

店内の奥には、季節や時間で表情を変える日本海を臨む上がり座敷があります。

街道ノスタルジー
ドライブインを訪ねて

ペコペ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。

青森県 ドライブイン汐風（しおかぜ）

青森県西部の日本海沿いで、親子３代にわたり営業を続けるのがドライブイン汐風です。とんかつや鶏唐揚げなど食べ応えのある定食類が充実し、足を伸ばしてくつろげる座敷があることもトラックドライバーには嬉しいところです。

2011年からは鰺ヶ沢町（あじがさわ）が企画したご当地丼「ヒラメのヅケ丼」に参加。地元の天然ヒラメと店独自の漬けダレを使うのが約束事で、厨房を預かる３代目・對馬（つしま） 喜貴さんは試行錯誤の末にヒラメのアラを使った漬けダレを開発しました。

こうした真摯な仕事ぶりが高く評価されたことで、2014年に販売開始したイトウ丼の開発へとつながっていきます。イトウは北海道の一部に生息する幻の魚で、鰺ヶ沢町では古くから養殖されてきました。店主は再び研究を重ね、ががめ（海藻）を加えた醤油ダレを完成させます。その味はやや甘く、“川のトロ”と称されるイトウの持ち味を巧みに引き出しています。



「いとひら丼」（1,980円）はイトウとヒラメの二つの漬け丼が一度に味わえます。卵黄をからめて食べるのがオススメ。

ドライブイン汐風

青森県西津軽郡鰺ヶ沢町赤石町大和田38-1
10時～16時30分（時期により異なる）
年末年始休



店前の旧国道は“焼きイカ通り”と呼ばれ、生干しの焼きイカを提供する店が点在します。



明るい笑顔と気さくな接客が好評の若女将・對馬 美可さん。