

# しずおか 味な店

地産地消



2017~18年・冬の献立4000円コース(税抜)。左から、八寸(いんげん豆のリゾット、まいたけ白和え、数の子フリット、南瓜新引揚げ、ピーツゼリー寄せ、海老椿、むかご肝松風)、小鉢(あんこうのスマークと蕪の博多ボンズジュレ掛け)、この後、お造り、蓋向、焼物、強肴、揚物、飯物、小吸物、水菓子が出ます。



海老・ひれみっくす膳(サラダ付) 1650円(税込)



日本料理  
茶楽蔵  
with  
とんぺい

店主 伊東義浩氏

【メニュー】TEA豚メニュー(かつ膳、ポークステーキ膳、しょうが焼き膳、ガーリック焼き)1550円。松花堂おまかせ弁当2300円。宴会料理3000円~(料理のみ)。河豚(ふぐ)料理6000円~(10月~3月)。すっぽん料理7000円~。価格は税込。

【営業時間】11時~21時。火曜定休。

【施設】1階:カウンター席8名、テーブル席20名。2階:個室(椅子席)52名。3階:座敷30名。駐車場13台。

【所在地】静岡市清水区小芝町3-46  
TEL 054-366-2879  
<https://www.charakura-tonpei.com>

「茶楽蔵withとんぺい」は、JR清水駅江尻口から国道1号線を進むと左側にあります。伊東義浩さんの母・みよ子さんが静岡のとんかつ屋で働いた経験を活かし、一念発起して料理人を雇って1969年に「とん兵」を開店してから、まもなく50年。

当時は会議弁当の配達も忙しく、東京に進学した義浩さんも帰省時は店を手伝い、料理人の仕事におもしろさを見出すと、大卒後は東京の天ぷら屋で修行し、27歳で当店に入りました。

翌年に3階建ての店を新築し、日本料理全般にメニューを広げたところ、宴会が増えました。15年前には、和風の店内を明るく改装し、とんかつのキャベツは、先に食べていただくようにしました。店名を「茶楽蔵」に変えたところ、店主が替

わったのか...とお客様に受けとられたため、従来の店名をひらがなで加えました。「ちゃらくら」とは、親戚が住む千葉県を戒める意味合いで名付けました。千葉県からは甘味があつて美味しい有機栽培のゴシヒカリを取り寄せています。

豚肉は静岡産を使っていますが、4年前からは大学の後輩の北川雅視さんが湧き水の緑茶で育てた「TEA豚」も採用し、口の中で溶けていく食感が好評を博しています。

お客様が得した気分になるように、料理はボリュームたっぷり、金額は少しでも抑え、とんかつは真心こめて、きれいに揚げています。店に近づくのと、とんかつの香りが漂ってきて、私は思わず暖簾をくぐつてしまいます。

真心こめて揚げたとんかつを  
おなかいっぱい味わおう