LET'S EAT OUT IN ASAGAYA!

創造性豊かで文化が薫る大人の街、
中央線・阿佐ヶ谷で味わうご当地料理や地酒。

阿佐谷たべあるき

Vol.3

日本全国！ ふるさとの味特集

なみじゃない、杉並！
中央線あるある PROJECT

ASAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店

阿佐ヶ谷たべあ

日本全国！ふる

どこか懐かしくホッとする、日

阿佐ヶ谷であなたのお気に入り

1 八戸の海の幸や地酒を味わいながら旅の相談もできる店

旅サロン 海っ子八戸

旅行会社を経営する青森県八戸市出身のオーナーが郷土の魅力を伝えたいと2021年1月にオープン。特産のイカ・サバを活かした「イカゴロ煮」や「さばの冷燻」、〆の「八戸せんべい汁」などが揃い、南部地方の日本酒飲み比べセットも人気。大型ディスプレイで観光映像を流し、気軽に旅気分が味わえるお店だ。

住 阿佐谷北2-13-4 2F　電 03-5364-9395
営 月～土17:00-23:00 日17:00-23:00　休 不定休

2 全国各地の食材と日本酒の組み合わせを気軽に楽しんで

酒好房 かえでの杜

全国の酒蔵から幅広く仕入れる日本酒は常時40種類から楽しめる。日本酒以外にも国産クラフトジンやラム、さらに国産紅茶などソフトドリンクのメニューも用意。食材も国産にこだわり、中でも徳島県産の卵を使った卵料理が人気でオムレツや卵かけごはんの他に手づくりのプリンも。お子様連れも歓迎だ。

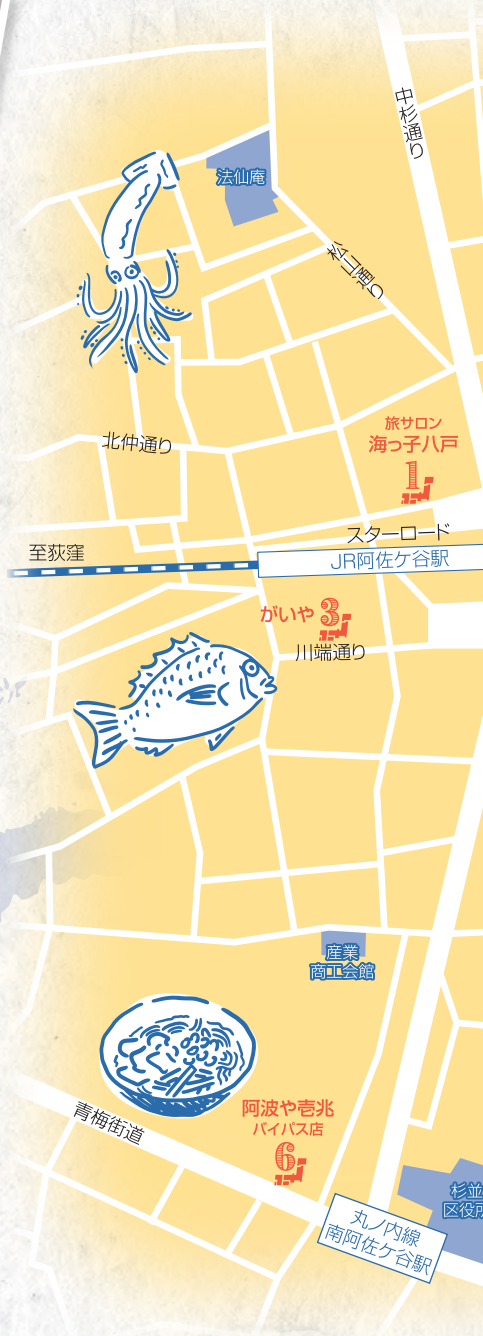
住 阿佐谷北1-3-15
電 03-5356-9898　休 水
営 月～金17:00-24:00　土16:00-24:00　日・祝16:00-23:00

3 愛媛県宇和島より直送する鯛や鯵など魚が人気の居酒屋

がいや

天然真鯛の漁獲量がトップクラス、養殖は全国一の生産量を誇る愛媛県。店主の出身地である宇和島市の漁港から届く真鯛や旬の魚を使った刺し身や、刺し身用の肉厚な鯵を使ったアジフライなどが人気だ。日本酒も愛媛県のものを数多く揃える。〆は生の鯛に出汁と卵を絡めてごはんに乗せる「鯛めし」で。

住 阿佐谷南3-37-5
電 03-6383-5255
営 17:00-24:00　休 不定休



※掲載している情報は2025年3月のものです。

阿佐谷 おさ

るさとの味特集

日本全国の郷土料理とお酒。
のお店を見つけてみませんか?

