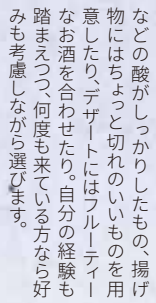


日本全国！ふるさとの味特集

阿佐ヶ谷駅北口「酒好房 かえでの杜」富田 和裕さんが語る

国産食材へのこだわりと全国から取り寄せる地酒の楽しみ方



新型コロナの影響で開催出来ない時期もありましたが、日本酒の蔵元さんをお呼びしてその地域の食材を使った料理を出しするイベントをやったりしています。一つの蔵のお酒を10〜15種類仕入れて、そのお酒に合わせた料理を出しています。これだけの種類の日本酒を一度に飲み比べられる機会はなかなかないですし、作りの話を聞きながら飲むのも面白いので、時々発信できたら面白いと思います。

今企画しているイベントは、「お燗名人」の方がいる、1種類のお酒でお燗のけ方を覚えてコース料理に合わせるというものです。お燗は温度や器、また温度の上げ方も低温からじわじわ上げるか、高温で一気に上げるか、上げた後に急激に冷ますかなどで味わいが変わってくるので、「同じお酒でも幅広い料理に合わせられるよ」ということを知ってもらおう企画です。

を経験してきたので国産食材をメインにしつつ料理メニューは和洋中を取り混ぜています。

お客様におすすめの日本酒を聞かれたら、召し上がっている料理に合わせて色々と提案させていただきます。例えば、お肉の料理なら山廃仕込み

お店に入ってもらえるイベントをやっていただけるのはありがたいです。また、10月1日が「日本酒の日」で、その日に全国でやっている「日本酒コアラウンド」というイベントにも参加しています。各店舗で蔵元の方を呼んで、お客様に飲み歩いてもらうイベントです。

卵料理が人気です。徳島の小林ゴールドエッグというところ知り合って、そこから仕入れた卵を使ったオムレツや卵かけご飯、豚平焼きや卵のピクルス、デザートの手づくりプリンなども人気があります。居酒屋で手づくりデザートを出しているところは珍しいですね。

国産食材にこだわっているのは、日本は食料自給率が著しく低いので、国産の食材を使ったり発信したりするところに、農業や漁業でも一次生産者の方がちよっと力になったらな、という気持ちです。

お酒を飲まないでカフェ利用をする方もいますね。日本酒をメインで置いてはいますが、日本酒を飲まないといけないお店ではなくて。飲める方も

ぶどう果汁、デザートに合わせ、国産紅茶を提供したりしています。

お子さん連れの来店もOKです。ソファや小上がりで靴を脱げる席もあります。自分たちも子どもがいるのですが子連れで行けるのがファミレスばかりではつまらないだろうな

と。お子様が食べられるメニューもいくつかありますし、大人も子どもも楽しめる店になればいいなと考えています。

日本酒をもっと気軽に楽しむ

日本酒は家庭ではあまり飲まれな
いみたいですね。コロナ禍で飲
食店に飲みに行かなくなったとか
に、みんな家で日本酒を飲むのき
なと思ったらそうではなくて、生産量
自体がガクンと減ったという話を聞
いて結構ショックだったんです。僕は
家でも飲むので(笑)。そのハード
ルを下げて気軽に飲んでもらえる手
助けをしたいですね。冷蔵庫でキンキン
に冷やして3日以内に飲まないとい
けないとか、そんなことはないの
で、どんなものでしょうかと思うので
が、ライトユーザーが増えたほうが
いいですね。日本酒はお猪口の形や
温度、開封してからの日数などで味
が変わるので、好みに合わないと思
ってあきらめないで楽しんでもら
えたらと思います！



まるごと楽しむ、阿佐ヶ谷。

阿佐谷百貨店は、阿佐谷ジャズストリート実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、阿佐ヶ谷。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客様をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、阿佐ヶ谷の様々な業種のお店の情報が集まっています。



中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並!」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線(高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪)の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧ください。



