



木本 修弘さん

新鮮で美味しいものを食べてもらいたい
だから清瀬野菜にこだわっています

清瀬の
おみせ

4

旬菜魚hiro

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町1-13-7 🕒 16:00-23:00 L.O. 22:00

☎ 042-459-1486

📅 日 定休

* 魚の入荷がない場合、お休みします

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

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2014年のオープン前は都内の懷石料理店などで働いていて一般市場で仕入れた野菜を使っていましたが、昔から清瀬野菜が美味しいことは知っていたので、清瀬での出店が決まった時から清瀬野菜を全面的に使った飲食店にしようとしたところから農家さんを紹介してもらって繋がれたのが始まりです。その時に少量注文でも対応してもらえたことも大きかったです。

● 清瀬野菜の魅力

とにかく新鮮で美味しいことです。そして色々な農家さんと出会ったことで知らなかった野菜を知って視野が広がりました。野菜の作り方も農家さんによって全く違って、同じ野菜でも作り手や土・肥料によって味が全く変わります。それぞれの素材の良さを活かせるようにこの野菜はこういう風にしたらいいかもという試行錯誤はこれからも続けていきたいです。



- ・清瀬サラダ 大935円 小715円
- ・清瀬野菜と旬魚の清かぶら蒸し 1210円
- ・清瀬産里芋の唐揚げ 858円
- ・清瀬野菜と旬魚の天ぷら 990円
- ・赤い魔法(にんじんジュース) 330円
- ・COCOトマトジュース 528円

地元農家から直接仕入れている新鮮な野菜を最大限美味しく食べられるよう考え抜かれて作られたこだわりの料理はどれも絶品です



● こだわりポイント

和食は素材ありきなので、どのように提供すればお客様が美味しく食べられるかを常に意識しています。清瀬野菜は普通の市場で買うものとは比べ物にならないくらい鮮度も味も全然違って本当に美味しいですからサラダが苦手だった方が食べられようになることもよくあります。また当店では可能な限り清瀬野菜を取り入れているので清瀬野菜の種類の豊富さにもよく驚かれます。私は、流通にどのくらい時間がかかって何が使われているか分からないものはお客様に提供できないと考えていますが、地元野菜は生産の流れが分かる上に作り手の方たちもGAP※や色々な取り組みや努力を続けられていて野菜のクオリティがどんどん上がっていることがよく分かるので安心してお客様に提供できます。※GAP (Good Agricultural Practices) 農業生産における食品安全や環境保全・労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み

● 今後の展開

これはお店の話ではありませんが、配送ルートなどを整備して清瀬の飲食店全てが1品でも清瀬野菜を使うような街になったらもっと清瀬が盛り上がるんじゃないかと思います。また色々なところで提案もしてきて、最近徐々に清瀬野菜を使うお店が増えてきたので嬉しいです。お店としては、これからもずっと旬の新鮮な食材を仕入れて美味しい食事をお客様に提供し続けていきたいです。野菜が苦手な人にも野菜の美味しさを伝えることができたら面白いと思っています。