

COVER STORY



マネジャーのマイク・マーティーさん。「うちのファラフェルは材料にこだわっているからニューヨーク1だよ」と胸を張る。

1番人気のFalafel Sandwich(6ドル)。厚手のピタブレッドにグリーンファラフェル、ハムス、イスラエルサラダ、キャベツの漬物、タヒニソースをサンド。Homemade Ginger Mint Lemonade(3ドル50セント)と。



共同経営者のケビン・マッコネルさん。元ラッパーで、屋台でも音楽をかけ超コキゲン。

溢れんばかりの牛肉が詰まったProvolone Steak(6ドル75セント〜)。「Provolone Cheese with Fried Onion」なら「Prov wit」と、フィー気取りで注文しよう! (フィーなまりでwit=with)。

② B級グルメの王道

Phil's Steaks  
twitter.com/philssteaks



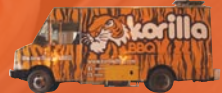
マネジャーのブライアン・パークさん(中央)を囲んで、陽気なスタッフたち。

Tacos(7ドル)。具はブルコギ、ピリ辛の豚、鶏、豆腐から、漬物はキムチ、キュウリ、ダイコン、コールスローからなどと、チョイスが楽しい。



③ 韓国×メキシコ

Korilla BBQ  
twitter.com/korillabbq



④ ビーガン&ヘルシー

The Taïm Mobile: Falafel and Smoothie Truck  
twitter.com/taimmobile



④肉が続いたので、次は胃に優しいようなフードを求めて、イスラエル系の**タイム・モービル・ファラフェル&スムージー・トラック**へ。つぶしたヒヨコ豆をベイスに、ニンニク、タマネギ、パセリなどに各種スパイスを加え、団子状にして揚げたファラフェルだと、楽しく野菜を食べられる。

⑤次はシーフード系も試したいということで、ロブスター・ロールの**レッドフック・ロブスターパウンド**へ。プリップリの新鮮な大ぶりロブスターとセロリを混ぜ合わせ、パブリカを軽く振



今年のベンディーアワードで初優勝し「アメリカンドリームがなかった」と感慨深げだった、オーナーのエレアザール・ペレスさん。

「優勝タコス」はコレ。(左から時計周りに)牛肉のCarna Asada、羊肉のBarbacoa de Chivo、乾燥チリでマリネした豚肉のAl Pastor(各3ドル50セント)。サルサソースをお好みでどうぞ。

① これぞ王者の味!

Piaztlan Authentic Mexican  
twitter.com/piaztlanbk



①食べ歩きツアーは、屋台の王者を決める「ベンディーアワード」の今年度の優勝屋台、**ピアズラン・オーセンティック・メキシカン**からスタート。創業23年の家族経営の店だ。お母さんのエレアザールさんの故郷、メキシコ、プエブラ地方の味を再現した料理は、どれもオーセンティックな味。同アワード優勝の鍵となった、4種類のサルサソースをたっぷりかけるとさらにうま味が増す。今年は10月28日(日)までの毎週土・日曜日のみ開店。急げ!

②続いて同アワードの新人賞に輝いたワイリーチーズステーキの**フィルズステーキス**へ。「決め手はパンキ。ワイリーの人がこだわる『Amaroso』という専用パンを使ってるんだ」とケビンさん。かぶりつくど口の中で肉、チーズ、タマネギなどのうま味がブレンド。2軒目にして、いきなりB級グルメの頂点を極めた。

③3軒目は、**コリラBBQ**という変わったネーミングの屋台へ。開店2年目にして既に3トラックを抱える同店は、良質なフードとユニークさもさることながら、ケープルテレビ「グレートフード・トラックレース」シーズン2でファイチャーされ、その名は一躍全国区に。タコス、ブリトー、ポウルどれも唯一無二の味。

編集部が独断で選んだ「2012年 厳選トラック6」食べ歩き!

\*出店場所は曜日によって異なるためツイッターで確認のしよ。