですが、その二年後に夫が急死してしまったんです」と平坂さんは、過去の悲しいできごとについて話してくれた。

「そのころは子どもも小さかったので、私はちょっと手伝ってただけ。店を続けるなんてとてもムリだと思い、もう閉めようと思っていたんですよ」

しかし、一緒に働いていたスタッフや周囲の人たちに「サポートするから、なんとかマスターの味を引き継いでいこう」と励まされ、ここまでやってきたという。

今では、すっかり有名になった「ふわふわとろとろ」の半熟系オムライスは、実は平坂さんの夫が広めたものだそうだ。オープン当時、ランチタイムには、長い行列ができたという。

「夫は、根っからの職人でしたので、卵の柔らかさやソースの作り方、ライスの仕上がりまで、本当にこだわっていました。その味を私が再現できるまでは、まさに試行錯誤の繰り返し。夫のもとで働いていたスタッフから教えてもらったり、うちのオムライスの味をよく知っている人たちに何度も味を見てもらったりして、なんとか夫の味を出すまでには相当時間がかかりました」

以来十七年、現在は、平坂さんをはじめ、厨房もホールスタッフも全員女性。

こじんまりながらも活気のある店内は、気配りと笑顔にあふれ、そのような歴史があったとは、だれもわからないほど、女子パワー全開の店に成長している。

タマゴたっぷり具もいっぱい

ランチメニューは、「具だくさんのオムライスランチ」（赤だし、サラダ、ドリンク、バニラアイス付きで、三種類の具をトッピング　一四〇〇円）、「気まぐれオムライスランチ」（赤だし、サラダ、ドリンク、バニラアイス付きで、二種類の具をトッピング　一二〇〇円）をはじめ、限定十食の「プチランチ」（ミニオムライス、ミニサラダ、ドリンク、バニラアイス、フレンチトースト付き　一一〇〇円）や、最高級明太子を使用した限定五食の「エビ明太子マヨ風味オムライスランチ」（サラダ、ドリンク付き　一二〇〇円）なども人気だ。

同店のホームページを見た人限定の「インターネットランチ」（サラダ、ドリンク、フレンチトーストにバニラ&ソースのデザート付き　千円）もお値打ち。注文時に「HPを見た」と言ってみよう。

またディナーメニューとして一番人気なのは、「ホタテ貝柱&エビオムライス」（単品一七〇〇円。スープ、サラダ、ドリンク、バニラアイス付き　一九八〇円）。新鮮なホタテの貝柱とエビがゴロゴロ入っていて、シーフード好きにはたまらない一品だ。

そして女性限定プチディナー「ハートのオムライス」もおすすめ。ハート型に作られたハーフサイズのオムライス（具は二種類を選べる）に、スープ、ミニサラダ、バニラアイス、フレンチトースト、ドリンクが付いて、一八九〇円。かわいい形でこちらも人気上昇中だ。

ふわとろのオムライスづくりの秘けつは、たっぷりのタマゴに生クリームを使い、すばやく作ること。

「もたもたしていると、タマゴが固くなってしまう」のだそうだ。オムライスのタマゴ部分は百円プラスすれば、ダブルサイズでも作ってくれる。ソースもすべて手づくり。時間をかけて煮込んだデミグラス、クリームソース、ピリ辛トマト、カレーの四種類を用意しているので、お好みに合わせて選ぶことができる。

家族的な温かい雰囲気を大切に

同店は、オムライスはもちろんだが、セットメニューに付いているフレンチトースト（単品でもオーダーできる）も、おいしいと評判だ。タマゴがパンの中までしっかり染みこんでおり、ふわふわだが、表面はしっかりとした食感で食べごたえがある。

また家族連れにも楽しんでほしいという思いから「お子様オムライス」（サラダ、ドリンク、バニラアイスつき　七八〇円）も用意している。

「よく通ってくれてたのに、最近は見かけなくなったと思ったら、赤ちゃんを連れてまたご来店されたり、遠くに引っ越したけれど、こちらにいらっしゃった時に、立ち寄ってくださったりするお客様など、お店をやっていると大変な面もありますが、うれしいこともいっぱいあります」と平坂さんは言う。

