



牛ハラミの表面を強火で焼き、旨味を閉じ込めた焼肉セット(1,496円)。料理人の技が光ります。

街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

岡山県
お食事処 大阪屋

岡山県備前市のお食事処 大阪屋は、レストランと焼肉店の二つの顔を持つユニークなドライブインです。「私の曾祖母が戦前に大阪で鉄板焼店を開いたのが始まり。戦後、故郷の備前市で鉄板焼店を再開する際に“大阪屋”を名乗ったそうです」とは社長の田中雅裕さん。1959年に国道2号線沿いに移り、67年にレストランを併設しました。当時から24時間営業を続け、トラックやタクシードライバーにはいつでも温かい食事が味わえると評判に。特に朝食は焼き鮭、だし巻き玉子、しらすおろしなど旅館の朝食を思わせる内容で、根強い人気を誇っています。

レストランメニューは50種類ほど。上質な牛ハラミをしょう油ベースの秘伝ダレで味付けた焼肉セットとホルモンうどんが二枚看板です。焼肉店では、地元ブランド牛である備前黒牛の焼肉(ハラミ、カルビ、ロースなど)が味わえて、一頭買いならではの魅力を堪能できます。

お食事処 大阪屋

岡山県備前市香登西238
24時間(焼肉店は10時~23時)
12月31日、1月1日休



社長の田中雅裕さん。

ベコベコのおなかを満たす温かい料理と気取らない雰囲気、何よりも魅力的な店主が迎えてくれるドライブインは、ドライバーのオアシスといえます。昭和の面影を残すドライブインを紹介します。



ホルモンうどん(968円)。プルンとした食感と脂の甘さが際立つ大きなホルモンがたっぷり。



メジャーリーグで活躍する山本由伸選手も、この店のファンの一入。店内には、サイン入りユニフォームが展示されています。



国道沿いの赤い屋根が目印。駐車場が広くてトラックドライバーも安心です。