4 お子様連れOK! 鹿角ホルモンと きりたんぽの店

閉店 秋田きりたんぽ茶屋 阿佐ヶ谷

「秋田ほるもん酒場 西荻窪」の姉妹店。ハンモックもあり、リラックスした雰囲気でお子様連れにも人気だ。ランチからディナーまで通し営業で、名物のきりたんぽ鍋や鹿角ホルモンなどの秋田料理を楽しむことができる。じゅんさいやいぶりがっこ、ババヘラアイスなどサイドメニューや日本酒も秋田尽くしだ。

住 阿佐谷南2-17-5 2F　電 03-5938-2762
営 11:30-23:00(最大延長 翌2:00まで)　休 不定休のため公式サイトを確認

5 一歩入ればいつでも沖縄の風が吹く、気軽な沖縄居酒屋

沖縄倉庫

パールセンターで14年、一番街に移転して6年になる沖縄料理店。定番の沖縄そばやソーキそば、チャンプルーはもちろんのこと、種類豊富な泡盛が進む「おまかせ盛り合わせ5点盛」などのおつまみメニューも人気。島らっきょうや塩辛のせ島豆腐、海ぶどう、ジーマミー豆腐など時期により内容が変わる。

住 阿佐谷南2-20-8
電 03-5306-0776
営 月～水・金～日 17:30-24:00
休 木

6 飲みのメにも人気! 徳島の食文化を伝える優しい味わい

阿波や壱兆 バイパス店

太くてコシがある徳島の半田そうめんを現地の食べ方やアレンジメニューで食べられるお店。鰹・昆布・煮干し・しいたけをブレンドした出汁を使い、寒い時期は温麺がおすすめ。「田舎ぶっかけ」にはしいたけの甘煮や、歯ごたえしっかりの鳴門わかめが乗り、夏は名産のすだちを使った冷たい麺が人気だ。

住 阿佐谷南3-2-3　電 03-5335-7695　休 木・不定休
営 月18:00-24:00　火・水11:30-15:00/18:00-24:00　金18:00-翌2:00
土・祝11:30-15:00/18:00-翌2:00　日11:30-15:00/21:00-翌5:00

阿佐ケ谷駅北口「酒好房　かえでの杜」冨田　和裕さんが語る

国産食材へのこだわりと全国から取り寄せる地酒の楽しみ方

幅広い料理と日本酒の相性

お店のオープンは2019年6月1日です。中学3年生の頃から杉並区内に住んでいて、結婚後も杉並に住んでいますが、ずっと飲食の仕事をしていますが、その中でも色々とやってきました。料理ではイタリアン、フレンチ、カレー屋、そば屋、喫茶店にいたことも。サービスでは、ホテルマンとして披露宴の仕事などもしていました。お酒の中で日本酒が一番好きなので、日本酒をメインに据えようと考えて、他のお酒もクラフトジンやラム、ワインなど国産酒を揃えるようにしました。日本酒は懐の深いお酒だと思うので、和食でないといけないということもなくて。日本酒に強いお店はどうしても和食をメインで出すところが多いのですが、もっと肩ひじを張らず、普段の色々な食べ物に日本酒を合わせても美味しいよということを発信できたらというのと、自分も色々なジャンルの料理を経験してきたので国産食材をメインにしつつ料理メニューは和洋中を取り混ぜています。

お客様におすすめの日本酒を聞かれたら、「召し上がっている料理に合わせて色々と提案させていただきます。例えば、お肉の料理なら山廃仕込みなどの酸がしっかりしたもの、揚げ物にはちょっと切れのいいものを用意したり、デザートにはフルーティーなお酒を合わせたり。自分の経験も踏まえつつ、何度も来ている方なら好みも考慮しながら選びます。

