

横浜 Yokohama Renaissance ルネサンス



Number 23

特集 ガチでうまい横浜の商店街

グルメショップ・カネヒラ

見上商店

村井肉店

御菓子司横浜紅谷

Vegetable Kitchen 菜 (SAI)

花木蘭 (ファムーラン)

重寿司

蓮香園新館

大龍飯店

サリサリカリーア

インドネバール料理ヒマラヤ

横浜パンの家



横浜の商店街 でうまい

4年前から企画しているのが「ガチ」シリーズ。コロッケ、甘いもの、両方に統き、今年はカレーをテーマに、お客様の投票で順位が決まる名物イベントだ。地元商店街を元気にしようと自慢の商品でエントリーし、見事上位に入賞した各店舗のいまを紹介する。

横浜市内に300近くある商店街：そのうち6割以上が、近隣住民が徒歩や自転車で日常の買い物をする近隣型商店街だ。しかし昨今の大型店舗の参入などで売上げは減少。経営者も高齢化し、空き店舗が目立つところも少なくない。商店街の活性化を目指し、横浜市商店街総联合会（市商連）が

A TABLE OF CONTENTS

目次／理事長ごあいさつ 2

特集 ガチでうまい横浜の商店街

- 伝統の、変わらぬ味で商店街を元気にしたい
グルメショップ・カネヒラ 4
- 美味しいで懐かしい味を全国へ届けたい
見上商店 6
- お客様の喜びが何よりの励みです
村井肉店 8
- こだわりの味と笑顔が和菓子ファンを魅了
御菓子司横浜紅谷 10
- 安心・安全な食材と手作りにこだわる「まちの定食屋さん」
Vegetable Kitchen 菜 (SAI) 12
- 戸塚を愛し、戸塚に愛される店を目指したい
花木蘭（ファムーラン） 14
- 命の大切さを食べて伝える2代目の心意気
重寿司 16
- 一大決心して、居酒屋店主から中華街へ
蓮香園新館 18
- 自慢の料理を引き立てるのはお客様とのコミュニケーション
大龍飯店 20
- 恋でもなく愛でもないのに忘れられない 初めての味
サリサリカリー 22
- 夢は、日本とネパールの架け橋になること
インドネパール料理 ヒマラヤ 24
- いつまでも街で愛されるパン屋でありたい
横浜パンの家 26

連載

- 横浜を詠む 28
- 横浜の聴き方 30
- 横浜ジェリービーンズ俱楽部通信 31

ごあいさつ

横浜信用金庫理事長
大前 茂

『横浜ルネサンス』第23号をお届けします。『横浜ルネサンス』は、当金庫の創立80周年記念事業の一環として、2002年10月に創刊しました。当初は年1回の発行でしたが、2006年から春と秋の年2回発行としています。

本号では、特集「ガチでうまい横浜の商店街」と題して、横浜市商店街総联合会（市商連）のご協力をいただき「ガチ」シリーズで入賞した店舗の方々を取材しました。『横浜ルネサンス』第23号、お楽しみいただければ幸いです。



伝統の、変わらぬ味で商店街を元気にしたい グルメショップ・カネヒラ

[営業] 10:00~18:30(定休9日・19日・29日) 磯子区久木町20-4 TEL:045-752-2943
[ガチHP] http://www.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=14&p=0&gr=18



[磯子商店街商業(協)] JR「磯子」駅から市バス・京急バス 横浜駅・桜木町行き「浜」下車すぐ

変わらぬ味と形を守り抜く

磯子区久木町に、戦後の闇市が発展してできた「浜マーケット」。現在のアーケード街が出来上がったのは1954(昭和29)年で、横浜に市電が走っていたころは市内のあるところからたくさんのお客さんが訪れ、活況を見せていたという。その後、1970(昭和45)年にJR根岸線が洋光台へ延伸、72(昭和47)年に市電が廃止されると、JR「磯子」駅周辺にもスーパーや大規模店舗が出来始め、次第にぎわいは薄れてゆく。しかし浜マーケットは60年を越えたいまでも、地元住民にとって大切な商店街だ。

この浜マーケットの中ほどに、行列ができる人気店「グルメショップ・カネヒラ」がある。創業はおおよそ80年ほど前。兼平実さんの父が、同じ磯子区の根岸で肉屋と惣菜屋を開業。その後3人の子どもたちはそれぞれ独立し、実さんがこの商店街で店を始めた35年になる。現在は息子たちも店を手伝い、家族で切り盛りしている。

「ガチコロ!」で見事金賞に輝いた「浜の名物 三角コロッケ」は父の代に考案されたカネヒラ伝統の商品だ。もう70年ほどになるというが、素材やレシピは一切変えてい

目指すは浜マーケットの活性化

受賞前は1日200~300個程度だったコロッケの売上げも、受賞後は1000個を超える目もあり、その効果に驚いたそうだ。普段は近隣のお客さんがほとんどだが、休日ともなると全国各地から足を運んでくれる方もいるという。

「高齢化や後継者不足で、この商店街も空き店舗が増えました。とにかく浜マーケットを元氣にしたいですね。活気づけるにはどうしたらいいかをいつも考えています。「ガチコロ!」の受賞がそのきっかけになればいいなと思っています」

