



宮前の風

第12号
2012.10

人が好き
緑が好き
まちが好き

発行：宮前区観光協会 編集・作成：宮前区観光情報取材記者
事務局：宮前区役所地域振興課
TEL：044-856-3135 <http://www.miyamae-kankou.net>



第2回みやまえC級グルメコンテスト フコの部・受賞店の紹介

季節限定や数量限定がありますので、各店舗に確認をしてください。



「宮前トマトのうま辛つけ麺」

中華四川料理 飛鳥

(川崎市宮前区菅生 2-16-1 聖マリアンナ医大病院下車 TEL:EL044-976-2323)

グランプリに輝いた作品「宮前トマトのうま辛つけ麺」は、トマトつけ麺の辛さの隠し味はラー油とブラックペッパーです。とシェフが内緒でおしえてくれました。付汁にシャキシャキのパプリカ、きゅうり、しらねぎ、かいわれをたっぷり入れ麺と一緒にいただきます。デザートの人参杏仁もほどよい甘さで美味しいです。イケメン二人の食べてみる感想は「おいしい」の一言に尽きるそうです。その後も、まだまだ食べ続けマーボー豆腐 750円、春巻き 150円、酢豚 1,100円と、お腹いっぱいごちそうさまでした。すごい食欲にびっくりです。(パプリカ以外は宮前区産の野菜です。)

(取材 渡辺寛美)

手作り惣菜、お弁当、精肉の店「Delista スエヒロ」

(宮前区小台 1-19-5 鷺沼駅前から徒歩1分、TEL:044-855-1229)

優秀賞に輝いた作品「おだしトマト」は、和風だしに、湯むきトマトを一晩つけ、素材を活かしたシンプルな料理。トッピングに水菜とタマネギの薄切りが乗り、酷暑に涼味が味わえる。その製作者「デリスタ スエヒロ」の清水美和さんを訪ねた。「デリスタ スエヒロ」は、元は肉販売専門店、今も店内の一角で販売、ブランドにこだわらず黒毛和牛の品質ランクのA5クラスを芝浦の肉問屋から仕入れ、毎月29日「肉の日」には「20%割引で販売しています」と清水さん。現在、「デリスタ スエヒロ」のメインは、惣菜とお弁当の販売。惣菜は約50種類、弁当は約30種類。全て手作りで、作り置きはしない。昼食用と夕食用と2回、その都度料理し、作りたてを販売。日に2度、3度と来店されるお客様もいらっしゃる。惣菜とお弁当は季節によって内容を工夫、それがリピーター招来の所以。その中で定番は「鷺沼コロッケ」、北海道のジャガイモをつかい、バター風味をほんのりきかす。添加物なし、全て手作り。これまで十年以上、より美味しいものをと、不断に進化、今日完成に至ったもの。通常1個80円だが、毎週土曜日の「鷺沼コロッケの日」には1個50円で割引販売して1000個完売の日も、とお客様に好評。常に怠りなく新商品開発に努めているが、「ヘルシーメンチカツ」もその一つ。一般的にメンチカツの具材は豚肉とタマネギだが、新商品では鶏肉と豆腐、ヘルシー志向の今日の風潮を取り込んだ商品。こうした不断の研鑽が、お客様を、「デリスタ スエヒロ」に、引きつけてやまないようだ。



「鷺沼コロッケ」の出来上がり



「おだしトマト」も惣菜の仲間入り

(取材 坪井喬)

ファミ・ド・クレーフ

(川崎市宮前区菅生 3-45-1 菅生3丁目下車1分 TEL:EL044-977-1129)

優秀賞の「夏野菜(ラタトゥイユ)のガレット」は、パプリカ、ズッキーニ、なす、トマト、ピーマン、にんにく、タカのみ、温泉卵(稗原、大木さんの卵)がはいっています。グリュイエールチーズたっぷりです。秋からはなす、ズッキーニの代わりにかぼちゃを考えています。タルトフランベ(アルザスの郷土料理)もお勧めです。380円
玉ねぎ、ベーコン、水抜きヨーグルトにピザ用チーズをかけ、あっさりピザ風です。どちらもビール、ワインのおつまみに最高です。チーズ検定講師とワインアドバイザーの資格をもつ店主の智子さんとの話もおしゃれでたのしいですよ。



「夏野菜のガレット」

(取材 渡辺寛美)



「みやまえ まるごとトマト」が店頭

焼肉店「牛慶 USHIYOSHI」

(川崎市宮前区小台 1-19-5 B1F 鷺沼駅前から徒歩1分 TEL & FAX 044-853-2983)

優秀賞に輝いた作品「みやまえ まるごとトマト」は、地元で沢山栽培されるトマトに、特製のトマト特製ドレッシングをもちいたもの。その製作者、焼肉店「牛慶」を経営するフジヤマジャパンカンパニーの小長井慶彦社長と藤沢心也店長を訪ねた。馬網在住の小長井さんは、焼肉にあう地元産の野菜には何があるか、と地元の畑を見て回り、地元で一番とれるトマトに標準を絞ったという。トマトをいかに美味しく食せるか、トマト専用のドレッシングを開発するほどの、地元産トマトへの熱い思い。ドレッシングに秘められた旨味(うまみ)は企業秘密とか。「牛慶」では、地域のお客様に、安心、安全、衛生面を忠実に厳守して美味しい肉・専ら国産牛を提供するため、全国から仕入れていると小長井さん。カルビ、ロース、タン等々を品揃え。とりわけハラミが売って、「カルビのように柔らかく肉厚で、一番人気のお肉です」と藤沢さん。取材は酷暑の最中だったが、「スタミナをつけるには焼肉、季節は問わないが、特に食欲減退の夏には、オススメ。当店はボリュームが多く、お客様に喜ばれています」と小長井さん。店の奥には掘り炬燵の座敷・半個室が4室、子供用アニメのDVDが観られ、家族連れのお客様に愛用されている。テーブル席には、10席の丸テーブル席もある。全50席。「肉の種類により異なる焼き加減や、ホルモンの種類について説明するなど、お客様に声をかけ、より美味しくいただけるよう努めています」と藤沢さん。店の奥の壁には地元在住の芸能人などの色紙がずらり、運がよければ、当店で芸能人に出会えるかも。(取材 坪井喬)



笑顔でお客様対応の藤沢店長