

第185号
平成23年

7月23日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

安くて早くて美味しい

静かな空間 近江屋食堂

「家庭の味を大切にしています」

大正3年創業、近江屋食堂は、東京大空襲で焼失後、外食券食堂の南千住第一食堂として現在の日光街道沿いのところに移り、現在は4代目の荒井博志さん夫婦をはじめ、家族で営んでおります。

単品中心でお浸しや肉じゃが・ウインナー・シウマイ等100〜350円で焼き海苔・納豆70円おしんこ100円・冷奴200円・野菜の煮物150円、カレーライス450円、昔から人気のかつ井は400円です。

「飽きない料理はシンプル」

旬の食材を使った新鮮で安価で栄養のある食事を心がけられ、特に飽きの来ないごく普通の家庭料理の提供をされています。秋刀魚の開き、煮サバなど魚料理はなかなか家庭では出さなくなりましたが、要望の多い品目です。

近江屋食堂にはメニュー表がありません。お客様は店内にあるサンプルを見て注文されます。

朝定食は、ご飯・味噌汁に漬物、卵・納豆・煮物が付いて400円、お楽しみの日替わりランチは焼き魚煮魚等が人気。

一例を挙げますと焼きさば・コロッケごはん味噌汁。おしんこで500円です。

右の写真は戦後に撮影されたものと思われませんが、黒板に書かれたメニューにはカツ井四十五円、天井三十五円、カレーラース三十円、おぞうに十二円、左にはかづのこ20・たら17と読み取れます。現在は、通常天井の方が高いのですが、当時は豚肉が高かったのです。



今、安売りのチェーン店が増えましたが、顔なじみの作り手が客席から厨房が見られ、作り手への信頼感がお客様を呼び、97年も続けて来られたと思います。かつては、労働者の方達が、朝昼晩と食

べに大勢来られたそうですが、今は単身赴任の方や独居の方が常連さんとなり、三食ここで賄われる方も多くおられるそうです。また女性客も増えて来ました。

コンビニで、お弁当を温めるとき、漬物等冷たくて良いものまで温まってしまいましたが、近江屋食堂では、そのメニューにあった温度で安価に安くお客様に提供できます。私が、朝7時の開店時に何うとすぐに自転車で来店された方もおりました。

お客様は、静かな空間を自分の居場所としておられます。

また、ここで満遍なく栄養を取られる安心感と、自分の居間ですごく感覚なのではないでしょうか。

のれんをくぐって雑踏のない空間で安心の食事をいかがですか。



◇近江屋食堂◇

南千住1-32-11 (日光街道沿い)
TEL3891-0523
午前7～午後1時・午後5～8時半
水曜定休