

しずおか 味な店

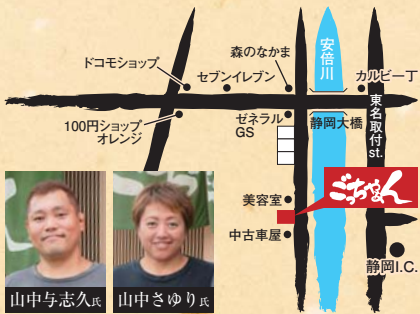
地産地消



左から、お刺身盛り合せ(パチまぐろ赤身、本まぐろ中トロ、昆布しめ真鯛、焼霜真タコ、カツオ)1200円～。静岡の青切りみかんでつくったボン酢で食べる10月から始まる期間限定の鶏ちりちゃんこ鍋(地養鶏、豚団子、モヤシ、キャベツ、長ネギ、シイタケ、エノキタケ、マイタケ、ニラ、葛切り、豆腐、油揚げ)1400円。イカのマヨネーズ焼き850円。炭火焼き(黒毛牛ロースねぎま串650円。豚肩ロースねぎま串280円。黒毛牛タン串550円)。お通し(ワカメとキュウリのピリ辛ナムル、ポテトサラダ)。炭火つるし焼豚500円。天ぷら盛り合せ(レンコン、ナス、ミョウガ、マイタケ、ひらきアユ、ムラサキイモ、マコモ)750円～。

旬菜大食坊

ごちやあん



山中与志久氏 山中さゆり氏

- 【メニュー】 昼:炭火焼豚丼とちゃんこ椀セット980円。ごちやあん膳とちゃんこ椀セット1280円。夜:ちゃんこ鍋は常時5種類をご用意しております。お持ち帰り:炭火つるし焼豚100g458円。宴会:料理3000円～。要予約。価格は税込。
- 【営業時間】 昼11時30分～14時30分(L.O.14時)。夜17時30分～22時30分(L.O.22時)。火曜定休+月1回不定休あり。27日・28日のランチは休み。
- 【施設】 カウンター8席、テーブル席14席。宴会25名様まで。駐車場5台。
- 【所在地】 静岡市駿河区東新田3-1-8
TEL 054-259-8931

旬菜大食坊
ごちやあん

元力士が作るちゃんこ料理で 心も身体もあたたまる

「ごちやあん」は、静岡大橋を渡り、最初の交差点を川原通りへ左折すると、右側にあります。山中与志久さんが力士「千代の灘」として活躍していた1995年、姉のさゆりさんが両親とともに開いた居酒屋が最初の店。2001年、引退した与志久さんを迎え、2012年には現在の店に建て替えました。

店内には、与志久さんの力士時代の写真・番付表・表彰状、店を訪れた九重親方(元横綱千代の富士)の写真、同期の貴乃花の手形などが飾られていて、大相撲の世界に引き込まれます。

与志久さんは川原小学校5年生の時に千代の富士にスカウトされ、15歳で内弟子として九重部屋に入門。力士として活躍する一方、味にうるさい親方から料理の腕を評価され、ちゃんこ長を務めました。

「ちゃんこ」とは力士が作る料理のこと。その中で「ちゃんこ鍋」は味噌汁のよくな位置づけ。出汁を味わえるように薄味にして野菜を多くし、タンパク質やミネラルのバランスが良い総合栄養食です。全国から届く食材を使って、毎日お鍋と8品のおかずを作っていたとのこと。

「ごちやあん」では、その季節で一番良い食材を使って手間をかけた九重部屋直伝のちゃんこを味わえます。人気の「炭火つるし焼豚」は、精肉店を営んでいた父から受け継いだ料理です。

お客様が笑顔になるように料理に心を込める与志久さん。その料理の魅力をお客様に伝えるさゆりさん。身体に良い料理を食べて、身も心も温かくなりました。