

J&M

M A G A Z I N E

VOL
03

サンドイッチを片手に



LA | OSAKA | KYOTO, TOKYO | TORONTO | MONTREAL

JET LAG

M A G A Z I N E

Vol. 3

INDEX

LA

P03

Bruxie

Division 3

BäcoShop

The Little Jewel of New Orleans

Eggslut

OSAKA

P05

新世界グリル梵

ニッシンベーカリー

北新地サンド

KYOTO, TOKYO

P06

Sandwich Club

銀座千疋屋 銀座本店

Knot Café

TORONTO

P07

Buster's Sea Cove

Arepa Cafe

Banh Mi Nguyen Huong Food Co.

MONTREAL

P08

St-Viateur Bagel & Café

Schwartz's Smoked Meat



サンドイッチを片手に

ベトナムのバインミー、イタリアのパニーニ、トルコのケバブ……世界中どこへ行っても、その土地特有のサンドイッチが存在する。JET LAG magazine 第3号では、そんなサンドイッチをサブテーマにした旅を提案。サンドイッチの魅力は持ち帰りをしてホテルや公園で食べられるところ。パンの間にさまざまな食材をはさんだその姿は愛らしく、一人旅のお供にもぴったりの存在だ。JET LAG magazine のお気に入りの旅先 LA では豊富なニュースタイルのサンドイッチに出会い、カナダの都市トロントやモントリオールでは、移民が持ち込んだエスニックなものや、地元の名物サンドイッチを堪能した。日本のサンドイッチは、フルーツサンドやミックスサンドなど独自のものが定番化しているのがやはり面白い。その土地の食文化が濃縮されたサンドイッチを片手に、旅先の魅力を味わおう。

Sandwiches



新しい文化を取り入れるのが得意な LA では、パンの種類だけでもクリスピーなものからワッフルタイプまで多様なことに驚く。明るい日差しの下で、お気に入りのサンドイッチにかぶりつきたい。

Bruxie

@bruxiewaffles

アメリカのソウルフード 『ワッフルチキン』のサンド

アメリカ南部発の「ワッフルチキン」を、気軽に食べられるサンドイッチに。ベルギーワッフルとは異なる、甘さ控えめのサクサクと軽い食感がアメリカンワッフルの特徴で、そこにジューシーなフライドチキン、甘塩っぱいソースとフレッシュコールスローをはさんでいただく。デザートには、ヌテラとバナナのワッフルサンドを。



Fried chicken & waffle sandwiches The Original / US\$9.95

Bruxie ● 1412 3rd Street Promenade, Santa Monica, CA ○ bruxie.com

Division 3

@division3eats

豊富なメニューから お気に入りのを見つけよう

ハリウッドのサンドイッチ専門店。平日の朝と週末のみ食べられるバスケットサンドイッチが有名だが、他どのメニューも完成度が高い。表面はカリッと、中はふんわりとしたバケットにビーフをたっぷりはさんだサンドイッチは、鼻に抜けるマスタードの香りがアクセントに。日替わりで様々な味が登場するレモネードも外せない。



Coffee-Braised Brisket
Grilled Cheese / US\$10.50

Division 3 ● 5907 Hollywood Blvd Los Angeles, CA ○ division3eats.com



Chile Shrimp BÄCOS / US\$9.00

BäcoShop

@thebacoshop

話題のレストランの
名物サンドを気軽に

地中海料理をベースにした店。名物は自家製パンズを使用した「BÄCOS」で、カリッとした歯ごたえとソフトな食感を併せ持ったパンズは唯一無二のおいしさ。「Chile Shrimp BÄCOS」は、チリ味の小エビとコールスローがパンズと相性抜群！



BäcoShop

● 9552 Washington Blvd Culver City, CA
○ www.baco-shop.com

Eggslut

@eggslut



Fairfax Sandwich / US\$7.00

超人気店が提供する
とっておきの朝食を

朝食の定番と言えば、スクランブルエッグ、パン、チーズ。それらをひと口で味わえるサンドイッチがこちら。ケージフリーの卵に、バターとピリ辛マヨネーズがマッチし、ブリオッシュ生地を使用したパンズはほんのり甘く柔らかい。LA で創業した同店は、ラスベガスの高級ホテルにも出店し、今やどの店舗も行列必至だ。

