

食

## で観るシカゴの街

シカゴの名物フードを食べ尽くそう！

大阪の姉妹都市でもあるシカゴは世界各国の食文化が満ち溢れ、料理一つ一つのクオリティーも非常に高い。そんな“食道楽の街”シカゴには同地発祥の食べものも多く、安くてボリューム満点な名物フードは試す価値ありの一品ばかり。

構成・文・写真撮影・レイアウト / 西 忍

シカゴスタイルピザ  
Deep Dish PizzaChicago Gourmet  
名物  
1

薄いクラストのイタリア風ピザが“主流”とされたアメリカのピザ業界に新風を巻き起こしたのがシカゴスタイルのピザ。1943年に誕生した異端児ともいえる同ピザの特徴は何といってもその厚さ。約5cmほどの深さの型にピザ生地を敷き、その上にトマトソースとチーズ、たっぷりの具を重ねて焼き上げたもので、ディープディッシュピザ、あるいはスタッフドピザと呼ばれる（レストランにより異なる）。1人用のディープディッシュピザをメニューに加えているレストランもあるが、ピザ本来の食感を堪能したいなら少なくとも2〜3人前以上のピザをオーダーするのがコツ。ボリュームがとにかく大きく、一切れで満腹になるほど。

## Pizzeria Uno

シカゴ市内：リバーノース

ディープディッシュピザ発祥のレストランとされるピッツェリア・ウノ。それまではどちらかというとスナック（＝軽食）として食されていたピザが、ディープディッシュスタイルの誕生により、完全なる“食事”として認識されるようになったという。シカゴ市内リバーノースに位置する本店は、観光客が常に行列を作る人気店。



29 E. Ohio St. Chicago, IL 60611  
Tel: 312-321-1000  
Mon-Fri: 11:00-翌1:00  
Sat: 11:00-翌2:00 / Sun: -23:00  
www.unos.com (他店舗あり)

## Lou Malnati's

郊外：シャンパーグ

カリッと焼きあげたバタークラストに、熱々のチーズと洗練された具材がたっぷりのったピザが人気のルー・マルナティーズ。初めて同店を訪れる人には、自家製ソーセージをふんだんに使用した「シカゴクラシック」がお勧め。



1 S. Roselle Rd. Schaumburg, IL 60193  
Tel: 847-985-1525 / Mon-Thu: 11:00-23:00  
Fri & Sat: 11:00-24:00 / Sun: 11:00-22:00  
www.loumalnatis.com (他店舗あり)

## Giordano's

郊外：ストリームウッド

1974年創業のシカゴを代表するピザチェーン店。イタリア生まれのオーナー兄弟が作り出す同店のスタッフドピザは、兄弟の母親が作っていたというイタリアのピザと、シカゴスタイルを融合させたもの。“母の味”を堪能したいなら是非同店へ。



1556 Buttitta Dr. Streamwood, IL 60107  
Tel: 630-372-8600  
Mon-Sun: 11:00 Open (オーダー受付 9:00 より)  
www.giordanos.com (他店舗あり)

## Gino's East

郊外：ローリングメドウズ

黄金色をしたカリカリのクラストと、大きめにカットしたトマトを使用した自慢のソースが特徴のディープディッシュピザ。ピューレ状でないトマトソースを使用することにより、トマト本来の食感と酸味が味わえると人気だ。焼き上がりまで時間がかかるので、事前に電話オーダーするのがベター。



1321 W. Golf Rd.  
Rolling Meadows, IL 60008  
Tel: 847-364-6644  
Mon-Thu: 11:00-22:00 / Fri: -23:00  
Sat: 12:00-23:00 / Sun: 15:00-21:00  
www.ginoseast.com (他店舗あり)

## Carson's

シカゴ市内：ループ

シカゴを訪れた観光客が必ず訪れるといっても過言ではないBBQリブの名店。自慢のソースで味付けされた甘辛いリブは、骨ごとほおぼるのが◎。コールスローサラダやポテト料理などサイドも非常に充実している。



