

T-SITE Lifestyle

| Top | Store | Event | Magazine | Table | Interior | Life Trend | Archives |

「ハイブリッド寿司」がスゴすぎる。ニューヨークでSUSHIの進化が止まらない

2016.7.27 (水) 07:00

Share



世界中でポケモンGOが話題沸騰中だが、ここニューヨークではほかの“ポケ”も人気だ。昨年12月のオープン以来、列が途切れない話題のカジュアルフード店「Pokeworks (ポケワークス)」を覗いてみた（トップ写真は、記事後半で紹介する源氏居酒屋の寿司タコス）。

軽食のトレンドは「自分好みにカスタムメイド」

ニューヨークの軽食シーンのトレンドは、「ファストカジュアル」（早くてカジュアル）、そして「ビルド・ユア・オウン」（自分好みにカスタムメイド）。このアイデアはもともと、老舗的なサンドウィッチ店「Subway (サブウェイ)」や大人気メキシカングリル「Chipotle (チポートレ)」から派生したもの。

両手いっぱいほどの大きなボウルに、自分が選んだ食材だけを選んで入れてもらえる「サラダバー」（Just SaladやChop't、sweetgreenなど）も同様のコンセプトを踏襲し、健康志向のニューヨーカーの間で大流行。昼時には、どのオフィスビル街でも長蛇の列ができるほど。

そしてこれらサンドwich、サラダに続く次の話題が、今回紹介する「Pokeworks (ポケワークス)」の「Poke Burrito」（ポケブリトー）だ。

ライフスタイル記事を検索

Access Ranking > More



1 「ルーヴル美術館展」国立新美術館で5月30日から。《美しきナーニ》ほか約110点が集結

2 恵比寿で野外シネマやピクニックを開催！「YEBISU GARDEN PICNIC」7月14日から開催

3 漫画『スラムダンク』新装再編版が6月1日より刊行開始！井上雄彦がカバーイラスト描き下ろし

4 東京駅の新土産「PRESS BUTTER SAND (プレスバターサンド)」。行列必至の工房をレポート

5 「TSUTAYA BOOK APARTMENT」新宿に12月6日グランドオープン。“本”的あるくつろぎ空間とワーキングスペース



Event > More

湘南T-SITE

アスリートシェフ荻野伸也氏



マンハッタン・ミッドタウンにある「Pokeworks（ポケワークス）」。平均30分待ちの人気。

ポケブリトーとは、巻き寿司とメキシコのブリトーが合体したハイブリッド寿司のこと。長さ20センチほどあり恵方巻きを彷彿とさせるが、ブリトーというだけあって、恵方巻きよりはるかに太い。一口でかぶりつけないほどの大さとボリュームである。



メキシコ料理のブリトーにインスピアされているだけあり、ブリトー並みの太さ。1本丸ごと食べるとお腹いっぱいになる。



湘南T-SITE

Belle&Boo 「父の日に贈ろう！手作り蝶ネクタイ！！」ワクショップ



枚方T-SITE

【イベント】6/9(土)2枠限定サプライズクーポン



枚方T-SITE

【イベント】コミュニティカフェ



京都岡崎 蔦屋書店

【ワークショップ】夏の疲れに癒しの野草茶づくり

Store

代官山T-SITE

湘南T-SITE

柏の葉T-SITE

枚方T-SITE

広島T-SITE

二子玉川 蔦屋家電

銀座 蔦屋書店

中目黒 蔦屋書店

浦和 蔦屋書店

梅田 蔦屋書店



筆者が選んだのはアヒツナ、サーモン、きゅうり、オゴ、スリラチャ・アイオリ、クラブサラダ、シソ、マンゴー、ネギ、ゴマ、ワンタン（10ドル95セント）。金額はトッピングによって異なる。

「サイズ以外は巻き寿司と同じではないか」と思うことなけれ。中身を自分風にカスタムメイドできるというのは前述の通りだが、トッピングやソース類がこれまたニューヨーク風。

マンゴー、オゴ（ハワイの海藻）、ワンタン（中国の餃子）、アイオリ（地中海風ソース）、ゴチュウソース（韓国のコチュジャン）、そして日本のポン酢や旨味醤油など、人種のるつぼであるこの街をそのまま凝縮したような多様なチョイスもまた楽しい。



