

カナロコ

http://www.kanaloco.jp

FEATURE

いばざわ 買う・食べる @木曜日

街ナビ

編集部セレクト

あい庵

☎042(851)4578



イチオシ

【宝夢卵の親子丼】(700円)

ふっくら炊きあげたご飯にだしが染み込んだ鶏肉と「宝夢卵」をたっぷり使った親子丼が絶妙。スープ、漬物付き。



⑤生親子丼、⑥鶏らーめん

DATA

- ・相模原市中央区相模原3の5の7
- ・相模原駅徒歩5分
- ・午前11時半～午前0時(午後2時半～5時休憩、日曜・祝日午後10時まで)
- ・月曜休み



ブランド卵料理好評

2011年11月のオープン以来、相模原のブランド卵「宝夢卵」を使った、とろふわの親子丼が人気の店。「自分がうまいと思った食材でメニューを出しています」と語る店主の千葉輝彦さん(34)は相模原育ちだ。

素材は宝夢卵のほか、国産の「桜姫鶏」、兵庫産の白しょうゆなどにこだわらる。鶏肉チャーシューでズコシヨウを溶かしながら食べる「鶏らーめん」、とり刺しに黄身を落とした「生親子丼」、定番の「から揚げ」もお薦め。

牛もつ鍋や卵焼きなどの和食をつまみに酒も楽しめる。「店名は“愛”と“鉄人”にかけて、人が集まる場所の“庵”の漢字に思いを込めました」と千葉さん。料理も店名も手抜きはない。

(大久保みき子)



■「ポン酢」200ml 500～540円。秦野産力ボスを使用。定番のほかに、素材の味がしっかりとした非加熱のものや、自家製豆板醤(とうばんじやん)を使った辛口のものもある



■「ソルト」55～65g 450～540円。小田原産「湘南ゴールド」、レモン、オレンジなどを用意



■「しょうが焼きのたれ」230g 630円。小田原産キウイフルーツと足柄梨の2種類



■「味噌だれ」200g 630～650円。小田原産「湘南ゴールド」とミカンの2種類



【ここで買える】

☆物産・観光プラザ「かながわ屋」=横浜市中区山下町1、シルクセンター1階。日本大通り駅徒歩3分。午前10時～午後6時。月曜休み(祝日の場合は営業、翌日休み)。☎045(662)4113。



※他にも「一夜城ヨロイツカファーム」(小田原市早川)、「J Aかながわ西湘農産物直売所「朝ドレファ〜ミ」」(同市成田)などでも購入可能。通信販売も対応。販売店などの詳細は☎。

果汁本来の味を凝縮

コクがあるのが特長だ。武田さんが地産地消に特化した調味料を作ろうと思ったのは今から10年以上前のこと。「地元・綾瀬市の名産品高座豚に合う調味料を作りたい」と、秦野産力ボスを使ったポン酢を製造し、通信販売を行ったのが始まりだ。現在、同社の商品は小田原市内の直売所や飲食店、横浜市内にあるアンテナショップなどに並び、「余計なものを入らず、消費者に喜んでもらえる、体に良い調味料を作っています。近々、プラムやキウイを使ったドレッシングも販売する予定です。お楽しみに」。武田さんは生産者や販売店と協力し、新しい調味料作りに取り組んでいく。(志田幸)

武田さんが地産地消に特化した調味料を作ろうと思ったのは今から10年以上前のこと。「地元・綾瀬市の名産品高座豚に合う調味料を作りたい」と、秦野産力ボスを使ったポン酢を製造し、通信販売を行ったのが始まりだ。現在、同社の商品は小田原市内の直売所や飲食店、横浜市内にあるアンテナショップなどに並び、「余計なものを入らず、消費者に喜んでもらえる、体に良い調味料を作っています。近々、プラムやキウイを使ったドレッシングも販売する予定です。お楽しみに」。武田さんは生産者や販売店と協力し、新しい調味料作りに取り組んでいく。(志田幸)



湘南ゴールド



野菜の肉巻き

●「湘南ゴールドの味噌だれ」で味付け。みそのコクの中に湘南ゴールドの爽快な風味が感じられ、ごはんやお酒が進みます。生野菜に付けて食べるのもお薦め。



カルパッチョ

●「レモンソルト」とオリーブオイルを好みの分量で。刺身のおいしさが引き立ちました。牛タンやカルビなど焼き肉にも合います。

HOTEL インフォメーション



開業を記念し感謝祭 多彩なイベント開催中

ホテル開業30周年とSPA開業10周年を記念し、7月20日まで「第1弾 感謝祭」を開催中。宿泊、レストラン、温浴施設など各施設でさまざまな企画やイベントを用意。6月8～21日は、SPASSO入館料を50%オフ。平日750円(通常1500円)、土日祝950円(同1900円)。6月は土日限定で「バラ風呂」など特別風呂も。「食事と入浴がセットになったお得なプランも用意しております」=同ホテル。

観音崎京急ホテル

SPASSO=午前10時～午後11時。☎046(844)4848=SPASSO直通。☎046(841)2200=ホテル代表。馬堀海岸駅から徒歩無料シャトルバスあり。

読者プレゼント

1泊ツインルーム宿泊券をペア3組に

(はがきに、〒田名(ふりがな) ☎宛職業を明記し、〒239-0811、横浜須賀野2、観音崎京急ホテル・営業部「神奈川新聞読者プレゼント5/28号」係。6月3日必着。