Eggslut

● 317 S Broadway Grand Central Market
Los Angeles, CA
○ www.eggslut.com

The Little Jewel of New Orleans

@littlejewel_la

ニューオリンズ式のポーボーイを食す

ニューオリンズ式のポーボーイが食べられる店。大粒のフライドオイスター、ピリ辛ソース、ピクルス、野菜を一緒にはさんだサンドイッチは、味もボリュームも文句無しの一品だ。地元で愛される同店には、近所の人々が気軽にランチを食べに来る姿が見られた。



The Little Jewel of New Orleans

● 207 Ord Street Los Angeles, CA ○ littlejewel.la



Crescent City
Fried Oyster Po' Boy
Sandwich / US\$14.75

OSAKA Japan

日本の中でも独自の食文化を持つ大阪。クオリティの高いビーフカツサンドから、下町の商店街で愛されているミックスサンドまで、大阪に来たらぜひ味わいたいサンドイッチを厳選紹介。



ビーフカツサンド
/ ¥1,100 (税込)

新世界グリル梵

驚愕の柔らかさが自慢！大阪のビーフヘレ

トーストとビーフカツのみのシンプルなサンドイッチ。レア仕上げのビーフカツをはさんだ出来たてにかぶりついた瞬間、その柔らかさに驚くだろう。厳選されたオーストラリア産ヘレ肉の、特に柔らかい部位を使用したビーフカツは、脂肪分が少ないため冷めても十分に柔らかい。自家製ソースが素材の味と食感を引き立てる。

新世界グリル梵 ● 大阪府大阪市北区堂島2-1-34 3F ○ www.grill-ben.com



ミックスサンド / ¥270 (税込)

ニッシンベーカリー

これぞ大阪下町の味！ 大満足のミックスサンド

昭和43年から愛されているパン屋の看板メニュー。自家製の食パンに、たまごサラダとキュウリをたっぷりとはさみ、そこにケチャップの酸味が加わって、見事なバランスに。周辺のラジオ局を訪れるアーティストから近所の子供まで、幅広い層に人気だ。

ニッシンベーカリー

● 大阪府大阪市北区天神橋2丁目北1-10

北新地サンド

サクサク×とろ～りの 食感がクセになる！

とろとろのたまごにサクサクの衣をまとい、ふわふわの食パンではさんだサンドイッチは、3つの食感を一度に感じられる極上の食べごたえ。さらに、マヨネーズとたまごの濃厚な味は忘れられない。高級飲食店が軒を連ねる北新地で人気を集めているのも頷ける味だ。

たまごカツサンド
/ ¥900 (税込)



北新地サンド

● 大阪府大阪市北区曽根崎新地1-2-11
○ アレーナ堂島 1F

KYOTO TOKYO

Japan

多くの外国人観光客で賑わう京都と東京は、いつ訪れても新たな発見がある旅先だ。老舗の店舗に加えて目指したい目的地は、次世代が手がける個性的なメニューが揃うカフェやテイクアウトのお店。



Soboro & Cheese
/ ¥750(税込)

Sandwich Club

@sandwichclub_

ホッとする味のおかずサンド

そぼろ、チーズ、目玉焼き、野菜が詰まった「Soboro & Cheese」は、ボリューム満点なのに最後のひと口まで飽きがこない。他のメニューも、パクチーチキンサンドやキーマカレーのホットサンドなど、具材のセンスが光っている。定番や日替わりメニューも見逃せない。

Sandwich Club ● 東京都世田谷区北沢2-12-2

銀座千疋屋

銀座本店 @ginzasembikiya1894

老舗果物専門店 フルーツパーラーの名物

1894 年創業の銀座千疋屋が作るフルーツサンド。ひと口かぶりつくと、まずはパンの香りが広がり、その後に果物の酸味や甘みが次々にやってくる。さらに口当たりの良い甘さ控えめの生クリームが果物を引き立たせる。果物は選任の目利きが厳選している。

銀座千疋屋

● 東京都中央区銀座5-5-1 2F・B1F
○ ginza-sembikiya.jp



フルーツサンド / ¥1,080(税込)

あんバターサンド
/ ¥330(税別)



