

奇食の人

第二回



このコーナーにたくさん応募してくれて本当にありがとう。初回というのに応募総数はなんと4136通の106分の1というモノスゲー数だった。その中から●麦茶漬け ●シチュー入り醤油ラーメン ●チョコバの揚げギョ ●ザ・みたらし ●マヨ入り冷やし中華を選び、私とテクモのK野氏が試食したのであった。

●**麦茶漬け** 冷たい麦茶と永谷園のお茶漬けのりをご飯にかけたが、麦茶しすぎるかも。麦茶を暖めたら味がしなくて、K野さんは「お湯でいいじゃん!」と言った。●**シチュー入り醤油ラーメン** なるほどねの味。シチューのルーを入れすぎるとラーメン入りシチューになっちゃうぞ。●**チョコバの揚げギョ** チョコレートとバナナを餃子の皮で包んで揚げる。チョコとバナナはグー。バナナは油で揚げたりするからこれもグー。全員ともグーな仲間なのだ。●**ザ・みたらし** パナライスの醤油かけ。海老名市のペンネームK・H君。君は何ちゅうものを食っとるのかね。●**マヨ入り冷やし中華** 岐阜県の高橋 裕子さんが書いてくれたように、これは奇食ではない。東海地方じゃ、あたりまえだもんね。私も名古屋でたっぷり食ったぞ。

で、今回の優秀作品は「チョコバの揚げギョ」に決定。我々の実験で、これにラー油をつけたほうがもっとオイビーになることが判明したので、川崎市のサイチェン君には「小奇人」の称号を贈呈しよう。次回はどんな奇食が来るのかなあ?

左から順に麦茶漬け、シチュー入り醤油ラーメン、ザ・みたらし、マヨ入り冷やし中華。



著者/日本経済新聞社
編集委員 野藤 泰申
奇食に深甚なる興味を抱いて
いるおっさん。

募集

君の奇食(オリジナル料理)をどしどし応募してくれ! 奇食の名前・作り方・ご自分の住所・氏名・年齢・電話番号をハガキに書いてテクモに送ってね。

本日のおすすめ奇食

～チョコバの揚げギョ～ テクモスペシャル

材料

板チョコ・バナナ・餃子の皮・ラー油

作り方

1. 板チョコを細く切る。
2. バナナを、潰れない程度に切る。
3. 切った板チョコとバナナを餃子の皮で包む。
4. 油で揚げる。
5. 揚がった餃子をラー油につけて・・・・・・・・

情報提供

神奈川県 サイチェン さん



完成!!

目指せ!スペシャル奇人

あなたの奇食を賞状で!

みんなが応募してくれた「奇食」を各地の奇人を集め構成する奇食促進委員会が審査。その審査結果は「スペシャル奇人」「大奇人」「奇人」「一般人」の5段階で評価。見事、スペシャル奇人を獲得した方にはその奇食のサンプル商品を作ってプレゼント。



食べた感想/TPM編集者こぼれ話

今回はサイチェンさんのチョコバの揚げギョにテクモ式の食べ方をしておすすめ奇食とします。そのままでもおいしいんですが、ラー油をつけるるとすっごくおいしかったもので……。皆さんも是非一度お試しください。

おめでとう!!「小奇人」!!