

贅沢に味わう、 区呑み区の飯。

麻生編

冒険の入り口は、日常と地続きだ。いつもとは違うマチへ繰り出して、見知らぬ酒場のドアを開けてみよう。思いもよらない出会いやトキメキがきつとそこで待っているはずだ。

麻生のシンボルともいえるのが、この五叉路。西5丁目樽川通・丘珠空港通・道道865号線が交差し、飲食店や商店、銀行が立ち並ぶマチの中心地だ



地下鉄南北線麻生駅周辺は、個性豊かな飲食店が軒を連ねている

路地裏に迷い込みたい 地下鉄の北のターミナル

普段は降りないマチで下車をして、旅人気分「呑み」を楽しむ、区呑み区の飯。3回目となる今回は、地下鉄南北線の北のターミナル、麻生駅エリアを訪ねてみた。

明治から昭和中期にかけて、亜麻（リネン）工場で栄えた麻生。「麻が生まれる」と書く「あさぶ」の地名も、その歴史に由来している。中心部からは地下鉄で約10分。地上に出ると、にぎやかな繁華街がある五叉路を筆頭に、どことなく札幌らしからぬ風景が広がっていることに気づくはずだ。碁盤の目状に整備された市内中心部とは異なり、メインの通りを一本入ると、車が1台通るのがやっとという細い路地が複雑に入り組んでいるのだ。

そんな繁華街や路地裏には、地域に愛されてきた老舗から、新風を運ぶ新店しだいの店まで、個性豊かな酒場が軒を連ねている。どの店の扉を開けても、入った途端にふわりと優しい空気に包まれるのが不思議だ。居心地の良さには後髪を引かれつつ、次の店へ、また次の店へ…。迷路のようなマチには人をトリコにする魔法のような魅力がある。



お酒によく合うおつまみプレート、シャルキュトリ1280円(税別)。プロシュートやレバーペースト、ミニサラダなど6種類が盛りされている

1 イタリアン居酒屋 アザバルバンバン



イタリアン居酒屋ながら、スペイン料理や洋食、北海道料理までリーズナブルに楽しめる。20～50代の幅広い客層に支持されている。道産食材にもこだわり、フォアグラと北海道産牛ヒレ肉のロゼーニも人気メニュー。

札幌市北区麻生町3丁目10-22 ビスタ麻生山田ビル1階 電話：011・299・4988
営業時間：18:00～翌1:00(日曜・祝日～12:00 ※祝前日の場合～翌1:00)
(L.O.各30分前) 定休日：不定休 ❶なし



天然活産本マグロや旬の海鮮を楽しむ名物、刺身6種盛りは、円山盛り(1人前)490円(用意)。写真は4人前の大雪山盛り1960円(税別)

3 北のさかな家 海さくら 麻生店



明るく元気なスタッフが迎えてくれるアットホームな“刺身居酒屋”。鮮度にこだわったリーズナブルな刺身盛りは、訪れた人の9割が注文する名物料理だ。月替わりでピックアップする旬の“必殺食材”も見逃さない。5月は牡蠣が登場。

札幌市北区麻生町4丁目2-12-8 麻生MMビル1階 電話：011・717・7726
営業時間：17:30～翌24:30(L.O.23:30)、日曜・祝日16:00～23:00(L.O.フード22:00、ドリンク22:30) 定休日：無休 ❶なし



羊の肩ロースのソテーイタリア・ピエモンテ産黒トリュフのバターソースで2100円(税別)。スマートトリュフが取れる季節限定のおすすめの二皿

5 トラットリアカルマ



地産地消をモットーに、契約農家から届く野菜や新鮮な魚介・肉などの道産食材と本場イタリアの食材を使った極上のイタリア料理を味わえる。料理はもちろん、パンやドレッシング、デザートも全て一つ一つ手作りしている。

札幌市北区北36条西4丁目2-5 第二泊ビル1階 電話：011・594・8290
営業時間：昼11:00～15:00、夜17:00～22:00(L.O.各30分前) 定休日：日曜 ❶3台



