

びしょくちやや ～和食のすすめ～**美食茶屋**



美食茶屋入口

今回の仕事人は、西白井駅から鎌ヶ谷方面に向かう風間街道沿いに店を構える美食茶屋を紹介します。

平成11年5月に都内の料亭で修業していた常警政治さん、遠藤誠之さんが独立して地元の白井に店を構えました。

代表の常盤さんに伺うと、「自分が食べたい料理をお客さまに提供したい。個人店ならではの良さを生かして、店で引くだしや自家製みそ漬けなど、チェーン店や家庭ではなかなか作れない味を作りたい」といいます。

特にだしは、開店当初から20年間こだわり続けていて「利尻昆布、かつお節から引いた、うまみ成分たっぷりの黄金色のだしを料理に使用しています。このだしを最大限生かすためにできる限り産直ものや地野菜などを使用して食事バランスがとりやすい和食を提供しています。和食料理は、五大栄養素が補えるのでバランスの良い食事メニュー作りを常日頃考えています」と話します。

店舗裏手には自家農園を作って、採れたての野菜をお客さまに提供することもあり、地産地消などにも積極的に取り組んでいるほか、最近では自家製スモーク食材作りにもチャレンジしているそうです。

また、開発した「梨粕 万能たれ」は、今年度から白井市ふるさと産品に認定されました。白井の特産品の梨と酒粕などをブレンドした調味料で、肉や魚の下処理、料理の仕上げ、サラダドレッシングやみそ汁などさまざまな用途で使用できる調味料です。

店舗では、「梨粕 万能たれ」を使用したメニューが多数あり、お肉は漬け込むことでより柔らかく、魚は深みのある味わいになるそうです。店の看板メニューでもある梨粕みそ焼き御膳にも「梨粕 万能たれ」を使用しています。万能たれに漬け込んだ魚がメインで、煮物やサラダなどの副菜がついた松花堂風御膳で女性のお客さまを中心に人気のメニューです。

店舗は、白いナマコ壁が特徴のどっしりとした蔵構えの外観です。店内は、古民家風のゆったりとした空間で骨董品や陶芸作品などが展示されています。

「忘年会や新年会、誕生日会や七五三、法事などの大人数にも対応しています。席数には限りがありますので気軽に問い合わせてください」と笑顔で話してくれました。

☎ 産業振興課商工振興班 内線3241



梨粕みそ焼き御膳1,380円(税別)

美食茶屋 ☎442-4053

URL bisyokuchaya.com