

阿佐谷 たぐりあるさ

日本全国！ふるさとの味特集



創造性豊かで文化が薫る大人の街、
中央線・阿佐ヶ谷で味わうご当地料理や地酒。

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



などの酸がしっかりとついているもの、揚げ物にはちよつと切れのいいものを用意したり、デザートにはフルーティなお酒を合わせた。自分の経験も踏まえつつ、何度も来てくれる方々から好みも考慮しながら選びます。

日本酒の蔵元やお燗名人とのイベント

新型コロナウイルスの影響で開催出来なかった時期もありましたが、日本酒の蔵元さんや呼んでその地域の食材も使った料理をお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、作り手の話を聞きながら飲むのも面白いので、時々発信できたかなと思います。

今企画しているイベントは、「お燗名人」の方が出て、1種類のお酒で燗のつけ方を教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、上げた後に急冷で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てくれるよ、ということを知ってもらおう企画です。

飲み歩きイベントにも積極的に参加

「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り」にも参加しています。本場にありがたい企画です。お店の場所がメインストリートから外れているので、知っている人から外れるのが、個人店は最初の入店に結構勇気が要りますからね。敷居を下げて気軽に

一番人気は卵料理

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を知り合っ、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よ。

国産食材にこだわっているのは、日本は食料自給率が低く、一次生産者の方にちよつとも力になれたらな、という気持ちです。

子ども連れやカフェ利用もOK

お酒を飲まないでカフェ利用をする方もいます。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、飲める方も飲めない方も同じように楽しく過ごしてほしいので、ソフトドリンクやカフェメニューにも力を入れてやっています。自家製クラフトコーラやワイナリーが作っているノンアルコールのぶどう果汁、デザートに合わせた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です。自分たちも子どもがいるのですが、子ども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と考えています。

日本酒を飲む人しか来られない店にはしたくなくて、嗜好品なので好きな人が好きなように飲めるお店にしたいです。こだわりた人にはアードバイスや提案はできますが、必ずどうやって飲んでください！、ということはないです。

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なんです。コロナ禍で飲食店に飲みに行かなくなったときに、みんな家で日本酒を飲むのかな、と思ったんですけど、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。僕は家で飲むので「愛」。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、そんなことはないです。どんなものでもさっさと飲むので、ライトユーザーが増えたい方がいいですよ。日本酒はお猪口の形や温度、開封してからの日数など、味が変わるので、好みに合わないと思ってもあきらめないで楽しんでもらえたらと思います！



阿佐ヶ谷の情報満載!



SAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店

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的百貨店です。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。

なみじゃない、杉並!

中央線あるあるPROJECT

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。

2024年3月発行(第2版)



詳しくはこちら



なみじゃない、杉並!
中央線あるあるPROJECT

SAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店



八戸の海の幸や地酒を味わいながら旅の相談もできる店

旅サロン 海っ子八戸



住 阿佐谷北2-13-4 2F 電 03-5364-9395
営 月～土17:00-23:00 日17:00-21:00 休 不定休



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伝えて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。



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 水
営 月～金17:00-24:00 土16:00-24:00 日・祝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