狭い店内にも常に行列ができる。

京都岡崎 蔦屋書店

六本松 蔦屋書店

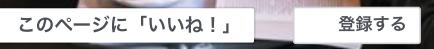
函館 蔦屋書店

蔦屋書店 多賀城市立図書館

TSUTAYA TOKYO ROPPONGI

SNS / RSS

Facebook



友達2人が「いいね！」しました



T-SITE
lifestyle T-SITE News
35 minutes ago

7種類のポキ丼、どれもおいしそう。



TOP.TSITE.JP
ハワイのポケ（ポキ）専門店「P...」

T-SITE
lifestyle tsite_lifestyle



T-SITE LIFESTYLE (RSS)

シェア



客が選んだ食材を使って目の前で作ってくれる注文カウンター。同店では寿司ブリトー以外に、サラダボウル風の「ポケボウル」も人気がある。

そもそもポケとは、刺身をソースやスパイスにつけ込んだハワイ料理のこと。なぜハワイ料理なのかとオーナーのピーター・ヤング氏に問えば、「友人の結婚式で2015年にハワイを訪れたときに、食べて感動したんだ」とのこと。

つまり、ヤング氏はビジネスパートナーと共に1年以内にこの店をオープンしたということになる。そして、オープンからまだ半年だが、すでにカリフォルニアに3店、シアトル、ボストンへの出店が決まっているそうだ。



20代後半の若き経営者、ピーター・ヤング氏。「店で使っている魚介類は、モントレー湾水族館サステナブル寿司ガイドが推薦したものだけを使用しています」と、環境保全のためのサステイナビリティに取り組んでいる店であることも強調した。

日本とメキシコの融合、もう一つ

ハイブリッド寿司といえば、ここもそう。全米展開している大手スーパーマーケット「Whole Foods Market」（ホールフーズマーケット）。そのコロンバスサークル店内にある、「Genji Izakaya」（源氏居酒屋）にも新種の寿司があり人気。

その名も「Sushi Tacos」（寿司タコス）。ライスペーパー（ごま味、ペッパー味）とのりの3種の皮で、スパイシーツナ、サーモン、海老の天ぷらをサンドした、見た目もオシャレなハイブリッド寿司トリオたち。



3種の「Sushi Taco Trio」（7ドル）。



雰囲気は居酒屋というよりカジュアルレストラン風だが、メニューは枝豆や蒸し餃子、ラーメンなどもあり、生ビールと一緒に居酒屋メニューを楽しんでいる客が多い。

寿司ブリトーも寿司タコスも、日本料理とメキシコ料理が合体した、実にニューヨークらしい食べ物だ。筆者は両方を試食したが、共にこれまで食べたことのない新しい感動があった。

ポケワークスでは、今年中に全米展開をすませ、その後は世界進出も視野に入れているという。日本とメキシコで生まれた食べ物がニューヨークで融合し、近い将来世界のトレンドになる日も近いかもしれない。

Pokeworks

Genji Izakaya at Columbus Circle | Whole Foods Market

(文 / 写真 : 安部かすみ from ニューヨーク)

世界の素敵な暮らしをお届け。『Global Lifestyle』

■取材国 : アメリカ
安部かすみ (あべ・かすみ)

2002年に渡米し、在ニューヨークの新聞社でのシニアエディター職を経て、2014年からフリーの編集者、ライターに。ニューヨークから食やエンタメ、テック系などのトレンドを発信中。編集者歴は日米で20年。

[HP](#) [Global Press](#) [Blog](#) [Twitter](#)

関連タグ

[ポケワークス](#) [ハイブリッド寿司](#) [寿司タコス](#) [ニューヨーク](#) [Poke Burrito](#) [Pokemon](#) [POKÉMON with YOU](#)
[Pokeworks](#)

この記事をシェアしよう。



この記事が気に入ったら、いいね！しよう。

いいね！ 8.7万

You might Like

ステロイド、アトシンガポールまき 東京駅で「ゴール劇場型レストラン ロンドン発デリカ
ビー、「L-92乳ずし専門店「maデンウイークフェ&ラウンジ「水戯フェ「FRANZÈ &
酸菌」ki-san」大阪に7ア」開催中。限定庵」日本橋に3月EVANS LONDO

PR (「カルビス」由来健康 2018/5/13 2018/4/28 2018/3/17 2018/4/17
情報室)

野村友里の食の東バイキングでも話東京駅のオススメグルメイベント
京ガイドブック題に！美容のプロ駅弁・弁当は？「近鉄沿線美味探
『Tokyo Eatrip』が教える若見え術ランキングTOP5訪」あべのハルカ
2018/3/12 PR (エミネット) 2018/4/28 2018/5/15

渡辺美奈代さんの
毛穴の黒ずみケア
が凄いと話題！

PR (プレミアアンチエイジ
ング)

Recommended by