

新鮮で美味しい野菜の
食感を楽しんでほしい

織田 恒平さん

清瀬の
おみせ

6

炭火烧鳥さんぽ

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町1-4-22

🕒 17:00-23:00

☎ 042-497-2700

📅 火 定休・不定休

取り扱い清瀬野菜

甘唐辛子、カブ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2019年に「炭火烧鳥さんぽ」を開店した縁で、清瀬野菜との出会いがありました。清瀬に来て、まず畑が多いことに驚き、そして野菜作りに適した黒土が多いことも知りました。地元産の豊富な野菜が手に入りやすく、しかも新鮮で美味しいです。自然な流れで清瀬野菜に興味を持ち、店舗でも取り扱うようになりました。

● 清瀬野菜の魅力

みずみずしい朝採り野菜はとても魅力的です。新鮮で美味しい野菜を安心して提供できるので、お客様の評判もいいです。地元のお客様が多いので、メニューに「清瀬産」と書いてあると、興味を持ち喜んで食べていただいています。



生かぶ明太マヨ 418円

新鮮なカブのみずみずしさとシャキシャキした歯ごたえが楽しめます



焼き甘唐辛子 275円

こだわりの備長炭で香ばしく
焼き上げた甘唐辛子

● こだわりポイント

焼鳥料理がメインですので、焼鳥を活かすサイドメニューとして、おつまみになるものを意識して提供しています。食感を楽しめるメニューとして、清瀬野菜の生野菜も出しています。カブは生で食べても、とても美味しい！みずみずしくて甘くて、シャキシャキした歯応えも楽しめます。トウモロコシ、ニンジン、枝豆なども取り扱い、季節毎に旬の地元野菜を味わっていただき好評です。こだわりの備長炭で焼いた甘唐辛子なども香ばしくて美味しいです。

● 今後の展開

焼鳥屋として基本的には、串焼きで野菜の旨味を凝縮したメニューを提供したいですね。大型の焼き機でこだわりの備長炭を大量に消費します。そのため強い火力で焼けるので、カリッと香ばしく焼き上がり素材の旨味が引き立ちます。また生野菜のメニューをもっと出したいです。旬の清瀬野菜を積極的に使い、その魅力を地元の方にも地元以外の方にも味わっていただきたいと思っています。これからお客様に喜んでいただける料理を出して、居心地が良く楽しい時間を過ごせる店、地域に根付いた店を目指していきたいです。