

一番美味しい状態で
新鮮な食材を食べてもらいたい



陽子さん

西館 勝男さん

清瀬の
おみせ

1

西のやかた

【業種】焼鳥

🏠 清瀬市野塩1-171-13 🕒 17:00-21:30

☎ 042-495-4522 📅 日・祝 定休・不定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

20年前の開店当初から清瀬野菜を使っています。清瀬には直売所がいくつもあって近所で採れたての野菜をすぐ買える環境があるので鮮度が違います。地場産はなんと言っても香りが良いです。そんな新鮮な野菜を安く仕入れられますから当たり前のように使うようになりました。地産地消だけでなく地元の農家さんに感謝することも大切だと思っています。

● 清瀬野菜の魅力

とにかく新鮮で形も良くなっています。キュウリやナスもどんどん綺麗な形になっていて生産者さんの努力が伝わってきます。自分達で食べる分には気にしませんが、お店で出すには見た目も大事ですから美味しい上に見栄えがいいのはありがたいです。そして、今の旬を感じさせてくれるものが身近にあって、それをさっと買いに行けることも便利ありがたいです。



- ・ぬか漬け 5点盛り 530円
- ・有機野菜七種盛り 550円
- ・焼鳥 5点盛り 1000円
- ・焼物(清瀬産のナス、ネギ、ピーマン) 各 210円

新鮮な生野菜の香りと歯ごたえが楽しめるサラダとぬか漬け、岩手から取り寄せているこだわりの備長炭でじっくり焼いた焼物は野菜の凝縮した旨味を堪能することができます



● こだわりポイント

店の方針として、お客様から頂いた意見は積極的に取り入れていて、清瀬産も積極的に取り入れています。清瀬野菜はとにかく新鮮で香りがいいとお客様から喜ばれます。特にニンジンが凄くて、形はもちろん香りが良くて歯ごたえもいいニンジンらしいニンジンなので、ぬか漬けやサラダや胡麻和えなど素材そのものの風味が活きる調理方法で提供しています。キャベツも香りがよくて、チキンカツの添え物として手切りの千切りキャベツは好まれていて食べ残す方はいません。また、長ネギも品質が良く、ネギだけの炭火串焼きも人気が高いです。

● 今後の展開

焼鳥を焼くようになってから50年経ちましたが、開店時から継ぎ足しで作っている20年来の秘伝のタレだけでなく、岩手から取り寄せている備長炭で焼き方も徹底してこだわってきました。こだわり抜いた材料を使ってオーダーをもらってから鮮度のいい食材を調理する。そして出来立ての一番美味しい状態をお客様に食べてもらう。こうしたこだわりを持ち続けてこれからも料理を一番美味しい状態でお客様に食べてもらいたいです。

あと、食にもトレンドがあるので、世の中の流れで和食に限らず洋食や外国の料理で流行りものがあれば店のサイズに合った形で取り入れるようにしています。今は『チキンカツ』や『長いも生ハムロール』をメニューとして出していますが、従来のものにとらわれずに清瀬野菜も積極的に取り入れながら新しい創作料理にもチャレンジし続けたいです。