



TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > 中野駅南口の「Vn★Mart」～ベトナム料理との美味しい出会い～

ツイート



## 中野駅南口の「Vn★Mart」～ベトナム料理との美味しい出会い～

2022.03.09 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーター 中野のいくた

[観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]

“Xin chào”(こんにちは)！

区民レポーターの中野のいくたです。

みなさん、長い長いおうち時間の中で「何か美味しいもの食べたいな」「いつもと違うもの食べたいな」そう思っている方、多いのではないのでしょうか。(私は常にそう考えています)

今回はそんな皆さんに、いつもの生活に新たな風を吹き込むベトナム料理をご紹介します！



今回ご紹介するのは、中野駅南口のベトナム食材店「Vn★Mart」です。なんと、こちらのベトナム食材店では、テイクアウトでベトナム料理を楽しむのもよし、ちょっと頑張って自分でベトナム料理を作ってみることもよし！な、「二通りのベトナム料理の楽しみ方」ができるお店なんです。

では！さっそくVn★Martに行ってみましょう！

中野駅南口から徒歩5分、線路沿いにベトナム食材店「Vn★Mart」はあります。お昼過ぎにお店に行くと、お店にはベトナム人のお客さん数人が食材を購入していました。あまり聞きなれないベトナム語、わくわくします！



こんにちはー！とお店に入ると、にこやかな男性が出迎えてくれました。こちらがVn★Martを営むグエンさんたち。お二人ともお名前はグエンさんです。日本で暮らして10年目。始めは留学生として来日し、日本語を学んだ後、留学生の受け入れなど、様々な仕事をしていました。中野で生活する中で、中野には多くのベトナム人が住んでいるのに、ベトナム料理の食材店があまりないことに気が付きます。



グエンさんたち。「食材の食べ方やおすすめ商品など、何でも聞いてくださいね！」頼れるお二人です！

「もっと手軽に故郷の食材が買えたらいいのに」「ベトナムの味を届けたい」との思いで、準備期間を経て、昨春にVn★Martをオープンさせました。お店の食材はほとんどがベトナムからの直輸入。中野に住むベトナムの留学生やベトナム料理好きの方が「え！これが日本で買えるの！？」とびっくりするくらい豊富な品揃えが自慢だそう。始めは食材だけを扱っており、ほとんどがベトナム人のお客さんでしたが、店内で作るテイクアウト向けの料理の美味しさが口コミで広まり、今では日本人のお客さんも増えたそう。そんなグエンさんにVn★Martの楽しみ方を教えてもらいました。



ベトナムでお正月に食べるお菓子。他ではあまり売ってないので、お店に来たベトナム人の方は「日本で売ってるなんて！」と感激されるそう。

### Vn★Martの楽しみ方① まずはテイクアウト！



テイクアウトメニューはバインミーが人気です。

Vn★Martは食材店の傍ら、バインミーやフォー、ベトナムコーヒーやお弁当など、たくさんの種類のベトナム料理のテイクアウトが出来ます。しかもすべて店内調理の手作りです。私は、たまたま通りかかったときにバインミ

ー(フランスパンで具材を挟んだサンドイッチ)を購入したのですが、「なんだこの美味しさは!??」と虜になってしまい、Vn★Martのバインミーを2日間で3個食べました。



上「牛焼肉バインミー(550円/税込)」下「ハム&レバーペーストバインミー(550円/税込)」

こちらがバインミー。サクッと焼いたフランスパンには具材がたっぷり。私は牛焼肉、豚焼肉、ハム&レバーペーストを頂きましたが、どれも美味しい!こんがりトーストされたフランスパンを「サクッ」とかじると、口の中に爽やかな香葉(パクチー)の香りと、しっかり味付けされた肉のうまみ、奥深いタレの風味が広がります。まさしく、これはベトナムの味!!

グエンさんのおすすめのハム&レバーペースト。使われているレバーペーストもなんと自家製です。5種類あるバインミーはランチタイムに大人気で、取材時も多くの人がバインミーを買っていました。



断面図。食べ応えたっぷりのハムと野菜。野菜もたっぷりとれてうれしいです。

そしてこちらは、牛肉のフォー。あっさりとしていてとっても食べやすいんですが、出汁の味わいが存分に味わえます。フォーの出汁は、毎日お店で骨からしっかり取って作っているとのこと。麺もボリュームーでお腹いっぱいになりました。



左「牛肉フォー(750円/税込)」右「牛焼肉バインミー(550円/税込)」

バインミーもフォーも異国感たっぷりのお味。でも同時にとっても食べやすいので、エスニック料理初心者の方にもぜひおすすめしたいです。



サイズが大きいので、こんな風に半分にして色々な味を食べ比べしても楽しい。

**そしてVn★Martの楽しみ方② 自分でベトナム料理を作ってみる！**



私の購入品！色鮮やかなパッケージに心が躍ります！「バインセオの粉(348円/税込)」「ライスペーパー(324円/税込)」「ココナッツクリームパウダー(162円/税込)」

言わずもがな、Vn★Martはベトナム食材店でもあります。豊富な食材を見ていると、自分も作ってみたいとなりました。なので、今回は自分で生春巻とバインセオ(ベトナム風お好み焼き)作りにチャレンジしてみました！



バインセオの粉やライスペーパーなど、簡単にベトナム料理が作れる食材もたくさん

バインセオは、ターメリックで色付けされた色鮮やかな生地がトレードマークのベトナム料理ですが、この生地って中々スーパーでは売ってないんです。自分で米粉、ココナッツミルク、ターメリックパウダーを別々に購入することは大変です。ですが！Vn★Martにはバインセオ専用の生地の粉が売っており、すぐに本格ベトナム料理を作ることが出来ます。バインセオの粉とココナッツミルクを混ぜて、カリッと焼いて、あらかじめ作っておいたエビと豚肉の野菜炒めを挟みます。生春巻きは、ぬるま湯で戻した生春巻の皮で、生野菜と茹でたエビをくるっと巻いて。作った料理をテーブルに並べると、自画自賛ですが、自分で作ったとは思えない出来栄え！



バインセオはベトナム南部で食べられる料理です。

Vn★Martのおかげで簡単にベトナム料理ができました。いままで作ったことがないものを作って食べることは楽しいですね。この日はお友達を呼んで一緒に食べたのですが、「美味しい!」「ベトナム料理って自分で作れるんだね!」と盛り上がり、美味しく楽しい時間を過ごしました。そして料理を食べている間に、自分の世界が少しだけ広がった気がしました。中野に住むベトナムの方ともお友達になってみたいな、そんな風に思いました。



いつもと一味違う食卓にテンションが上がります。

今回はバインセオと生春巻きにしましたが、フォーを作る時には、麺はもちろんのことおすすめの調味料もVn★Martで購入できます。そして、もっとベトナム料理にチャレンジしたい方には、レットティラピアや冷凍サワガニなんかも!「ベトナム料理の作り方やおすすめの調味料のことは何でも聞いてくださいね」とグエンさん。



冷凍庫の中には見たことのないお魚が！おすすめの調理方法はグエンさんに聞いてみてください！

こんな風にVn★Martは、出来立てベトナム料理をテイクアウトしてもよし、自分でベトナム料理作りにチャレンジしてもよし！な二通りの楽しみ方が出来るお店です。ぜひ、Vn★Martで美味しいベトナム料理に出会ってください！

## Vn★Mart

所在地 中野区中野2-11-6

TEL 080-4639-8484

営業時間 9:00～21:00

定休日 無休

アクセス JR「中野駅」南口改札より徒歩5分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。