



21歳から勤め、二代目店主の引退に伴って店を引き継いだのが2005年。「今年4月で20年目を迎えます。これからもメニューの数を減らさないように頑張っていきたい」と杉本公次さん。「常連さんとリピーターさんに支えられています」と女将の正子さん。

写真は「かつ重 月」950円。なお、肉たっぷりロース1枚を使った「かつ重花」は1250円。昔からの根強いファンが多いのもうなづける看板料理。



#### 「味のなかた」

滝川市栄町2-1-14  
ナカタビル2階・3階  
☎0125-23-3805  
営業時間:  
11:30~15:00 (L.O.14:30)  
17:00~21:00 (L.O.20:30)  
定休日:月曜  
JR滝川駅から徒歩約8分  
駐車場:3台



文・田中雅子 写真／本田 光  
・表記の金額は全て税込みです。  
・記事の内容、表示金額は  
2024年12月11日時点のものです。

深みのあるコクと、とろける味わい

## 思い出のハヤシライス

たしかわ  
(滝川駅:味のなかた)



「思い出のハヤシライス」。サラダとウーロン茶またはコーヒー付き1250円。十勝和牛と人参、玉ねぎ、セロリを使用。粉チーズと国産ワインを隠し味にプラスしている。タイムスリップできそうな懐かしの味わい。

駅まわり  
味めぐり

NO.  
179

北の  
食探歩

JR滝川駅より徒歩約八分に、昭和三十七年から六十一年以上も地元で長く愛されている食事処がある。「味のなかた」がその店。和食に洋食、各種定食から寿司、鍋まで、圧倒されるのがメニューの豊富さ、多彩さだ。

すぎもとこうじ

店主は三代目の杉本公次さん。

妻の正子さんまさこがホールを担当、公次さんと息子の卓さんたくが、厨房で腕をふるっている。家族の温もりが、穏やかでくつろげる雰囲気を作り出している。公次さんは現在六十九歳。十八歳の時に札幌駅二階「みかど食堂」で洋食の修業から始めた、この道「筋の料理人」だ。豊富なメニューのなかで、人気を誇る看板料理がジャンルの異なる二つ。洋食の筆頭が「思い出のハヤシライス」。ネーミングの由来は「少年の頃、札幌駅の地下で食べて、おいしさに衝撃を受けたハヤシライスを再現したものなのです」。十勝和牛を使用。デミグラスソースに自家製ビーフシチューを加えて仕上げた、コクのある深い味わい

### 1962年創業、滝川を代表する老舗食事処は和食も洋食も得意

が魅力の一品だ。

和食では、かつ重が名物の代表格。脂が乗っていてやわらかい知床ポークを使用、カツオ出汁の風味が豊かで、肉質の良さを生かした深い味わい。しっかりと伝統の味を守っている一品といえる。

「もともと、かつ重と天重でお客様から親しまれてきた店なんです。最近では、地元の合鴨をタレで焼いたあいごも井も人気があります」と公次さん。

数えきれないほどメニューが多彩で、味付けなども自家製にこだわっているのがこの店の魅力といえるだろう。老舗ならではの安定感、その懐かしの味を求めて、旭川や美瑛、札幌からも訪れるという滝川の名店だ。

U

## RIDE &amp; DINE

## “Aji no Nakata”

Nakata Bldg 2F, 3F Sakaemachi  
2-1-14, Takikawa  
About 8 minutes on foot from JR  
Takikawa Station  
☎0125-23-3805  
Hours:  
11:30 - 15:00 (LO. 14:30)  
17:00 - 21:00 (LO. 20:30)  
Closed: Mondays  
Parking: 3 vehicles

Butter-soft, deep rich taste

## Nostalgic Hayashi Rice (hashed beef rice)

(Takikawa Station: Aji no Nakata)

**Established in 1962, this signature diner in Takikawa serves both exquisite Japanese and Western dishes**

"Aji no Nakata," a local icon for over 60 years, is located about 8 minutes on foot from JR Takikawa Station. Their "Nostalgic Hayashi Rice (hashed beef rice)" for ¥1,250 is a recreation of an amazing dish the owner ate when he was 15 years old, and is made with Tokachi Wagyu beef, which gives it a rich taste. The "Katsuju Tsuki" for ¥950 is one of their famous katsudon dishes made with Shiretoko Pork and tuna broth.

## 车站周边美食选

## “Aji no Nakata”

滝川市栄町 2-1-14  
Nakata大楼 2楼・3楼  
从JR滝川站步行约8分钟  
☎0125-23-3805  
营业时间:  
11:30~15:00 (最后点餐时刻14:30)  
17:00~21:00 (最后点餐时刻20:30)  
休息日: 周一  
停车场: 3辆

有层次的味道与入口即化的享受

## 回忆中的日式牛肉烩饭 (滝川站:Aji no Nakata)

**1962年创立, 滝川代表性的老字号餐厅, 擅长日、洋料理**

从 JR 滝川站步行约 8 分钟的「Aji no Nakata」, 是一家在当地经营超过 60 年、深受居民喜爱的餐厅。「回忆中的日式牛肉烩饭」1250日元, 是店主重现15岁时感动的味道, 使用十胜和牛制作, 呈现浓郁香醇的美味。「猪排盖饭 月」950日元则是店内的招牌料理, 采用知床猪肉, 搭配鲜美柴鱼高汤烹制而成。

## 車站周邊美食選

## “Aji no Nakata”

滝川市栄町 2-1-14  
Nakata大楼 2楼・3楼  
从JR滝川站步行约8分钟  
☎0125-23-3805  
營業時間:  
11:30~15:00 (最後點餐時刻14:30)  
17:00~21:00 (最後點餐時刻20:30)  
公休日: 週一  
停車場: 3輛

有層次的味道與入口即化的享受

## 回憶中的日式牛肉燴飯 (瀧川站:Aji no Nakata)

**1962年創立, 瀧川代表性的老字號餐廳, 擅長日、洋料理**

從 JR 瀧川站步行約 8 分鐘的「Aji no Nakata」, 是一家在當地經營超過 60 年、深受居民喜愛的餐廳。「回憶中的日式牛肉燴飯」1250日圓, 是店主重现15歲時感動的味道, 使用十勝和牛製作, 呈現濃郁香醇的美味。「豬排丼月」950日圓則是店內的招牌料理, 採用知床豬肉, 搭配鮮美柴魚高湯烹製而成。

## 역 주변의 맛집

## “Aji no Nakata”

다카카와시 사카에마치 2-1-14  
나카타 빌딩 2층, 3층  
JR다카카와역에서 도보로 약 8분  
☎0125-23-3805  
영업시간:  
11:30 ~ 15:00 (LO. 14:30)  
17:00 ~ 21:00 (LO. 20:30)  
정기휴일: 월요일  
주차장: 3대

깊고 풍부하며 부드러운 맛

## 추억의 하이라이스(하야시라이스) (다카카와역: Aji no Nakata)

**1962년 창업한 다카카와를 대표하는 노포 음식점은 일본요리와 서양요리 모두 맛집**

JR다카카와역에서 도보로 약 8분 거리에 있는 'Aji no Nakata'는 다카카와에서 60년 넘게 사랑받고 있는 음식점입니다. '추억의 하이라이스(하야시라이스)' (1,250엔)는 가게 주인이 15살 때 맛보고 감동했던 맛을 재현한 메뉴로, 도카치의 와규를 사용한 풍부한 맛이 특징입니다. '돈가스 덮밥 쓰기' (950엔)는 시레토코의 돼지고기를 사용하여 만들었으며 가다랑어 육수 맛이 잘 밴 명물 요리입니다.