日本酒の蔵元やお燗名人とのイベント

新型コロナの影響で開催出来ない時期もありましたが、日本酒の蔵元さんを呼んでその地域の食材も使った料理をお出しするイベントをやったりしています。一つの蔵のお酒を10～15種類仕入れて、そのお酒に合わせた料理を出しています。これだけの種類の日本酒を一度に飲み比べられる機会はなかなかないですし、作り手の話を聞きながら飲むのも面白いので、時々発信できたらなと思います。

今企画しているイベントは、「お燗名人」の方がいて、1種類のお酒でお燗のつけ方を変えてコース料理に合わせるというものです。お燗は温度や器、また温度の上げ方も低温からじわじわ上げるか、高温で一気に上げるか、上げた後に急激に冷ますかなどで味わいが変わってくるので、同じお酒でも幅広い料理に合わせられるよということを知ってもらう企画です。

飲み歩きイベントにも積極的に参加

「阿佐ケ谷飲み屋さん祭り」にも参加しています。本当にありがたい企画ですよ。お店の場所がメインストリートから外れているので、知ってもらうまでに時間がかかるのと、個人店は最初の入店に結構勇気が要りますからね。敷居を下げて気軽にお店に入ってもらえるイベントをやっていただけるのはありがたいです。また、10月1日が「日本酒の日」で、その日に全国でやっている「日本酒ゴーアラウンド」というイベントにも参加しています。各店舗で蔵元の方を呼んで、お客様に飲み歩いてもらうイベントです。

一番人気は卵料理

卵料理が人気です。徳島の小林ゴールドエッグというところと知り合って、そこから仕入れた卵を使ったオムレツや卵かけご飯、豚平焼きや卵のピクルス、デザートの手づくりプリンなども人気があります。居酒屋で手づくりデザートを出しているところは珍しいですよね。

国産食材にこだわっているのは、日本は食料自給率が凄く低いので、国産の食材を使ったり発信したりすることで、農業や漁業など一次生産者の方にちょっとでも力になれたらな、という気持ちです。

子ども連れやカフェ利用もOK

お酒を飲まないでカフェ利用をする方もいますね。日本酒をメインで置いてはいますが、日本酒を飲まないといけないお店ではなくて。飲める方も飲めない方も同じように楽しく過ごしてほしいので、ソフトドリンクやカフェメニューにも力を入れてやっています。自家製クラフトコーラやワイナリーが作っているノンアルコールのぶどう果汁、デザートに合わせて国産紅茶を提供したりしています。

お子さん連れの来店もOKです。ソファーや小上がりで靴を脱げる席もあります。自分たちも子どもがいるのですが、子連れで行けるのがファミレスばかりではつまらないだろうなと。お子様が食べられるメニューもいくつもありますし、大人も子どもも楽しめる店になればいいなと考えています。

日本酒を飲む人しか来られない店にはしたくなくて、嗜好品なので好きな人が好きなように飲めるお店にしたいです。こだわりたい人にはアドバイスや提案はできますが、必ずこうやって飲んでください！　ということはないです。

日本酒をもっと気軽に楽しむ

日本酒は家庭ではあまり飲まれないみたいなんですよね。コロナ禍で飲食店に飲みに行かれなくなったときに、みんな家で日本酒を飲むのかなと思ったらそうではなくて、生産量自体がガクンと減ったという話を聞いて結構ショックだったんです。僕は家でも飲むので（笑）。そこのハードルを下げて気軽に飲んでもらえる手助けをしたいですね。冷蔵庫でキンキンに冷やして3日以内に飲まないといけないとか、そんなことはないので。どんなものでもそうだと思うのですがライトユーザーが増えたほうがいいですよね。日本酒はお猪口の形や温度、開封してからの日数などで味が変わるので、好みに合わないと思ってもあきらめないで楽しんでもらえたらと思います！

SAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店
まるごと楽しむ、阿佐ケ谷。

阿佐谷百貨店は、阿佐谷ジャズストリート実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、阿佐ケ谷。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客様をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、阿佐ケ谷の様々な業種のお店の情報が集まっています。

阿佐ケ谷の情報満載！

なみじゃない、杉並！
中央線あるある PROJECT

吉祥寺 西荻窪 荻窪 阿佐ケ谷 高円寺 中野 新宿 池袋 渋谷
南阿佐ケ谷 新高円寺 東高円寺

詳しくはこちら
WEBサイト Facebook

中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並！」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線（高円寺・阿佐ケ谷・荻窪・西荻窪）の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧下さい。

2025年3月発行(第3版)