

29 June 2018

คมชัดลึก

อร่อยตามแบบฉบับฮอกไกโด

ไลฟ์สไตล์ > อาหาร : 23 ชั่วโมงที่ผ่านไป



ฟินเหมือนบินไปนั่งกินที่เกาะฮอกไกโด

หากคุณเป็นคนหนึ่งที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารญี่ปุ่นมาก และใฝ่ฝันเหลือเกินว่าสักครั้งในชีวิตต้องไปนั่งลิ้มรสอาหารสุดโปรดให้ถึงถิ่น แต่ติดขัดตรงที่ทุนไม่พอให้ตะลอนไปได้ ขอบอกตรงนี้เลยว่าไม่ต้องเสียใจ เพราะเดี๋ยวนี้มีร้านอาหารที่อิมพอร์ตวัตถุดิบจากท้องถิ่นต้นกำเนิดเข้ามาเปิดให้นักชิมชาวไทยได้ฟินทั้งคุณภาพและรสชาติ รวมถึงบรรยากาศ ประหนึ่งว่าคุณกำลังนั่งรับประทานอยู่ในดินแดนปลาดิบยังไฉ่ยังจั้น และที่พูดมานี้คือร้านอาหารญี่ปุ่นจากเมืองฮอกไกโด "สิโบนฮาจิ" ซึ่งเปิดบริการถึง 6 สาขาในกรุงเทพฯ และปริมณฑล แต่วันนี้จะพาไปทำความรู้จักกับ "สิโบนฮาจิ" สาขานิฮอนมาจิ สุขุมวิท 26



ภายในร้านมีหน้าบาร์ให้ลูกค้านั่งชมขั้นตอนการแลปลาแบบสดๆ

ชื่อร้านมาจากคำสองคำ ได้แก่ "สึโอบ" หมายถึงหน่วยวัดพื้นที่ เท่ากับ 3.3 ตร.ม. ส่วน "ฮาจิ" หมายถึง เลข 8 ดังนั้น "สึโอบฮาจิ" จึงมีความหมายว่า 8x3.3 ตร.ม. หรือ 26.4 ตร.ม. ซึ่งเป็นจำนวนพื้นที่ของร้านสึโอบฮาจิ สาขาแรกที่เกิดขึ้น แต่สำหรับสาขาที่มาเปิดในประเทศไทย รับรองว่าพื้นที่กว้างขวางสามารถรองรับลูกค้าได้มากถึง 100 ท่าน นอกจากนี้ยังมีห้องวีไอพีไว้คอยบริการลูกค้าที่ต้องการความเป็นส่วนตัวอีกถึง 8 ห้อง ภายใต้การตกแต่งอันเรียบง่ายแบบโมเดิร์นโอเรียนทัล โทนสีอบอุ่นเหมาะต่อการพาสมาชิกในครอบครัวตั้งแต่ลูกเด็กเล็กแดงยันผู้สูงวัยก็สามารถเข้ามานั่งรับประทานได้สบายๆ ในทางตรงข้ามถ้าเป็นวัยทำงานอยากยกแก้วมาสังสรรค์ก็สะดวกไม่น้อย



ปูทาราเบะนึ่งเสิร์ฟพร้อมเลมอน

มาถึงรายการอาหารภายใต้มาตรฐานความเป๊ะเวอร์ตามแบบฉบับชาวอาทิตย์อุทัย เน้นอาหารจากเมืองฮอกไกโด มีให้เลือกกันไม่หวาดไม่ไหวไล่เรียงตั้งแต่ ซูชิ, เรียกน้ำย่อยสไลด์พื้นบ้านของชาวฮอกไกโด อาทิ รากบัวทอด ถั่วแระญี่ปุ่นต้ม, สลัด, ซึฟุด้, ปุสามสายพันธุ์, ข้าวอบ, บิงย่าง, ข้าวหน้าต่างๆ, นุดเดิ้ล, เซ็ตเบนโตะ, นาเบะหรือหม้อไฟ รวมถึงของหวานสไลด์ฮอกไกโดอีกกว่า 10 รายการ

และถ้าพูดถึงอาหารขึ้นชื่อของเกาะฮอกไกโด เชื่อว่าบรรดาเจแปนีสฟู้ดเลิฟเวอร์ต้องยกให้ "ปู" เป็นอันดับหนึ่ง ซึ่งวันนี้เป็นหน้าที่ของ "ปูทาราเบะนึ่งเสิร์ฟพร้อมเลมอน" งานนี้ถือเป็นไฮไลต์ของทางร้านมีให้ลูกค้าได้รับประทานได้ตลอดทั้งปี ซึ่งใครแอบจิตตกกังวลว่าเนื้อปูจะสดจะหวานเหมือนนั่งรับประทานในถิ่นหรือไม่ ขอบอกเลยว่าเนื้อแน่นทุกก้าม แกะใส่ปากแบบไม่ต้องถามหาซอสก็ได้หรือถ้าใครยังติดกับรสชาติจัดจ้าน เชฟชาวญี่ปุ่นก็เอาใจด้วยการปรุงน้ำจิ้มซึฟุด้แบบไทยสไลด์มาไว้ให้บริการเสริมอีกเช่นกัน



