

誰もが安心して食べられる食事でお世話になった地元の清瀬に恩返し



長谷川 達人さん

清瀬のおみせ

11

みんなのタコ公園

【業種】カフェ

🏠 清瀬市松山1-18-4 🕒 昼 11:30-15:00 L.O. 14:00
📞 042-497-9420 🕒 夜 17:00-22:00 L.O. 21:00
📅 火 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

娘の結婚をきっかけにこれまでお世話になった清瀬に恩返しをしたいと2019年に店をオープンしました。安心して食べられるものを提供したかったので、作り手が見える地元野菜を取り扱うのは自然な流れでした。清瀬産を押しして清瀬全体を盛り上げたいという気持ちもあります。

● 清瀬野菜の魅力

料理の8割ぐらいは素材が占めます。だからこそ鮮度が大事になります。新鮮なものがいつでも手軽に手に入る清瀬野菜は本当にありがたい存在です。そして清瀬野菜は甘いんです。お客様に出す前に必ず生のまま味見をしますが、糖度が高くて本来野菜が持っている甘みを感じられます。これは全国の高品質なものに比べても引けを取らないと思います。自分自身が扱っていて明らかな違いが感じ取れることも大きな魅力になっています。



- ・あめりかバーガー 870円
パンズ 清瀬のにんじん、清瀬のほうれん草
- ・今日の生ジュース(ブルーベリー) 500円

清瀬野菜がたっぷり練り込まれた色鮮やかなパンズに焼きたてのパテと新鮮な野菜をたっぷり挟んだハンバーガーは肉のジューシーさと野菜の甘みが食欲をそそります



● こだわりポイント

誰もが安心して食べられるものを意識して作っています。娘は幼少期にアレルギーが多く、何を食べさせていいかわからないほど大変な時期がありました。鶏卵、小麦、お米といったものだけでなくあらゆる食材が食べられず、大丈夫な食材を取り寄せて離乳食を一から作って家族で協力して乗り越えてきました。そんな娘が無事に育ってくれて、結婚して、こどもを育てています。今思うところこうした経験が、誰もが安心して食べられる美味しいものを出したいという店のコンセプトにつながっているように思います。ハンバーガーのパンズも清瀬産の野菜を使って全て手作りで。パンズから作ればこども達に安全なものを食べてもらえて、親御さんにも何が入ってますと全部説明ができて安心してもらえていいことづくめです。そうしてこども達が育っていく、こんな幸せはないですね。そして清瀬野菜を使っていることでお客様も喜んでくださるし、地元の野菜を使って何かしていくのは未来に直結する感じがしています。

● 今後の展開

近々お寿司も出す予定ですが、野菜が苦手なこども達も喜んでくれるデザートを作りたいです。あと最近では遠方からもヴィーガンやハラールの多種多様なお客様が来てくださるので、材料が全てわかる植物性メニューも作るようになりました。そうした流れで市外や外国の方たちをインバウンドで清瀬に招き入れられるよう英語メニューの制作やそれに伴う発信をしたり、インフルエンサーの方に協力してもらって商店街に来てもらうという構想もありますが、それには食が不可欠なので、私たち飲食店が色々工夫して食品ロスを防ぎながら生産者を盛り上げたい。美味しく安全な清瀬野菜を世界に発信していける取り組みを続けていきたいです。