

# しずおか 味な店

地産地消



左から、富士の鶏ゆずこしょうでやきとり780円。富士宮岡村牛サイコロステーキ880円。ふじのくに豚ロースのドンテキ880円。静岡おでん10本盛り980円。彩り静岡やさいのあさ八サラダ680円。富士宮やきそば2人前680円。静岡地酒：開運、若竹鬼乙女夢、機自慢、初亀、正雪、白隠正宗。静岡県の地酒、全27銘柄グラス1杯500円。価格は税抜き。

## あさ八

地酒・地野菜・鉄板焼き

## 地酒、地野菜、鉄板焼き、静岡を まるごと楽しめる居酒屋

「あさ八」は、JR静岡駅南口から徒歩3分、サンパレスホテルのむかいにあります。軒下の赤提灯と店前に積んだ地酒樽8樽が目印です。朝倉健児さんは、東京の料理専門学校を経て飲食店で働き、25歳で静岡に戻り、2010年、32歳で当店を開店。その後、駅南・駅北に各1店を出店しています。

静岡に戻ってきた時、静岡の魅力が知らなかった朝倉さんは、当店を「静岡をまるごと楽しめる居酒屋」にしたいと考え、県内各地を訪ね歩いて静岡ならではの食材を発掘。生産者一人一人との信頼関係を築き、現在は30数軒の農家や漁師などと取引しています。

「富士宮やきそば」は、富士宮やきそばアカデミーを受講して麵許皆伝書を取

得し、厚さ2cmの鉄板を店に設置。やきそばに加えて、新鮮な食材をお客様の目の前で調理し、出来立てを提供する鉄板焼きスタイルは、食欲をそそります。

本日の料理は、毎朝、農家から仕入れる「彩り静岡やさいのあさ八サラダ」。味わいお肉の鉄板焼きは「富士の鶏ゆずこしょうでやきとり」「富士宮・岡村牛のサイコロステーキ」「ふじのくに豚ロースのドンテキ」の3種。「静岡おでん」は、大根、ちくわ、たまご、黒はんぺん、糸こんにゃく、しのだ巻き、さつまあげ、つくね、牛すじ、ロールキャベツの10本。そして「富士宮やきそば」。

静岡地酒は全27銘柄を揃え、90mlグラスで何杯も飲み比べできるコースを創設。酒蔵を招く「酒の会」も開催しています。

## あさ八

地酒・地野菜・鉄板焼き



店主 朝倉健児氏

【メニュー】静岡地酒27銘柄飲み比べコース(2時間、料理6品)4000円。西伊豆松崎町直送!イカの三升漬け380円。有東木わさびの茎しょうゆ漬け380円。西伊豆松崎町直送!きびなごの一夜干し480円。由比桜えびのガーリック焼き680円。価格は税抜き。

【営業時間】17時~23時30分。不定休。  
【施設】カウンター席8名、テーブル席20名。  
【所在地】静岡市駿河区南町10-11-1F  
TEL 054-266-5339

<http://kichijitsu23.com/>