も豊富な種類から選べる。「仕事や買い物帰りに時間を気にせず、お楽しみください」と同ホテル。自家製パン、スープ、サラダなど軽食も楽しめる。ドリンク付き1人3241円(サービス料込み、消費税別。子ども料金なし)。午後6時半～9時(時間制限なし)。要予約。レストラン予約☎045(411)1188(午前10時～午後8時)。横浜駅西口徒歩1分。

■横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ Sweets Parade 「マンゴー&メロンフェア」(横浜) 6月26日までの木・金曜限定、2階ロビーラウンジ「シーウインド」で開催する、人気のナイトタイムスイーツbuffet。5・6月は、旬のマンゴーとメロンをふんだんに使った13種類のスイーツを用意。お薦めは、目の前で作る「バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え」。焼きたてのパンケーキにマンゴー、メロン、ラズベリーなどをトッピングし、ソース

★お薦め品

◇ワサビナ	1袋90円～
◇ウド	1袋150円～
◇エシャロット	1袋130円～
◇清川新茶	1袋800円～
◇清川ゆずスパークリングワイン	2160円



ワサビナ

清川村交流促進センター 清流の館



☆午前10時～午後5時。月曜休み(祝日の場合はその翌日)。清川村煤ヶ谷2129。本厚木駅からバスで清川村役場前下車1分。駐車場あり。☎046(288)2700。

ワラビやフキ、ウドなど山深い清川村ならではの山菜が豊富に並び、「ウドの葉先は天ぷらに、茎はきんぴらにするとおいしいですよ」と同店の大矢守さん。

化学肥料の使用を極力抑えたワサビナは、かみ続けるとワサビに似たツンとした辛みがあり、野菜サラダに添えるなど、生で食べるのがお薦め。

5月の初旬から摘み始めた清川新茶も店頭を飾り始めた。爽やかな香りと深いこくのあるのがごしが自慢だ。同村で育ったユズを丸ごと使った「清川ゆずスパークリングワイン」は4月からの新商品。「清川ゆずワイン」と並び、同村でしか手に入らない逸品だ。

※魚介類や野菜など生鮮食料品の価格・種類は、水揚げ量や収穫量、天候などの影響で変動します。



本場の味 元町で堪能

横浜 | Gelateria & CAFE ALETTA | ジェラテリア&カフェアレッタ

石川町のリセヌ小路に4月16日、ジェラート専門店がオープンした。店長の藤田絵梨香さんは本場イタリアでジェラートの作り方を習得し、生まれ育った横浜で開業。母の千春さん、姉の紗由さんと共に店を営む。

ジェラートは毎日出来たてを提供。「卵アレルギーの人でも食べられるように」と卵は使用していない。フレーバーは定番の「オリーブオイル」「リ

ッチミルク」など常時約10種類。旬の食材を使った日替わりも用意し、今の時期は横浜市内の農家から直送された完熟トマトなども並ぶ。価格はシングル(1種類)450円、ダブル(2種類)500円。プレミアムフレーバーもあり、上記にプラス100円で味わえる。店内にはテーブルと椅子を用意。元町散策の合間にジェラートを楽しみたい。



ピックアップ

☆横浜市中央区石川町1の17の4。石川町駅徒歩3分。午前11時～午後7時。月曜休み。☎045(681)8088。



トーチーストやフレンチトースト、ネパール風箱根オリジナルカレーなどが味わえる。午前9時～午後5時。水曜休み。☎0460(85)8876。

■箱根湯本ホテル「箱根ベーカリー」本店リニューアルオープン

(箱根) 5月1日に箱根湯本ホテル本館(箱根湯本駅からバスで天成園下車3分)に、箱根ベーカリー本店がオープンした。人気のクロワッサンや「箱根山龍神あんぱん」など、厳選素材を熟練の技で焼き上げたパンを販売。併設のイートインではうクレッ

地産地消にこだわった調味料を製造・販売

「日本のうまい」

小田原や秦野を中心に、県内産のかんきつ類を使った調味料を製造・販売する「日本のうまい」事務所、綾瀬市。代表の武田薫さんは「食の安全と本物のおいしさを提供したい」と、茅ヶ崎市の自社工場に保存料、着色料などを使わず、一つ一つ手作りすることこだわらる。製造から販路拡大まで全てを1人で行うことで費用を抑え、高品質な商品提供に力を注ぐ。

主に仕入れるかんきつ類は「湘南ゴールド」、レモン、ミカン、カボスなど。みそだれ、しょうが焼きのたれ、香辛料を加えたソルト(塩)、ポン酢など品ぞろえは多彩だ。どの商品も水でかさませずに、果汁をはじめとする原材料だけで製造している。素材本来の持ち味が際立ち、濃厚で

武田さんが地産地消に特化した調味料を作ろうと思ったのは今から10年以上前のこと。「地元・綾瀬市の名産品高座豚に合う調味料を作りたい」と、秦野産力ボスを使ったポン酢を製造し、通信販売を行ったのが始まりだ。現在、同社の商品は小田原市内の直売所や飲食店、横浜市内にあるアンテナショップなどに並び、「余計なものを入らず、消費者に喜んでもらえる、体に良い調味料を作っています。近々、プラムやキウイを使ったドレッシングも販売する予定です。お楽しみに」。武田さんは生産者や販売店と協力し、新しい調味料作りに取り組んでいく。(志田幸)