

食いしん坊ジャーナル

【第67回】

撮影/山下みどり 取材・文/広沢幸乃 構成/渡辺真衣(BAILA)
※価格はすべて税込です

今月は

今日のランチはフードトラック!

一人につき15秒で
ご提供します!

コンビニじゃちょっと味気ない、でもお店の行列に並ぶのも気が引ける…。そんなランチ迷子を救うべく(!?)、近ごろは都内の商業施設やオフィスビルを中心にフードトラックが多数出没。驚くほどバラエティ豊かでアツアツのお弁当に出会える♡



日本人の妻と
営んでいます

ハラル
papagayadeli
【パバガヤデリ】

イスラエル人シェフが作るエルサレム料理専門店

ヘルシー&スパイシーでおなじみのエルサレム料理店。現地では立ち食いそばのようにポピュラーな、10種以上のスパイスを使うファラフェル(ひよこ豆コロッケ)や薄くたたいて揚げた鶏肉のシュニツェルなど。(上)ファラフェルとデリ、ターメリックライス入り「菜食ランチセット」¥700・(下)「シュニツェル&ファラフェル」¥800。

出没エリア 青山ファーマーズマーケット、東急恵比寿ビルなど
詳しくは… <https://twitter.com/papagayadeli>



ハワイ
**MOCHIKO
Chicken
Factory**

【モチコチキンファクトリー】

2~3時間で300食も!! 人気の
秘密は味と緻密なサービスにアリ

ランチタイムの間で1台につき60食売れば合格というフードトラック業界で300食も販売する驚異のお店。ハワイ発祥の唐揚げで、衣に餅粉を使うため、驚くほどカリッとジューシー。揚げたてアツアツの唐揚げに合わせるトッピングはハワイアンシーソルト、タルタル、ハニーマスタードなど計5種から2種を選ぶ。各¥700。

出没エリア 銀座6丁目スクエアビル、大崎ガーデンタワーなど
詳しくは… 「TLUNCH」アプリをチェック



香港の屋台の味を
食べてください!



香港
Porky & Ducky
【ポーキーアンドダッキー】

本場よりおいしいと噂♡
香港焼豚と油鶏飯の専門店

香港の料理学校で修業をした店主が切り盛り。ご飯の上に焼いた肉をのせ、自家製ダレをかけた現地ではおなじみの叉焼飯(チャーシューライス)専門店。ご飯には車内にある巨大窯で余分な脂を落としながら焼成したアツアツの肉がたっぷりON。豚肉の甘い「蜜汁叉焼飯」¥800(右)と「油鶏飯」¥700(左)の2種。クセになるおいしさ。

出没エリア 渋谷キャスト、東京国際フォーラム、三田国際ビルなど
詳しくは… <https://twitter.com/porkyandducky>



都内に1日に
5台出没します!



シンガポール
MR.CHICKEN 鶏飯店
【ミスターチキン ケイハンテン】

シンプルなのに滋味深すぎる! 本格シンガポールライス
幼少期にシンガポールで育ち、本場でも修業を積んだ店主が手がけるシンガポールチキンライスの専門店。さっぱりジューシーなホワイト(蒸し鶏)とうまみ強いブラウン(揚げ鶏)から選べ、ミックスも可(写真は¥750)。鶏肉や野菜でとったスープで炊くジャスミンライスとこの上なく合う。濃厚な鶏ガラスープ¥100も絶品。

出没エリア 渋谷キャスト、TLUNCH 青山、丸の内トラストシティなど
詳しくは… <http://www.mrchicken.jp/>