

いいものを食べてもらいたい一心で
安く美味しいメニューを追究



渡辺 利吉さん

清瀬の
おみせ

3

酒膳処 吉家

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町2-3-1 🕒 17:00-23:00
☎ 042-495-5533 📅 日・月 定休

● 清瀬野菜を取り扱う理由

新鮮・うまい・安い・便利・安心安全・地産地消だからです。新鮮だから長持ちしますし、美味しくて色々な料理に活用できます。価格も安く近場で路面販売していて入手しやすいです。どこの直売所のこの野菜が美味しいという情報も入ってくるから何か所も回って仕入れていきます。地産地消をすることで農家さんと共存共栄していきたいという思いもあります。

● 清瀬野菜の魅力

昔の野菜は苦かったですが、近年の清瀬野菜は甘くて美味しいです。ニンジンやピーマンも甘くなって食べやすくなりました。私が子供の頃はホウレンソウも苦味がありましたが、最近のホウレンソウは根っこも美味しいことにびっくりして一番好きになりました。新しい野菜を作ってチャレンジを続けている農家さんも多くて新物の野菜を見て料理を考えるのも楽しいです。

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
清瀬果物の果実酒
*花梨酒、ブルーベリー酒、梅酒



- ・牛肉の肉じゃが 450円
- ・ホウレンソウツナあえ 350円
- ・もろきゅう 350円
- ・かぼちゃのひき肉煮 350円
- ・牛煮込(ギアラ) 700円

新鮮な清瀬野菜をふんだんに使った豊富なメニューはどれも美味しくリーズナブル
優しい味付けで箸が進みます

自家製果実酒(花梨酒、ブルーベリー酒、梅酒)各500円

清瀬産の果物で漬け込んだ果実酒は香りがよく
すっきりした飲み心地



● こだわりポイント

お客様にいいものを食べてもらいたい一心でフグの調理免許を取って、安くてうまいフグを提供しています。自家製の干物も塩水に30分以上漬けて3~4時間干して手作りしています。醤油やポン酢も全て自家製です。どんなに手間がかかっても安くて美味しいものを出したい。だから清瀬野菜も美味しいから当然使った方がいいとなりました。地元の野菜を使っているとお客様も喜んでくれて残さず食べてくれます。鍋も野菜が美味しいとよく言われるんです。お客様からリクエストがあればメニューを作ることもありますし、お酒も清瀬の果物を使った果実酒も提供していますがよく売れます。度数が高いですが炭酸で割ると美味しいですよ。

● 今後の展開

開店当初から全ての料理がうまくて安い店を目指していて、過去にスーパーの鮮魚店でバイヤーをしていた強みを活かして質のいいフグや刺身を安く提供しています。鍋や家庭料理のメニューも手頃な価格で数多く提供しています。品数が多いため仕込みに時間がかかってしまい今は着手できていませんが、時間ができたら手の込んだものをもっと作りたいです。これからもお客様に喜んでもらえるように新鮮な清瀬野菜を使って、安くて美味しいメニューをたくさん開発していきたいと思っています。