旅サロン 海っ子八戸



(住) 阿佐谷北2-13-4 2F (電) 03-5364-9395
 (営) 17:00-23:00 (休) 日



全国各地の食材と日本酒の組み合わせを気軽に楽しんで

酒好房 かえでの杜

全国の酒蔵から幅広く仕入れられる日本酒は常時40種類から楽しめる。日本酒以外にも国産クラフトジンやラム、さらに国産紅茶などソフトドリンクのメニューも用意。食材も国産にこだわり、中でも徳島県産の卵を使った卵料理が人気でオムレツや卵かけごはんの他に手づくりのプリンも。お子様連れも歓迎だ。



[住] 阿佐谷北1-3-15
 [電] 03-5356-9898 [休] 火
 [営] 月・水・木17:00-23:00 金17:00-24:00 土16:00-24:00 日16:00-23:00



愛媛県宇和島より直送する鯛や鰯など魚が人気の居酒屋

がいや



天然真鯛の漁獲量がトップクラス、養殖は全国一の生産量を誇る愛媛県。店主の出身地である宇和島市の漁港から届く真鯛や旬の魚を使った刺し身や、刺し身用の肉厚な鰯を使ったアジフライなどが人気だ。日本酒も愛媛県のもの数を多く揃える。メは生の鯛に出汁と卵を絡めてごはんに乗せる「鯛めし」で。

(住) 阿佐谷南3-37-5
 (電) 03-6383-5255
 (営) 17:00-24:00 (休) 水



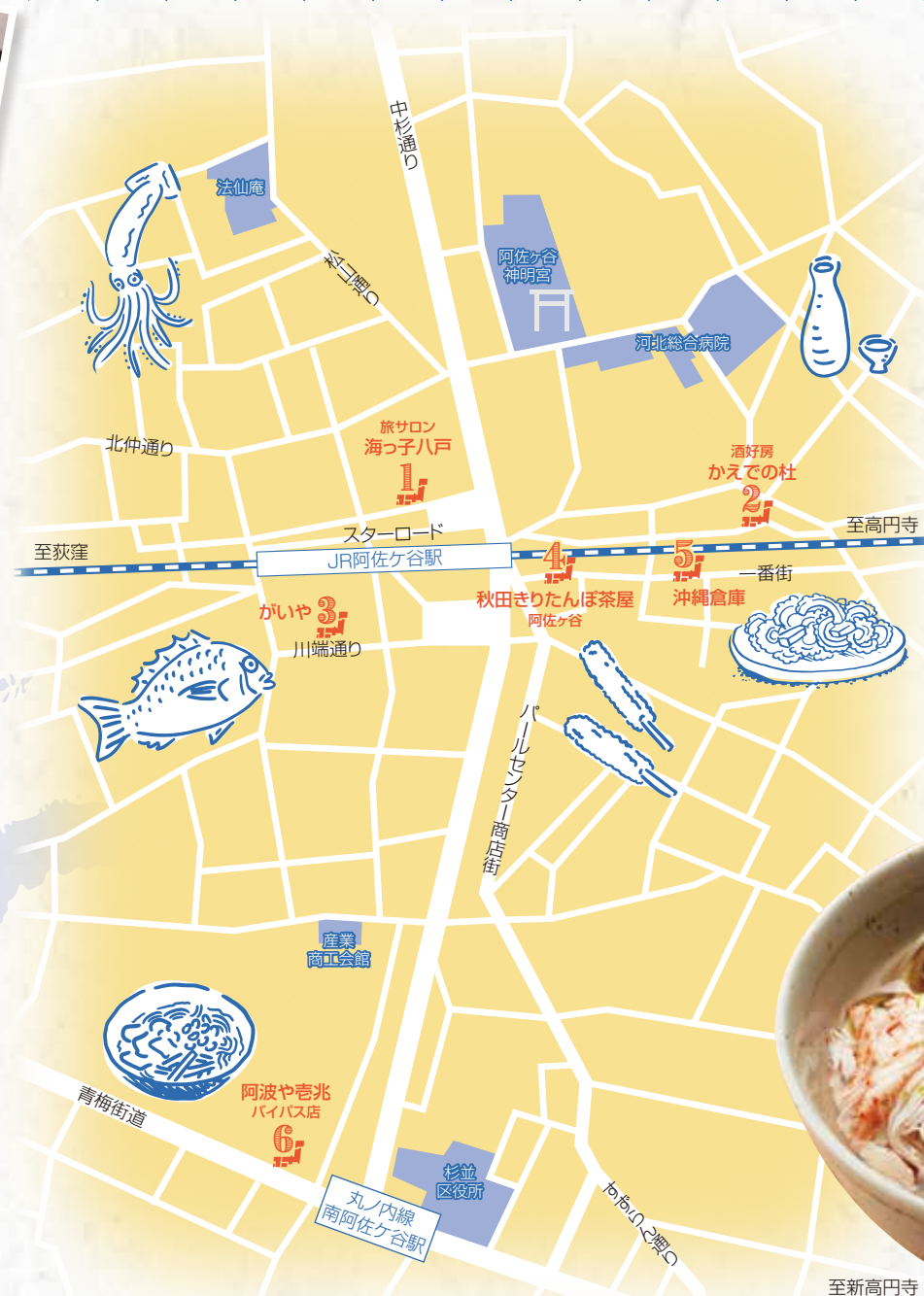
旅行会社を経営する青森県八戸市出身のオーナーが郷土の魅力を伝えたいと2021年1月にオープン。特産のイカ・サバを活かした「イカゴロ煮」や「さばの冷燻」、メの「八戸せんべい汁」などが揃い、南部地方の日本酒飲み比べセットも人気。大型ディスプレイで観光映像を流し、気軽に旅気分が味わえるお店だ。