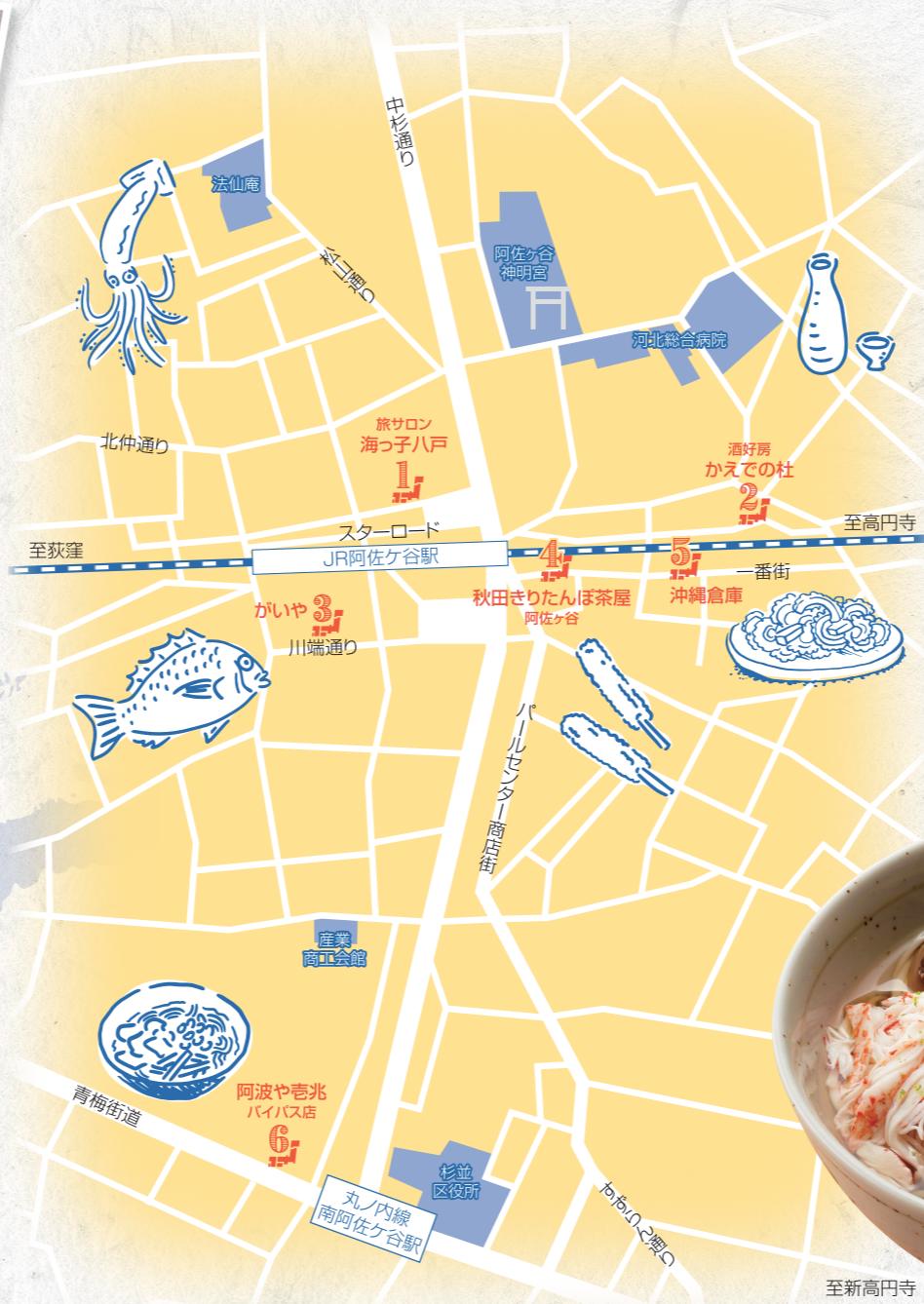
天然真鯛の漁獲量がトップクラス、養殖は全国一の生産量を誇る愛媛県。店主の出身地である宇和島市の漁港から届く真鯛や旬の魚を使った刺し身や、刺し身用の肉厚な鰯を使ったアジフライなどが人気だ。日本酒も愛媛県産のものを数多く揃える。メは生の鯛に出汁と卵を絡めてごはんに乗せる「鯛めし」で。

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

阿佐谷 たぐあるき

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？



お子様連れOK! 鹿角ホルモンと きりたんぼの店

秋田きりたんぼ茶屋 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 西萩窪」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、ババヘアアイスなどサイドメニューや日本酒も秋田尽くだ。



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



飲みものメにも人気! 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。鯉・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18:00-24:00 火・水11:30-15:00/18:00-24:00 金・土・祝11:30-15:00/18:00-翌2:00 日11:30-15:00/21:00-翌5:00

※掲載している情報は2024年3月のものです。