アットホームな雰囲気の中、プロのつくる「ふわとろ味」を楽しみたいなら、ぜひ一度ビィビィアンに行ってみよう。

セットメニューのバニラアイスとドリンク。フレンチトーストにはバニラアイスをつけて食べたい

これぞふわとろオムライス。エビやベーコンなど、トッピングした具もいっぱい入っている。フレンチトーストもおすすめ

読者プレゼント

ハガキか封書に①今月のい～ちの号数（百二十七号）②住所・氏名（ふりがな）・年齢・職業・電話番号③今月の月刊「い～ち」の中で「面白かった」一宮市杉山字氏神廻421　月刊「い～ち」プレゼント係までお送りください。なおプレゼントの締め切りは、十一月二十六日（月）消し印分まで。当選者は翌月の「い～ち」紙上に発表。月刊「い～ち」の感想や、ひとことコメント、ついでに楽しそうなお店やおもしろそうな人などの推薦も待っています。

※みなさんから寄せられた感想などは「読者の声」としてアルファベットの匿名で本紙に掲載させていただく場合があります。あらかじめご了承ください。なお掲載不可の方は、その旨を記入いただきますと大変助かります。よろしくお願いします。

1　図書カード「千円分」　一名様

『ごきげんタコ手帖』／中野翠著（毎日新聞社刊）。主に「サンデー毎日」に連載されたコラム集。歌手のことを「アーティスト」、「作曲を担当する」ことを「楽曲を提供」など、最近の言い回しが気になる…など細かいといえば細かいけど、その一家言にいちいち「うんうん、わかる！」とうなずいてしまう痛快な一冊。芸能、政治、スポーツ、映画など分野も多彩。

※掲載の本はプレゼントは関係ありません。

2　絵本「ちっちゃなサンタさん」　二名様

何にもプレゼントを持ってないサンタクロースに出会ってしまったら、あなたならどうしますか？　クリスマスの華やかさはまったくないけれど、なぜか心に残る「ちっちゃなサンタさん」。来年も会えるといいね。

先月号の「読者プレゼント」当選者発表

◆「図書カード」千円分
↓吉田一美様
広瀬暁史様

◆絵本「ひつぐりうさぎ」
↓林千賀子様
賀川好子様

ホッとひと息　絵本の時間

プレゼントをなんにも持ってないサンタさんのお話

今日はクリスマスイブの十二月二十四日。サンタさんが空からふらーり、降りてくるのを見ちゃったマガーリ。おそるおそる話しかけてみた。

「サンタさん、プレゼント、持ってきたの？」「なんにも、持ってないよ」

「おもちゃもないの？」「ないよ」「おかしもないの？」「ごめんよ、なんにもないんだ」

サンタさんなのに、プレゼントをなんにも持ってないなんて、信じられますか？

マガーリは、急いでお家まで帰って、お人形のカロリーヌをサンタさんに持っていってあげました。

「この子を私にくれるのかい？」「この子、カロリーヌっていうのよ」

「うれしいねぇ。クリスマスプレゼントなんて！」「また来年、会いましょう」

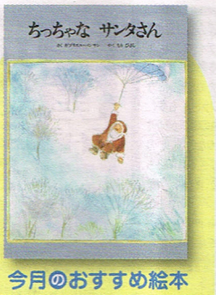
クリスマスの日に出会った、ちっちゃなちっちゃなサンタさん。

マガーリだけが知っているサンタさん…。

プレゼントをいっぱい持ってくるサンタさんの話ならいっぱいあるけれど、プレゼントをなんにも持たないサンタさんのお話は珍しい…。

でもとても余韻の残るステキなお話です。

クリスマスイブの夜、親子で楽しみたい一冊。



今月のおすすめ絵本
「ちっちゃなサンタさん」
作／ガブリエル・バンサン
訳／もりひさし
発行／BL出版
定価／1,300円（税別）

ご意見・ご感想をお寄せください。

月刊「い～ち」は皆様とともに歩む新聞です。どうやって歩むのか、あるいはどこへ向かって歩むのかを、皆様と一緒に考えていきたいと思っています。それぞれの地域の話題や情報など、どうぞお気軽に編集室までお寄せください。

■発行人／朝岸　一　■編集スタッフ／尾曽 恵治、加藤 あつこ
■編集人／沖　てる夫　■デザイン・イラスト／千田 清隆