

## B級グルメ 味比較

B級グルメの地方料理といえば、シカゴスタイルのディープディッシュピザとフィラデルフィアのフィリーチーズステーキ。市内の人気店をそれぞれ比較してみた。

### ⑥シカゴのディープディッシュピザ

70年にわたって愛され続けてきた味

**UNO Chicago Grill**  
www.unos.com



Numero Uno (small \$12.49)  
直径16cm / 深さ3.5cm

ウォール街のエグゼクティブが愛すピザ

**Big Al's Chicago Style Pizza**  
www.bigalspizzary.com



Pizza (2 slices \$4.50)  
半径20cm / 深さ6cm

サクサク クラスト サクサク  
「ウノ」はバター風味のビスケット風。「ビッグアルズ」はカリッとした歯応えが特徴。

少ない 多い チーズ 少ない 多い  
「ウノ」も「ビッグアルズ」も、たっぷりのトマトソースの下にサプライズのチーズが隠れている。

少ない 多い ポリューム 少ない 多い  
「ウノ」はこれでSサイズ。「ビッグアルズ」は2切れ1セット。共に2人でシェアがちょうど良い。

### ⑦フィラデルフィアのフィリーチーズステーキ

12種のフィリーチーズステーキがそろう

**Shorty's**  
www.shortysnyc.com



Cheesesteak with Whiz and Onion (\$9)  
長さ24.5cm / 幅8cm

フィラデルフィアから99マイル先の店

**99 Miles to Philly**  
www.99milestophillly.com



Cheesesteak with Whiz and Onion (\$7.81)  
長さ26cm / 幅7cm

しっとり カリッ パン しっとり カリッ  
クリスピー派は「ショーティズ」が、しっとり派は「99マイルズ」がおすす。め。

ジューシー ドライ 肉 ジューシー ドライ  
「ショーティズ」は食べながら肉汁が滴り落ちるほど! 「99マイルズ」は肉そのものの味を楽しめる。

少ない 多い チーズ 少ない 多い  
「ショーティズ」はチーズが肉全体にまんべんなく絡み、「99マイルズ」はチーズ少なめ。

### ④カンザスのスペアリブ

甘くかつスパイシー&ジューシー

**Blue Smoke**

※マンハッタン区内に2カ所あり(詳細はウェブサイトを参照)  
www.bluesmoke.com/blue



ほかにも、ノースカロライナ風ブルドポークやテキサス風プリズケットなどがある。

Kansas Style Ribs (half \$16, full \$26)

### ⑤サンフランシスコのチョッピーノ

超リッチな魚介フレーバー

**BLT Fish**

21 W. 17th St. (bet. 5th & 6th Aves.)  
www.e2hospitality.com/blt-fish-new-york



魚介料理専門の同店にはこのほかに、マンハッタン風クラムチャウダーもある。

Cioppino with Torn Basil and Grilled Country Bread (\$21)

やパプリカ、クミンなど15種類のスパイスを擦り込んで1日置き、7時間薫製したものの(シエフのケニーさん)。ソースは、中西部らしく甘めの濃厚トマトベース。ジューシーでスパイシーなリブに、ビールがグイグイすすむ。

最後はサンフランシスコのチョッピーノを食べに**BLTフィッシュ**へ。チョッピーノとはシエフのルークさんいわく、「ベイエリアで採れたイチョウガニなどのダシで作った海鮮シチューで、イタリア系移民の味」とのこと。同店ではカニ、ロブスター、トマト、白ワインをベースにムール貝やエビなど各種魚介類を加えている。オーシャンフレイバーが香る豪華なフィッシュで、この旅を終わりにしよう。