手前の刺身盛り合わせは1人前880円(税込)。写真は2人前。奥に見える黒毛和牛のステーキも人気の一品だ。ステーキの価格は仕入れにより変動

2 燻し吟 あぶる



ダウンライトの落ち着いた照明と店主との愉快な会話に、つい長居をしたくなる店。“時期もの”の野菜や魚介、肉など食材にとことんこだわり、その日の仕入れでおすすめ料理も変わる。手間暇かけた料理との出会いを楽しもう。

札幌市北区麻生町5丁目7-3 5丁目ビル1階 電話：011・746・1700
営業時間：17:30～24:00 定休日：日・月曜の祝日 ❶なし



薄い衣でカラリと揚げた串カツメニューは約40種類。選ぶのに迷ったら、まずは串カツ盛り合わせ550円(5本、税別)を。ソースは2度つけ禁止

4 大阪くいだおれ屋台風居酒屋 恵美須商店 麻生店



1階はカウンターとテーブル席、2・3階は掘りごたつ席。4月6日に開店したこの店は、昭和の風情漂う空間で昼から飲めるのが魅力だ。看板メニューの串カツをはじめ、刺身や焼き物、煮物など、コスパが良いアテの数々もうれしい。

札幌市北区麻生町3丁目10-7 電話：011・769・9414
営業時間：11:30～翌1:00(L.O.翌24:30)、15:00までランチメニューも提供
定休日：無休 ❶なし



右はオーロラソースで食べるお好み焼き、いたりあん800円。左はパターの風味が香る、海鮮塩明太焼きそば(パターのせ)950円(税込)

6 粉パラダイス、なの。



4月5日にオープン。20代の姉妹が営む、お好み焼きや焼きそば、もんじゃ焼き、パンケーキなどの「粉もの」専門店。オリジナルソースが自慢で、イカ納豆のお好み焼きやベビースターもんじゃなど、ユニークなメニューが満載。

札幌市北区北40条西4丁目2-10 麻生バスターセットビル2階 電話：011・737・8070
営業時間：昼11:00～15:00、夜17:00～22:00(金曜～23:00)、土・日曜・祝日11:00～23:00(L.O.各30分前) 定休日：不定休(HP等で確認を) ❶東光ストア駐車場と提携



プリプリの生カキは必食。1個190円(税別)のリーズナブルさも嬉しい。厚岸やサロマなどから時期により一番良い状態のものを仕入れている。

14 ごはんダイニング ○龍商店 麻生店



通年で味わえる新鮮なカキと、トロ手羽揚げや牛たん寿司など“和”の創作料理が人気。店は路地裏にあり、どこかレトロで温かい雰囲気の内装と相まってムード満点だ。6月初旬には姉妹店「どら家」も麻生にオープンする予定。

札幌市北区麻生町5丁目3-10 エステー日の出ビル1階 電話：011・299・3366
営業時間：16:30～翌1:00(L.O.24:00) 定休日：無休 P なし



手前のおつかれ様セット1000円は、料理5品と好きな飲み物1杯付き。奥はカラリと揚がって骨まで食べられる、真がれい姿唐揚げ100円(税込)

13 家庭料理 ○まる



靴を脱いで店に上がれば、笑顔のママが「おかえり」と迎えてくれる。このアットホームさがたまらない。初めて来ても思わず「ただいま」と言いたくなるはず。総菜は全て手作り。和やかな時間に包まれる癒やしのスポットだ。

札幌市北区麻生町5丁目13 NY/レス1階 電話：011・709・0600
営業時間：17:00～23:30 定休日：日曜・祝日 P なし



豚玉700円(税別)。大阪で大好き焼きといえは、やはりホビニラーなのはこれ。熱い鉄板でふわふわに焼き上げた生地の上で、かつお節が踊る

8 千房 札幌麻生店



ジャズが流れるシックな店内で、本場大阪のお好み焼きを味わえる。ソースや粉、麺などの食材は創業45年の大阪道頓堀にある本部から直送。“王道”の味を楽しもう。チーズがたっぷり入ったふんわりとろろ焼も人気の一品。

札幌市北区麻生町5丁目7-36 電話：011・717・0122 営業時間：昼11:30～15:00、夜17:00～23:00(金・土曜～24:00、日曜・祝日～22:00 ※祝前日～24:00)(L.O.各30分前) 定休日：無休 P 麻生商店街駐車場(2000円以上で1時間無料)