612 N. Wells St. Chicago IL 60612  
Tel: 312-280-9200  
Sun-Thu: 11:30-22:00 / Fri & Sat: 11:30-23:00  
www.ribs.com (他店舗あり)

Chicago Gourmet  
名物  
2バーベキューリブ  
BBQ Rib

ポークリブ（豚肉の肋骨周辺の肉）を甘辛いソースで味付けし、じっくり時間をかけてBBQしたもの。骨付きのBBQリブはポーク本来の旨味が凝縮されており、ミートラバーでなくてもシカゴへ来たからには是非とも味わいたい一品。ハーフスラブあるいはフルスラブで注文するケースが多いのだが、女性やキッズなどはハーフスラブでも充分満腹になるだろう。



## Jameson's Char House

郊外：マウントプロスペクト

シカゴ北西部郊外を中心にチェーン展開する炭火グリルの専門店。じっくりローストされたベイビー・バックリブは日本人にも大人気。アクセスがいいので、日本からの家族や友人を連れて行く際にも利用したい。



1702 W. Algonquin Rd. Mt. Prospect, IL 60056  
Tel: 847-956-1500 / Mon-Thu: 11:00-22:00  
Fri: 11:00-23:00 / Sat & Sun: 12:00-21:00  
www.jamesons-charhouse.com (他店舗あり)

## Gale Street Inn

市内：ジェファーソンパーク

オヘア空港からCTAで行ける地元シカゴアンに大人気の隠れ家的レストラン。ナイフを使わなくてもポロリと骨から外れるくらいに柔らかいリブが同店の自慢。ダブルバイクドポテトやポテトスキンなど、一味変わったサイドと共にご賞味を。



4914 N. Milwaukee Ave. Chicago, IL 60630  
Tel: 773-725-1300 / Mon: 16:00-22:00  
Tue-Thu: 11:30-22:00 / Fri: 11:30-22:30  
Sat: 16:00-22:30 / Sun: 14:00-21:00  
www.galestreet.com (他店舗あり)



## シカゴ風ホットドッグ Chicago Style Hot Dog

Chicago Gourmet  
**名物 3**

「具だくさん」が大好きなシカゴアンらしく、ホットドッグにもどっさり具をのせるのがシカゴスタイル。トマトを始め、玉ねぎやチーズ、レリッシュ、セロリソルトなど自分好みの具をチョイスできる。また、ソーセージはポークではなくビーフを使用するのが“定石”とされているのが特徴だ。このソーセージは炭火で焼いたものや茹いだものなどバラエティーも様々。トッピングには何をのせてもいいが、ケチャップだけは付けけないのがシカゴ流の食べ方とされている。

### Superdawg

シカゴ市内：ノーウッドパーク

1948年の創業以来、シカゴアンたちに愛され続けている老舗。ややスモーキーなスーパードッグは秘伝のレシピにより深みとコクのある味わいに仕上がっている。屋根の上にあるオリジナルマスコットはオーナー夫妻がモデル。



6363 N. Milwaukee Ave. Chicago IL 60646  
Tel: 773-763-0660  
Sun-Thu 11:00- 翌 1:00 / Fri & Sat 11:00- 翌 2:00  
www.superdawg.com (他店舗あり)

### Portillo's

郊外：ストリームウッド

イリノイを中心に、インディアナやカリフォルニアにも店舗を構える1963年創業のチェーン店。オンライン注文により全米各地への配達が可能なので、州外にいながらシカゴの味が堪能できる。



950 S. Barrington Rd. Streamwood, IL 60107  
Tel: 630-213-6656 / Mon-Thu: 10:30-22:30  
Fri & Sat: 10:30-23:00 / Sun: 10:30-22:00  
www.portillos.com (他店舗あり)

