

店舗名：かしわ屋くろせ

産品名：唐揚げ・黒瀬のスパイス

数あるお惣菜のなかでも常に人気が高く、子どもはもちろん大人も大好きなお惣菜「唐揚げ」。近年は「からあげフェス」などの、B級グルメイベントの影響も大きく、全国的にブームを巻き起こすほどの人気ぶりだ。特に、唐揚げ発祥の地とされる大分県中津市・宇佐市に隣接する北部九州エリアでは深く親しまれ、ここ北九州にも専門店が多い。



↑日に何度も揚げたてが並ぶ。アツアツの唐揚げは頬張ると肉汁があふれる

黒崎のソウルフード「くろせのからあげ」

JR 黒崎駅近くのアーケード「熊手商店街」にある「かしわ屋くろせ」は、創業昭和 25 年の老舗。昔から変わらない唐揚げが人気で、おやつに、お弁当に、夕飯のおかずにと、地元の人々に愛されている。



↑店頭ショーケースに並ぶ唐揚げは100gからの量り売り。学生さんから主婦の方、観光客まで幅広い客層が訪れる

揚げたてはもちろん、冷めても美味しい味つけのヒミツは、独自レシピのつけダレ。醤油ベースだがニンニクは使わず、鶏の旨味を感じるやさしい味わいで、飽きがこないため、いくつでも食べられる。

鶏肉専門店だからこそ作れる味がある。

「かしわ屋くろせ」は、現オーナー黒瀬勝一さん（81）の父、峯吉さんが戦後にはじめた鶏肉専門店。九州圏内から新鮮な鶏肉を仕入れ、販売している。

創業当時、中学生だった勝一さんは、高校卒業後に本格的に店を手伝うようになり、食文化の変化に合わせて、手軽に食べられるお惣菜販売にも力を入れてきた。

なかでも半世紀前から変わらぬ味を守り続けている看板商品の唐揚げは、いまや黒崎のソウルフード。人気の「もも身（100g 税込 230 円）」や「手羽先（100g 税込 180 円）」など、数種類を販売する。使用される鶏肉は、その日の朝に処理された新鮮なもの。「専門店だからこそ、鶏の良し悪しがよくわかります」と勝一さんは胸を張る。

最も大切にしているのは「誰が食べても合格」の味であるということ。「美味しい、というのは食べた人が感じること。私たちは、しっかりしたものを提供するのみ」と語る。その言葉には、長きに渡り庶民の食文化を支えてきたプライドが込められている。



↑適度な大きさに切ったもも身を、片手で丸めながら油に投入。ふんわり食べやすい形に整えるのがポイント



↑菜種白絞油を 200 度まで上げ、高温で揚げていく。身と身がくっつかないように時折トングで転がして空気に触れさせる



↑油の泡が細くなってきたら完成間近。揚げ時間は気温や季節によって違うので、頃合いを見ながら揚げていく



↑こんがりきつね色になったら完成。ふんわりジューシーに揚げるには熟練の技を要する



↑ショーケースの中には、その日の朝に処理された鶏肉 20 種類が並ぶ。大分や鹿児島、宮崎の鶏肉の他、名古屋コーチンなどのブランド肉も仕入れている



↑各部位の切身やミンチ、唐揚げ用の味付けも 100g からの量り売り。スタッフの手付きも慣れたもの



↑顔なじみのお客さんも多く、夕飯のメニューを相談する人も。淳子さんの気風の良い接客が心地いい



↑鶏皮の唐揚げやササミカツは晩酌のお供に、野菜コロッケやミートコロッケはお弁当にと、日々の食卓に大活躍

キャンパーの間で大人気！万能調味料「黒瀬のスパイス」

そんな「くろせ」で近年、注目を浴びているのが「黒瀬のスパイス（税込 550 円)」。元はと言えば、鶏肉を家で調理するゲストに喜んでもらおうと、15年ほど前に開発したもの。塩胡椒をベースに、醤油やニンニク、各種ハーブを独自にブレンドしたスパイスは、鶏・豚・牛の焼肉や串焼きはもちろん、野菜炒めやハンバーグ、魚のグリルなど、1本であらゆる料理に使える万能調味料。



↑これが噂の「黒瀬のスパイス」。1本で何にでも使える万能さから、アウトドア料理に最適との噂が広まり一大ブームに！

これまでも、店のホームページや店頭で細々と販売を続けてきたが、ある時、

キャンプが趣味の3代目が、スパイスを使ったアウトドア料理を動画サイトにアップしたところ、キャンパーのブログやSNSで噂になり、全国から発送が殺到する事態に。

「いいものだと信じて販売を続けてきました。ちょうど時代にマッチしたんでしょうね」と勝一さん。今では自宅用にはもちろん、お土産や贈答用に購入する人も多いという。「なかには、味噌汁の中に入れる、お菓子に入れる、なんて方もいます。先日はポケットに常備しているなんていう方も」と反響の大きさに嬉しい悲鳴をあげる。

「黒瀬のスパイス」は現在、熊手本店の他、3代目が経営する鶏カツ井の店「とりかつ井の黒兵衛」且過市場店、リバーウォーク北九州店、中間店、店頭のほか、電話やインターネット通販でも購入可能。



↑「くろせ」の2代目オーナー黒瀬勝一さん。戦後食料の少ない時代から、新鮮な鶏肉を安く提供できるようになった現代まで、さまざまな業界の動向を見てきたエネルギッシュな81歳

「今日私たちがこれだけ豊かな食生活を送ることができるのは、ひとえに生産者の方が頑張っているおかげです。私にできることは、その新鮮な鶏肉を食卓に届けることだけ。これからも、皆さんに喜ばれるものを追求し、鶏肉の食文化を守っていきたいと思います」と勝一さんは語った。



↑ 3代目オーナーのお嫁さんで本店を切り盛りする娘の淳子さんと一緒に

DATA

かしわ屋くろせ

住所：北九州市八幡西区熊手 1-1-11

電話：093-621-1881

時間：9:00～18:00

休み：日曜・祝日

駐車場：なし

交通：JR 黒崎駅から徒歩約7分

(取材日：2018年9月7日)