阿左哥
たしあ司走

日本全国！ふるさとの味特集

どこか懐かしくホッとする、日本全国の郷土料理とお酒。
阿佐ヶ谷であなたのお気に入りのお店を見つけてみませんか？



44

お子様連れOK! 鹿角ホルモンと きりたんぽの店

秋田きりたんぽ茶屋 阿佐ヶ谷



(住) 阿佐谷南2-17-5 2F (電) 03-5938-2762
 (営) 11:30-23:00(最大延長 翌2:00まで) (休) 不定休のため公式サイトを確認



「秋田ほるもん酒場 西荻窪」の姉妹店。ハンモックもあり、リラックスした雰囲気でお子様連れにも人気だ。ランチからディナーまで通し営業で、名物のきりたんぼ鍋や鹿角ホルモンなどの秋田料理を楽しむことができる。じゅんさいやいぶりがっこ、ババヘラアイスなどサイドメニューや日本酒も秋田尽くしだ。

5

一步入ればいつでも沖縄の風が吹く、気軽な沖縄居酒屋

沖縄倉庫

パールセンターで14年、一番街に移転して6年になる沖縄料理店。定番の沖縄そばやソーキそば、チャンプルーはもちろんのこと、種類豊富な泡盛が進む「おまかせ盛り合わせ5点盛」などのおつまみメニューも人気。島らっきょうや塩辛のせ島豆腐、海ぶどう、ジーマミー豆腐など時期により内容が変わる。



(住) 阿佐谷南2-20-8
 (電) 03-5306-0776
 (営) 月～水・金～日
 17:30-24:00
 (休) 木



6

飲みのメにも人気! 徳島の食文化を伝える優しい味わい

阿波や壱兆
バイパス店



太くてコシがある徳島の半田そうめんを現地の食べ方やアレンジメニューで食べられるお店。鰹・昆布・煮干し・しいたけをブレンドした出汁を使い、寒い時期は温麺がおすすめ。「田舎ぶっかけ」にはしいたけの甘煮や、歯ごたえしっかりの鳴門わかめが乗り、夏は名産のすだちを使った冷たい麺が人気だ。

(住) 阿佐谷南3-2-3 (電) 03-5335-7695 (休) 木・不定休
 (営) 月～水・金11:30-15:00 / 18:00-24:00 土11:30-15:00 / 18:00-翌2:00
 日11:30-15:00 / 21:00-翌5:00