### Wiener's Circle

シカゴ市内：リンカーンパーク

深夜を過ぎても行列のできる人気店。じっくり炭火で焼き上げられた香ばしいソーセージに、山盛りのトッピングをのせて頂く。またこのほかにも、とろ〜り熱々のチーズがたっぷりかかった皮付きポテトフライもお勧め。



2622 N. Clark St. Chicago, IL 60614  
Tel: 773-477-7444  
Mon-Thu, Sun 10:30- 翌 4:00 / Fri & Sat: 10:30- 翌 5:30  
www.wienercircle.net

### Al's

郊外：パークリッジ

イタリアンビーフの“生みの親”とされるアルズ。厳選した薄切りビーフを自家製ブロスと野菜でじっくりコトコト煮込んで作るイタリアンビーフは肉の旨みとだしが凝縮されており、さすがは元祖ならではの逸品。



1036 W. Higgins Rd. Park Ridge, IL 60068  
Tel: 847-825-2345 / Mon-Thu: 7:00-21:00  
Fri: 7:00-22:00 / Sat: 8:00-22:00 / Sun: 9:00-21:00  
www.alsbeef.com (他店舗あり)

Chicago Gourmet

**名物 4**

## イタリアンビーフサンド Italian Beef Sandwich

シカゴが発祥とされるサンドウィッチで、薄切りビーフをブロス（だし汁）で煮込み、それをパンに挟んだもの。肉汁が滴る柔らかいビーフだけでも大満足のサンドウィッチだが、甘いピーマンやホットペッパーなど好みで具を挟んでも◎。

また、肉だけではなくパンごとブロスに浸すダブルディップ（double-dipped）も是非お試しあれ。



### Garibaldi's Italian Eatery

郊外：ホフマンエステイツ

同店のイタリアンビーフはとにかくボリュームが満点！イタリアンビーフに、ソーセージをプラスしたコンボサンドも人気が高い。シカゴを代表するファーストフードを色々試したい人にお勧めの一軒。



2346 W. Higgins Rd. Hoffman Estates, IL 60169  
Tel: 847-884-8663  
Sun-Thu: 11:00-22:00 / Fri & Sat: 11:00-23:00  
www.garibaldis.com

### Portillo's

シカゴ市内：リバーノース

観光客で常に賑わうポーティローズのリバーノース店。同店のイタリアンビーフは（アメリカにしては珍しく）塩味があまり濃くなく、ブロスの香りとコクがじっくりしみ込んだ味付けが人気の秘密。しゃぶしゃぶ肉を髣髴させる薄切り肉本来の旨みを楽しんで！



100 W. Ontario St. Chicago IL 60654  
Tel: 312-587-8910 / Mon-Thu: 10:30-23:00  
Fri & Sat 10:30-24:00 / Sun 11:00-23:00  
www.portillos.com (他店舗あり)

## ポップコーン Popcorn

Chicago Gourmet

**名物 5**

シカゴ土産として人気が高いポップコーン。定番の塩味やバター味を始め、チーズやキャラメル入りなど種類も豊富。手軽に食べられる小袋入りのものから、贈答に便利なボックス入りのものまで様々なサイズで売られている。シカゴの摩天楼や、シカゴベアスのプロスポーツチームのロゴ and/or キャラクターをあしらったデザインもあり、こちらは土産としても喜ばれるだろう。



### Garret Popcorn

シカゴ市内：ルーブ

シカゴで最も有名なポップコーンチェーン店。マカデミアナッツやカシューナッツ入りなど珍しいフレーバーがあるほか、オリジナルグッズも充実している。オヘア空港のターミナル1 & 3内にもショップがあるので、ラストミニッツで土産を買いたい人はこちらを利用するのも手。



2 W. Jackson Blvd. Chicago, IL 60604  
Tel: 312-360-1108  
Mon-Sat: 10:00-20:00 / Sun: 11:00-19:00  
www.garretpopcorn.com (他店舗あり)

