

センベロの正しい愉しみ方

● 千円札1、2枚で酔える店

「安くてうまい」居酒屋が増えるなか、とくに賑わいを見せているのが「センベロ系居酒屋」。「センベロ」とは「1,000円でベロベロに酔える」という意味（実際には1,500円くらいになることも）で、とにかく格安な価格設定が売りの店。ちなみに名づけ親は、小説家の故・中島らもで、飲み歩きのエッセイ集で使ったのがはじまり。

センベロは何よりも安さが魅力だ。200円以下のメニューが豊富なので、酒3杯につまみ3品くらいを頼んで1,000円もあればすんでしまう。居酒屋らしくコの字型カウンターの造りや立ち飲みスタイルが多く、メニューは食材を厳選し、丁寧に作る料理や、地方のB級グルメなども取り入れている店が人気だ。

● センベロの正しい使い方

センベロは、とにかく1,000円あればよい気分になれるし、お得感が嬉しい。はじめてでも手軽に使えて、カッコをつける必要もない。そのぶん落ち着いた雰囲気はないので、飲む&つまむに集中するのだと割り切っていくべし。大箱の店なら飲み会の二次会などに大勢で行って予約なしで入ってしまったたりするのも、センベロ的な店のメリットだ。サラリーマンなら1、2店知っておくと重宝するかも。

また、街の「〇〇食堂」をセンベロ的に使ってもいい。定食のおかずはつまみにぴったりだし、瓶ビールや酎ハイくらいは必ずあるので酒場として利用しない手はない。酒場のようにお通しはない（あっても無料のことが多い）ので、そのぶん安く上げることができる。昭和レトロな趣のある定食屋も多く残っているので行ってみよう。

センベロモデルコース(価格帯別)

～1,000円

晩杯屋(高円寺)

生ビール ¥410	ハイボール ¥290	+	煮込み ¥130	ポテトサラダ ¥130	=¥960
--------------	---------------	---	-------------	----------------	-------

1,000～2,000円

いこい(赤羽)

生ビール ¥360	ハイボール ¥190	レモンサワー ¥230	+	アジフライ ¥150	まぐろ ¥130	マカロニサラダ ¥110	=¥1,170
--------------	---------------	----------------	---	---------------	-------------	-----------------	---------

1,200円～

おおの屋(西新宿)

レモンサワー ¥250	ハイボール ¥250	焼酎ロック ¥250	+	カシラ、ハラミ、タン ¥270	カキフライ ¥200	チーズはんぺん ¥150	冷奴 ¥100	=¥1,470
----------------	---------------	---------------	---	--------------------	---------------	-----------------	------------	---------