出し巻きサンド
/ ¥330(税別)



Knot Café

コロンとかわいい和食材サンド

京都の北野天満宮のお膝元にあるカフェの人気メニュー「出し巻きサンド」と「あんバターサンド」。同じく北野の「ル・プチメック」が焼き上げたバンズに、和の食材を組み合わせている。NY はブルックリンのロースターからセレクトしたコーヒーと一緒にどうぞ。

Knot Café

● 京都府京都市上京区今小路通七本松西入東今小路町758-1
○ knotcafe-kyoto.com

TORONTO

Canada

地元の食材を使ったカナダ料理と、移民が持ち込んだエスニック料理が混在するカナダの都市トロント。その食文化にガブリとかじりついて手軽に味わえる、とっておきのサンドイッチを紹介しよう。

Arepa Café

📍 @arepacafe

独特の食感がクセになる
ベネズエラの家庭料理

アレパスと呼ばれるコーンミールを用いたパンはベネズエラの伝統食。グルテンフリーでもあるアレパスで作るサンドイッチは、チキンやビーフ、シーフードなど好みの具材をはさんでいただく。生地は香ばしく軽い食感だが、かなり腹持ちが良いので、街歩きのお供に最適だ。



La Sifrina
/ CA\$@13.25

Arepa Café

● 490 Queen St W, Toronto
○ www.arepacafe.ca

Banh Mi Nguyen Huong Food Co.

3ドルで食べられる
名物バインミー

チャイナタウンで学生からビジネスマン、観光客までがこぞって絶賛するのが、3ドルで食べられるバインミーだ。具の種類と辛さのレベルを伝え、数十秒後には紙袋に入れて渡してくれる。オススメはバンとの相性も抜群な、ガーリックハニーソーセージ。

Garlic Honey Sausage (S) / CA\$3

Banh Mi Nguyen Huong Food Co.

● 322 Spadina Avenue, Toronto



Buster's Sea Cove

📍 @bustersseacove

カナダの海の幸を
贅沢にまるかじり

カナダ名物のロブスターを手軽に味わうなら、トロントの市場セントローレンス・マーケットにある Buster's Sea Cove を訪れよう。肉厚なロブスターをサラダにし、軽く焼いたロールパンにこぼれるほど乗せたロブスターロールが人気を博している。ほかニジマスやタラなど白身魚のサンドイッチも最高だ。

Buster's Sea Cove

● 93 Front St E, Toronto
○ busters-seacove.com



The lobster roll
/ CA\$14.95

MONTREAL

Canada

カナダの中でもフランス語圏のモントリオールは、美食の国フランスほかヨーロッパ移民の影響が反映され、飲食店のレベルが高い。そんな都市で出会える絶品サンドイッチをご覧ください。

ボリューム満点！ 行列店の人気メニュー

多くの観光客と地元の人が列をなす、80年以上もの歴史を持つ名店。評判のスモークミートサンドイッチをオーダーすると、運ばれてくるのは驚くほどボリュームな一品。スパイスを効かせて燻製したジューシーな牛肩バラ肉を、豪快に頬張って食べるのが正解だ。



Schwartz's Smoked Meat

● 3895 Boul St-Laurent, Montréal, Quebec ○ www.schwartzsdeli.com



Smoked meat
Sandwiches
/ CA\$9.95

Schwartz's Smoked Meat



Traditional Bagel Sandwich
/ CA\$12.50

St-Viateur Bagel & Café

やみにつきになる名物ベーグルを賞味

モントリオール名物のベーグルは、生地には卵を使用し、ほんのり甘くてサイズが小ぶりなのが特徴だ。60年以上続くベーグル専門店が運営するカフェでは、定番のクリームチーズとスモークサーモンのサンドを賞味しよう。その味の虜になり再び訪れてしまうだろう。

St-Viateur Bagel & Café

● 1127 du Mont-Royal Avenue East, Montreal, Quebec
○ www.stviateurbagel.com

JETLAG

MAGAZINE

Vol. 03

特集

サンドイッチを片手に

jetlag-magazine.com

@jetlag_mag

Publisher: i heart, Inc.

Editor in Chief: Yoshimi Hayashi

Editor: Kozue Sato

Designer: Chihiro Segi