ตั้งหม้ออบข้าวให้เห็นกันตอนนำลูกค้า



พร้อมเสิร์ฟแล้วข้าวอบฮอกไก

คนไทยส่วนใหญ่ติดข้าวและข้าวญี่ปุ่นก็ถูกปากนักชิมชมดบาด เราจึงไม่อยากให้พลาด "ข้าวอบฮอกไก" สำหรับหม้อนี้ถ้าตั้งใจจะรับประทาน แนะนำว่าให้สั่งตั้งแต่เนิ่นๆ เพราะพนักงานต้องนำหม้อข้าวซึ่งบรรจุข้าวสารญี่ปุ่นราดด้วยน้ำซุปสูตรเฉพาะของชาวฮอกไกโด ท็อปปิ้งด้วยเนื้อปลาแซลมอน หอยเชลล์ (โฮตาเตะ) เนื้อปูทาราเบะ เห็ดชิเมจิ และแครอท มาจุดไฟหงให้ถึงโต๊ะ โดยในขั้นตอนที่ต้องใช้เวลาจนถึง 25 นาที และเมื่อไฟดับแล้วก็ใช้ว่าจเปิดหม้อตักใส่ถ้วยจ้วงใส่ปากได้ทันที ยังต้องมีกรรมวิธีปล่อยให้ข้าวระอุอีก 5 นาที จากนั้นจึงเป็นหน้าที่ของพนักงานนำน้ำจิ้มเหนื อันเกิดจากส่วนผสมของน้ำมันงา-กระเทียม-ต้นหอม-โชยุ ลงไปคลุกเคล้าในข้าวจนเข้ากันดีแล้วโรยหน้าด้วยสาหร่ายแห้งฝอยและใบโอบะ เป็นอันว่าจบกระบวนการปรุง... ได้เวลาลิ้มรสข้าวอบร้อนๆ หอมกรุ่นไปด้วยกลิ่นซึฟุด้ ฝากสักนิดว่าข้าวอบหม้อนี้สามารถแบ่งรับประทานกันได้ 2-3 คน กำลังดี เพราะยังมีจานอร่อยอย่างอื่นรออยู่อีกหลายรายการ



ซูชิหน้าล้น ท่าตอมน้ำลายแตก

อย่างผู้ที่นิยมรายการซูชิ มีจานแนะนำ "ซูชิหน้าล้น" ประกอบด้วย แดงความากิ หรือข้าวปั้นห่อสาหร่ายใส่ แดงกวาดวางมาเป็นทาวเวอร์ แล้วราดด้วยเนื้อปลาแซลมอนสดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า เนื้อปลาทูน่าสับ และไข่ปลาแซลมอน ชั้นตอนความอร่อยก็แค่ หยิบทุกอย่างใส่ปากพร้อมกันเพื่อให้ได้รสสัมผัสถึงความสดใหม่ของซีฟู้ดซึ่งทางร้านภูมิใจนำเสนอเป็นอย่างยิ่ง



"กิมจิหม้อไฟ" กลมกล่อมจนต้องชอดหม้อกิน

ด้วยว่าสภาพภูมิอากาศที่สอกลงโหดในช่วงฤดูหนาวจะหนาวมากถึงมากที่สุด ดังนั้นอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านจึงมี "หม้อไฟ" ไร้ชื่อน้ำซุปปร๋อๆ เพิ่มความอบอุ่นให้ร่างกายและ "กิมจิหม้อไฟ" ก็เป็นหนึ่งในอาหารพื้นถิ่นที่ทางร้านนำมาบรรจุไว้ในเมนู ความพิเศษของหม้อไฟนี้ คือเอาใจนักชิมทั้งสายหมูและสายเนื้อสามารถเลือกได้ตามต้องการ โดยมีเนื้อหมูสามชั้น มาวางคู่กับ เห็ดหอมสด, เต้าหู้ขาว, เห็ดเข็มทอง, เห็ดเข็มเงิน, ต้นกระเทียม, ญี่ปุ่น ต้นหอมญี่ปุ่น, ผักกาดขาว, เส้นอุด้ง และที่ขาดไม่ได้คือ ซอสกิมจิ ต้มในน้ำซุปลาคัดสีโธะ เมื่อปล่อยให้ความร้อนทำหน้าที่เคี้ยวสีกผัก ก็ได้เวลาตักใส่ปาก...ความเข้มข้นของซุปลกิมจิแทรกเข้าไปในเนื้อเต้าหู้และผักต่างๆ จนกลายเป็นความกลมกล่อมกำลังพอเหมาะ หม้อนี้จึงดีต่อหนุ่มสาวผู้รักสุขภาพเป็นอย่างยิ่ง



ชาเขียวมูสเค้ก สายมัทจะต้องกรี๊ดร้อง!!

และเชื่อว่าจะมีแต่คนไทยเท่านั้นที่ติดหวานต้องมีของหวานไว้ล้างปากปิดท้าย คนญี่ปุ่นก็มีวิถีเดียวกัน "ร้านสี่โบฮาจิ" จึงมีรายการของหวานไว้บริการมากหน้าหลายตา โดยเฉพาะกรีนทีเลิฟเวอร์ ต้องเจอกับ "ชาเขียวมูสเค้ก" ความขม ความหอม ความหวาน ผสานกันอย่างลงตัว เสริมรสด้วยอัลมอนด์ ถึงกระนั้นเซฟยังโรยผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ เพื่อที่จะให้ช่วยลดความเลี่ยน หน้าตาและรสชาติระดับพรีเมียม แต่ขอบอกว่าราคาเบาๆ

ร้านสี่โบฮาจิ สาขาสุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน โดยวันจันทร์-ศุกร์ กลางวัน 11.00-14.00 น. และเย็น 17.00-23.00 น. ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เปิดบริการ 11.00-23.00 น. จะสอบถามหรือจองโต๊ะล่วงหน้า โทร.0-2262-0331

Translation

Food review at Tsubohachi @Nihonmachi (Sukhumvit26) by Komchadluek Newspaper website.