

第53号

平成19年

11月23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

1個から出前致します。

80種類のメニュー

南千住満留賀

「お客さんの要望を聞いていつたら、ドンドン増えていってね」

コッ通りの南千住満留賀の山口治雄さん（77歳）は、老舗の九段下満留賀の戦後の一番弟子として10年の修行後、のれん分けして今の店を始めました。奥さんのとよ子さんも山口さんと同郷の愛知の豊橋の出身、二人三脚で歩み創業50周年になります。

取材に来た記者がびっくりしたのは、80種類というメニューの多さ。そば・うどん・中華・どんぶり・定食・カレー・そば・うどんはもちろん、ラーメンの麺も自家製です。

「毎日、メニューを片っ端から食べた学生さんが居てね。メニューの最後のお酒まで行っちゃったよ」

小田巻蒸し（茶碗蒸しにうどんが入っている）・田舎なべ（けんちん汁にうどん入り）・いか丼・開花丼・マヨネーズ冷やし中華・田舎なべ・きしめん・つみれうどんは関西風、そばは関東風の味付けになっています。そば定食には、かやくご飯がつき、どんぶりセットには、おそばか、うどんがつかます。

一番人気は、荒川満点メニューの「鴨せいろ御膳」です。サラダ・フルーツ・卵・おにぎりが付いて満足満腹の80円となっています。

「おつゆがポイント。おつゆに性格が出る」

多い時には従業員さんを10人近くの住み込みで抱え、寝食を共にして育ててきました。気性が荒いと、おつゆも荒い。従業員さんの作ったおつゆを飲んで、手抜きをしているのか、作ったのが誰なのかも分かったそうです。そば打ちのほか、かえし（つゆ）の作り方や、テンプラの揚げ方など、そばのことはもちろん、税金のことから経理まで教え込み、11人のれん分けして、5人をそば屋さんに嫁がせました。のれん分けするときは、この場所に行き、地元の味をまず覚えて自分の味を追求することを教えます。

「小さな穴のうちに相談しなさいって言っているんです」遠くの親戚より、近くの他人ではありませんが、山口さんの元には50人近くの弟子達が家族のように集まっています。

「そば屋は奥さんで持っているんです」開店当時は国鉄用品庫・南千住製作所・日立製作所・ガス会社・南千住警察署・消防署がお得意さんでした。工事現場があった時には、カレーライス100個やおにぎり100個など出前だけでもてん

てこ舞いの忙しさだったそうです。そんな中、従業員の世話をしながら3人の子育てをして来た奥さんは眼鏡の奥の優しい眼差し、控えめな素敵な方です。

「そばのことしか、わからない」とおっしゃる山口さんですが、案内された部屋には、そばの専門書がずらりと並んでおり、朝7時から夜10時迄の仕事の中で味の追求の為の勉強も絶えずされています。また、山口さんは青色申告会の南千住支部長もされており、パソコンを使いイータックスで税金の計算をしています。

「1個から出前します」

お客様あつてのお店。1個のお客様程、大事にしたいと町屋から白髭橋まで値段に関わらずバイクで配達しております。バラエティに富んだメニューのなかからお選び下さい。2階のお座敷で3人〜30名までの宴会もできます。

「長い間のお取引に感謝しております。今後ともよろしくお願い致します。」

愛知生まれの江戸っ子、山口さんの温かな人柄が隠し味、南千住満留賀にいらして下さい。



南千住満留賀

南千住7-11-5

コッ通り、セブンイレブン近く

Tel.3801-4537

Tel.3802-2608

水曜定休

営業時間AM11時~PM9時