

# 初のと食業態 開発

## 「ディーアール」18店目は蕎麦居酒屋

「立地ありきの出店戦略」をテーマに複数の飲食ブランドを展開するディーアール(東京・鮫洲、谷脇宗社長)はこのほど、東京・大井町に同社初の和食業態「そば道」東京蕎麦styleをオープンした。ラーメンやホルモン、ワインバルなどを展開する同社にとって9ブランド目、18店舗目の出店。

「以前から和食はやりたかったが、なかなか場所がなかった」(谷脇社長)という同社が、蕎麦を持して送り出す蕎麦居酒屋だ。

料理のメインはそば。そばをメインに焼き鳥や煮込み、揚げ物、出汁巻き玉子などの一品料理を提供する。そばは信州の契約農家のそば粉を100%使用し、東京・鮫洲の本社隣にあるセントラルキッチンで自社製造したもの。1日にランチ用と夜用の2回製造し、大井町の「そば道」まで生のまま運んで提供する。

主なメニューは、冷たいそばが「そば切り」650円や「へしらす海苔ぶっかけ」980円など。温かいそばは「かけそば」650円や「鴨南蛮」880円(冷・温とも)677品ほど用意し



そば切り(に)プラス100円すると通常のやめゆめゆめ以外に「るみタレ」も付く。

打ち「田舎そば」の2種類から選べる。「挽きぐるみそば」は、そば本来の甘味とツルツルとした喉越しが特徴で、「田舎そば」はしっかりとしたコシと「噛めば噛むほど旨みと香りが増す」という。

そばに次ぐおすすめが焼鳥だ。割烹料理屋風の店内は17坪32席(カウンター含む)とコンパクトだが、厨房内に焼場を設けて備長炭でじっくりと焼く。素材は、低脂肪・低コレステロールを特徴とする山梨県産

そのほか、だし醤油につけて食す「そばの刺身」(氷で冷やしたそば生地を長方形に切ったもの)380円や「やわらか煮豚の竜田揚げ」600円などを提供。ホルモン業態やワインバル業態のノウハウを活かした「和牛ホルモンのつけそば」880円や「黒毛和牛のモツ煮」50円、蕎麦

の朝びき「信玄鶏」。備長炭で外はパリッと、中はシューシーに焼き上げ(へも)180円(へレ)180円(へレ)180円などを提供する。椎茸や長ねぎといった野菜の串焼きも用意した。

アルコールはビール、ウイスキー、サワー、カクテル、日本酒、焼酎、マッコリと幅広く用意し、ワインは化学肥料を使わずに栽培した葡萄を原料とするオーガニックワインや「ジオティナミ」などの自然派ワインを中心に揃えた。ワインはボトル2600円からで、ビールはエビスビール550円、ウイスキーは「白州10年」580円など。

客単価はメインの昼が約800円で、夜のそば居酒屋が約3000円。「そば屋」でちょっとつまみながら飲み、最後にそばで食べるスタイルを若い人中心に提案した「和カフェ」業態として営業する構想もあるという。

客単価はメインの昼が約800円で、夜のそば居酒屋が約3000円。「そば屋」でちょっとつまみながら飲み、最後にそばで食べるスタイルを若い人中心に提案した「和カフェ」業態として営業する構想もあるという。

## コズミックダイナー

# 《鍛冶二丁目》2号店 チーズと味噌核に

関西と関東を中心に居酒屋、谷発酵所「鍛冶二丁目」を東京・渋谷にオープンした。この業態は、東京・神田に次ぐ2店目。神田店と異なる特徴は全個室としたこと。店舗面積54.5坪を厨房と19の個室に区切った(4人〜最大12人まで収容可)。

使用する味噌は、大豆を全国の産地から取り寄せて店舗で調合。チーズはフランス、イタリア、デンマーク、イギリス、ギリシャなど海外製を



導入している。味噌を堪能できる極みのメニューは、お通しと《嘗めみそ》(504円)。お通しは、西京味噌をベースとした調合味噌4種類とコチュジャン、フリーズドライの味噌に塩を混ぜた味噌塩の合計6種類の味噌で生のキャベツ、大根、人参、きゅうりを食す。調合味噌はレモン、バジル、オイスター、パルサニコ。また5種類の《嘗めみそ》(挽き肉入りオイスター、鶏の皮入り、木の目、柚子、金山

味噌とチーズを組み合わせた主力メニューは4種類のチーズフォンデュ。中でも味噌を使ったものは「西京味噌と4種チーズのチーズフォンデュ」(950円)。まろやかなチーズに西京味噌を加えることでチーズの味が濃くなり、フランスパン、プロッコリー、ブチトマトなどを美味しく食べることができる。

チーズをほかの食材と組み合わせることで新しい味わいも提供する。4名にある4種類のチーズは、チェダー、パルミジャーノ、ブルーチーズ、ゴルゴンゾーラ。さらにチーズをシャンパンで伸ばしたソースを使う新発想のメニューもある。湯むししたトマトで生ハムをサンドし、その下に

## 《やきとり〇金》ゴールデンM

客単価はメインの昼が約800円で、夜のそば居酒屋が約3000円。「そば屋」でちょっとつまみながら飲み、最後にそばで食べるスタイルを若い人中心に提案した「和カフェ」業態として営業する構想もあるという。

客単価はメインの昼が約800円で、夜のそば居酒屋が約3000円。「そば屋」でちょっとつまみながら飲み、最後にそばで食べるスタイルを若い人中心に提案した「和カフェ」業態として営業する構想もあるという。

東京都品川区東大井5-21-7、電話03-37663-36678。