

第52号
平成19年
11月13日

すまいるたうん



汐入

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
Tel.5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090-2657-0300

お餅と日本茶の喫茶

「月光」



「自分が行きたくなる、くつろげる店が持ちたかった」

店主の堀口智一さんは、大手電気店から脱サラし、飲食店でノウハウを学び、出張餅つき集団「祝い組」でお餅を勉強して、3年前にお餅と日本茶の喫茶「月光」を、ジョイフル三ノ輪に開店しました。

「お餅は、ごまかしが効かない」

「月光」のお餅は寒いと固くなるのが早く、夏場は常温で2日も置くとカビも生えますが、それは青森県五所川原の小野田農場の「あねごもち」以外に防腐剤などの添加物を何も入れていないからです。堀口さんは、毎日2回、臼と杵を使って2升近くを蒸して一人で杵でつき、こね、労力と時間をかけて「あねごもち」の甘味とこしが生きたお餅を作っています。残ったお餅は、その日のうちに処分しています。

あんこ餅・きなこ餅・からみ餅・いそべ餅のほかに、みそ餅・わさび醤油餅（おろし立ての本わさび使用）やめんつゆをかけたお餅にわさび・大根おろし・もみのり・いりごまを入れたどんぶり餅もあります。通年通して田舎しるこも食

べられます。搗き立てのお餅だから提供できる、からみ餅・きなこ餅は大好評です。

お餅に合う飲み物は、やはり日本茶ですね。日本茶はアルカリ性飲料なので酸性になりがちな現代人の身体のバランスを保つには欠かせない飲み物です。緑茶に含まれているカフェインやアミノ酸が脳を刺激し、運動能力を高めてくれます。また、緑茶に含まれているカテキンには殺菌作用があり、虫菌を退治し、口臭を防ぎます。お茶の渋みの成分であるタンニンは胃腸の調子を整える作用があり便秘や下痢にも効果的です。

「月光」の日本茶のメニューは、バラエティに富んでいます。静岡産の特上玉露茶は、ぬるい湯で淹れた特有の香りと味わいのあるお茶、抹茶は京都産で苦味は薄くまるやかで後味はさっぱりしています。静岡直送のそばの実緑茶は、この

辺りのお茶屋さんには、置いていないルチンたっぷりのダツタン品種のそばの実に煎茶・抹茶がブレンドされています。他にも煎茶・茎茶・芽茶があり、今月のお茶は、月替わりメニューのお楽しみです。店主の堀口さんにお尋ね下さい。また、おかわりの二杯目は、鉄の釜の湯を自分で注いで渋味を抑えた味を楽しめます。美味しいと評判の自家製の抹茶アイス

・ほうじ茶アイスは、着色料・香料が全く入っていないので自然な色・味です。クセがなく甘すぎず、抹茶アイスの好きな人には喜ばれています。他に昔ながらの三ノ輪ラムネ・抹茶みるくもあります。4月にはさくらアイス、5月には天然よもぎの草餅、12月にはのし餅と季節限定の品もあります。今は、田舎風雑煮（2月）が味わえます。

一人で田舎しるこを食べている方、中年の男性が二人連れで、若いカップルが静かにメニューを選んでいきます。和紙に覆われた裸電球は、月の光の柔らかさ、静かに流れる三味線のBGM・扉を開けると、そこは外の喧騒と違う穏やかな空間、タイムスリップしたような錯覚を感じます。温もりを感じるのには、心込めてお客様へ提供する堀口さんの誠実な人柄が感じられるからでしょう。

都電の街に似合う隠れ家で日本茶をすすりながら、つき立てのお餅で心もお腹も満腹にして下さい。
※そばの実緑茶 100g 780円・ティバック 630円 店内で発売中

お餅と日本茶の喫茶「月光」
南千住1-22-7
ジョイフル三ノ輪
Tel.3891-3105
水曜定休
営業時間AM12時半～PM8時