7 大衆酒場 すっぴん



3月にオープンした大きな暖簾が目印の店。店内は白い壁でカフェのように洒落た雰囲気だ。居心地抜群の小上がりの個室もあり、家族連れにも好評。1個から注文できる焼小籠包や、らーめんさかいの自家製麺を使ったつけ蕎麦も人気。

札幌市北区北39条西5丁目1-8 電話：011・299・7292
営業時間：17:00～23:30(L.O. 23:00) 定休日：木曜 P あり

あさぶ商店街MAP

- 1 イタリアン居酒屋 アザバルバンバン
- 2 燐し吟 あぶる
- 3 北のさかな家 海さくら 麻生店
- 4 大阪くいだおれ屋台風居酒屋 恵美須商店 麻生店
- 5 トラットリアカルマ
- 6 粉パラダイス、なの。
- 7 大衆酒場 すっぴん
- 8 千房 札幌麻生店
- 9 鳥あたま 麻生店
- 10 やきとり居酒屋 鳥蔵
- 11 呑気処 ほの家
- 12 居酒屋 ままかり
- 13 家庭料理 ○
- 14 ごはんダイニング ○龍商店 麻生店



手前から時計回りに、一番人気のやっばザンギマン658円、そら豆の炭火炙りモンゴル塩で480円、ラムタンしっとり正油漬480円(税別)

10 やきとり居酒屋 鳥蔵



Grandメニューに加えて本日のおすすめなど、とにかくメニューが豊富でボリュームも満点。焼き鳥はもちろん、イタリアンやスパニッシュの修業を積んだシェフの創作料理も見逃せない。さまざまなシーンで重宝する店だ。

札幌市北区麻生町5丁目4-5 藤竹ビル2階 電話：011・717・2100
営業時間：17:00～24:00(金・土曜、祝前日～翌1:00)(L.O.各30分前)
定休日：月曜(祝日の場合翌日) P なし



人気の串がズラリ。やわらか鶏、鳥皮はつつくね、とりレバー、やわらか豚は各1本170円、牛さがりは1本240円(税別、オーダーは2本から)

9 鳥あたま 麻生店



人気の焼き鳥専門店。大きめの肉を炭火で丁寧に焼き上げるから、外はパリッとして中は軟らかい絶妙な仕上がりに。「いまだに自分の焼き鳥の味に飽きません」と、この道10年の店長が笑顔を見せる。少人数から大人数まで対応可。

札幌市北区麻生町2丁目3-10 司ビル2階 電話：011・736・7520 営業時間：17:00～翌1:00(日曜～24:00)(L.O.フード1時間前、ドリンク30分前) 定休日：不定休 P なし



サクッと絶妙に揚がった、富山白エビの天ぷら980円(税込)。抹茶塩をさつと振り掛けた旬の味覚に、もう箸が止まらない。数量限定のためお早めに

12 居酒屋 ままかり



今年20周年を迎える店のシンボルは、タモ材で作った大きな一枚板のカウンター。ゆったりとくつろぎながら旬の美味と酒に舌鼓を打てる大人にお似合いの空間だ。店主は熊本出身。馬刺しや馬レバー刺しも用意している。

札幌市北区新琴似8条1丁目1-1 フロンティア西麻生2 1階 電話：011・729・4501
営業時間：17:30～24:00(L.O.23:00) 定休日：月曜 P 3台



名物のザンギ600円(税込)。醤油ベースのオリジナル味は一度食べたら病みつきになると評判。月イチで根室から通う人もいるほどなのだ

11 呑気処 ほの家



カウンターには鉄道模型が走り、テーブル席には本物の711系電車(赤電)の座席が。荷物棚や座席番号までちゃんとあるのが楽しい。全国から訪れる鉄道ファンのみならず、誰もがしばし鉄道旅の気分になれる気さくな店だ。

札幌市北区北40条西5丁目1-3 KOビル1階 電話：011・577・2894 営業時間：18:00～24:00(L.O.23:30) 定休日：日曜・祝日(金・土曜の祝日は営業) P なし