

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.3807-3486
携帯090-2657-0300

すまいるたん



汐入

第60号
平成20年
2月3日

三ノ輪の香港 中国料理 松楽



「味に絶対の自信あり」

昭和41年、「松楽」はジョイフル三ノ輪で創業致しました。二代目の五十嵐久純ひさよしさん（46歳）は、大学卒業後、お父さんのラーメン屋さんを香港料理の店として拡大しました。五十嵐さんは、スタッフと共に試行錯誤を繰り返して生み出したメニューは、二百種類近くになります。吟味された新鮮な材料を使用し、渾身の自信作。どれもお勧め一品です。

「できる限り、手作りで」

中華というと、油っぽいや、味が濃いやというイメージがありますが、松楽の中国料理は違います。食材・スープにこだわっている為、あっさりとした薄味でヘルシーです。厳選された食材を使って4時間じっくり煮込んで作られるスープは、料理の決め手。薄味で素材のよさを引き出します。また、麺から餃子の皮や調味料までできる限り手作りしています。コシがある細麺を作るのは難しいのですが、松楽の自家製麺は女性や高齢者の方も食べやすい細めで縮れていて変わった食感です。年に数回、香港まで買出しに出かけて仕入れたフカヒレは日本のものより、繊維

が太く食感が違います。カメ出し紹興酒しょうこうしゅも、もう一度こして濁りを取り除いてから出す細かな配慮をされています。

「毎日食べても飽きの来ない味を提供しています」

松楽のお客さんの9割は地元の方です。80〜90代の高齢者の方、女性、家族連れの方も多くいらっしゃいます。2回の改装を重ねた店内は、明るく香港にいるかのような錯覚に陥ります。さらに50席とテーブル数も多く落ちつきます。高級感あふれる松楽で出てくるメニューのメイン価格は790円。ほとんどが千円以下と手頃な価格です。盛り付けにも、かなりのこだわりを持っており、見た目から食欲をそそります。

健康に気を使っておられる97歳の方が息子さんと松楽から笑顔で帰って行かれるのを見て、安心できる店だとは思いました。

「地元のお客様を大切にしたい」

貸切で町会や商店街の集まり・クラス会などで利用される方が多いのは、そんな五十嵐さんの気持ちに通じるからでしょう。コースメニューも豪華8種出て2800円〜（3〜60名）堪能できて手頃なお値段です。3800円〜のコースには、今話題の中国式二色鍋も入っています。自家製細麺のラーメン…600円

芝エビのチリソース煮：880円
ナスの四川風炒め：680円
カメ出し紹興酒150ml：490円

「外食は、現在でも一番手軽なレジャーで在り、喜びであると思います。お店に来ていただいたお客様には、笑顔で帰っていただきたい。そのために1番重要なのが当然料理の味です。家庭では味わうことの出来ないこだわりの味、食材を体験して貰いたい。そしてその料理に合う最高に美味しい紹興酒、最後には美味しいデザートが必要です。そして内装も中国にオーダしたイステール、香港で買い求めた絵や置物でより中国料理に浸ってもらいたいです。」

と思いを語る五十嵐さんは、青年のような方です。

日に新た、又日に新たにと探究心を持って進む松楽。選ぶのに迷う多彩なメニュー。お気軽に香港を、中国料理を楽しむにいらっしやいませんか。



中国料理 松楽

南千住1-19-2
ジョイフル三ノ輪
電話3807-5784
営業時間 11:30~22:00
日曜、祭日11:30~21:30
定休日 水曜日