

喜んでもらえる喜びをモットーに
美味しい料理を食べてもらいたい



立川 栄一さん

清瀬の
おみせ

9

尾張屋

【業種】 そば・うどん

🏠 清瀬市松山1-9-1 🕒 昼 11:00-15:00
☎ 042-491-1126 🕒 夜 17:30-20:30
📅 水 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

以前、私が消防団の分団長をやらせて頂いた時に他分団に所属する農家さん達の顔見知りが増えたことをきっかけに、13年ほど前から仲間や販売所を通して清瀬野菜を仕入れるようになりました。地元の野菜が入ったメニューはお客様にも喜んで頂いています。

● 清瀬野菜の魅力

まずはやはり鮮度ですね。食べてみても野菜の新鮮さと味の良さが他で買うものと比べても全然違うので納得して使えます。口にした時のみずみずしさや甘さが断然違います。以前から店を出すものは毎日手作りをし、産地にもこだわっていましたが、こんな身近に市場で買うよりもいいものがあることに驚きましたし、少し足を伸ばせば新鮮な野菜が手に入れられるところも良くて、年々清瀬野菜に対する思いが強くなっています。



サラダ 140円(丼物には小サラダ付)
野菜の天ぷら盛り合わせ 750円
カラッと揚げた天ぷらはサクサク食感で
噛むと野菜の甘みが口の中に広がります



たぬきそば 670円

そばに添えられたハウレンソウやネギも清瀬産

● こだわりポイント

材料は全て国産、産地にもこだわって毎日手作りで細部にこだわっていますが、使っている素材がいいから何をしてもうまいです。野菜も新鮮でみずみずしいから天ぷらもカラッと揚がります。天ぷらは季節によって野菜を変えています。普段から食べている身近なものでもお客様からは「ニンジンってこんなに甘かったんだ」「ブロッコリーの天ぷらってこんなに美味しいの」「カブが甘くて美味しい」なんて言われてよく驚かれます。

● 今後の展開

私は釣りが好きで釣った魚を夜のメニューに出すことがありますが、新鮮な魚と採れたての清瀬野菜を組み合わせお客様に喜んでもらえるものを出せたらいいと考えています。あと、これは壮大な夢ですが、清瀬はうどん文化の街なので、ひまわり畑や清瀬市内で有効活用できそうな農地があったらそこに小麦を植えて、地元小麦を使ったうどんを作れたらいいと思います。志木街道の農家さんの敷地には昔ながらの蔵が残っているので蔵を活かしたうどん屋をやって、清瀬産のジェラートやクラフトビールを置いたりして清瀬の美味しいものを寄せ集めたマルシェで清瀬を発信していけるようになったらいいですね。