昼夜を問わず店の前には、コロッケはもちろんのこと、豚カツやから揚げなどを注文し、揚げ立てを待つお客様が絶えない。カネヒラから、浜マーケットの活性化を目指している。





美味しいで懐かしい味を全国へ届けたい 見上商店

[営業] 8:30~19:00(定休月曜日) 保土ヶ谷区霞台26-10 TEL:045-331-0558
[ガチHP] http://www.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=6&p=0&gr=16



[岩崎・霞台共栄会] JR横須賀線「保土ヶ谷」駅からバス「保土ヶ谷二丁目」下車徒歩2分

ミカミのコロッケ

「街なかちょい土産」10選にも
選ばれた自慢の一品

JR「保土ヶ谷」駅からバスに乗り、「保土ヶ谷二丁目」で下車し徒歩2分。岩崎・霞台共栄会商店街の一角に、1955(昭和30)年創業の見上商店がある。

店主の見上茂さんは2代目。祖父は馬喰(ばくろう)と呼ばれる畜産のプロイーカーで、茂さんの父は23歳のときに独立してこの地で食肉の製造販売会社を開業した。その後、今井町に支店をオープンさせ、現在は家族で2店舗を経営している。

「ガチコロ!」で銀賞を獲得した「ミカミのコロッケ」は、先代から30年以上続く自慢の一品。小ぶりではあるが、普通のコロッケに比べて、挽き肉の量が多いのが特徴で、味もしっかりとついている。その場で注文して揚げ立てをいただけるのはもちろんだが、生でも販売しているので家で揚げることもできる。地元のみならず昔ながらのファンも多い。

「横浜市が企画した「街なかちょい土産」10選に選ばれたこともあって評価をいただいていたので、「ガチコロ!」にもエントリーしました」と見上さん。

人気のコロッケは受賞後さらに注文が増え、今まで1日800~1000個ほどにもなるという。またインターネット販売を通して全国のお客さんにミカミの味を届けているが、受賞直後は注文が殺到し、いつときは閉鎖せざるを得ないほどだったそうだ。

機会があればもう一度挑戦したい

「多くの方々に応援していただき、銀賞を受賞することができました。でも「ガチコロ!」のインター人気ランキングでは3カ月間1位でしたから、金賞を逃したのは残念。もう一度チャンスがあったら次はぜひとも1位をねらいたい」と語る見上さん。

保土ヶ谷の商店街のイベントなどにも積極的に参加しているが、出店すると行列ができる盛況ぶりで、改めて受賞の効果を実感しているという。また受賞後はテレビ、ラジオや雑誌に取り上げてもらう機会も増えたので、地元が活気づきかけになればと願っている。

見上商店では精肉や惣菜のほかに、食品や飲料品なども幅広く扱っており、近隣住民にとって文字通り生活を支えてくれる地域密着型の商店だ。

これからも地元に、そして全国のお客さん





お客様の喜びが何よりの励みです

村井肉店

[営業] 9:00~19:00 (定休月曜日) 泉区上飯田町1331-6 TEL:045-803-4529
[ガチHP] http://www.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=8&p=0&gr=23



[上飯田ショッピングセンター]
相鉄線「いずみ野」駅からバス「児童公園前」下車すぐ

村井の自家製コロッケ

いもにこだわり、変わらぬ味を届ける

相鉄線「いずみ野」駅からバスで7分ほど、いちょう園地の一角にある上飯田ショッピングセンターは、今年で49周年を迎える。ここで精肉店「村井肉店」を営むのは村井敏美さん・久恵さんご夫妻。敏美さんの父が1967（昭和42）年に瀬谷区の三ツ境で創業。その後上飯田ショッピングセンターに支店を構えた。敏美さんは2代目として跡を継ぎ、いまはこの一店舗を夫婦で営んでいる。

「ガチコロ！」で銀賞を受賞した「自家製コロッケ」は、先代から地元のお客さんに愛されてきた商品。当初はさまざまな産地のじゃがいもを使用していたが、その種類によってコロッケの味が変わるため、敏美さんは試行錯誤を繰り返しながら北海道は羊蹄山麓の男爵いもに固定することを決めた。コロッケは通年商品、しかしじやがいもの収穫には時期がある。10~3月は产地直送で対応し、収穫できない時期の分も仕入れて、冷蔵貯蔵している。野菜用では芽が出てしまうため、肉用の冷蔵庫で半年分を貯蔵。鮮度を保つことで、常においしいコロッケをお客さんに提供することができる。

商店街の知名度アップに貢献したい

「コロッケは以前から評判の品でしたから、

「ガチコロ！」の企画を知つて迷わずエントリーしました。うちのコロッケは、調味料などをかけずに、そのまま召し上がつていただくのが売りなんです。受賞後は販売数が5割増しになり、他の商品を含めフライ部門の売上げは増えました。とにかくおいしいものをつくつてお客様に喜んでいただき、「これが何よりの励みになりますね」と敏美さん。「エントリーした年は主人が大病して本当に大変でしたから、受賞はうれしくて。今までがんばってきて本当に良かったと思いました」と久恵さん。

時代が変わり、いちょう園地の住民も高齢化し、単身世帯も多い。上飯田ショッピングセンターもかつての24店舗から17店舗となつた。

「さびしくなりましたね。でも「ガチコロ！」の受賞によつて少し離れた地域から、ショッピングセンターに足を運んでくれる方も増えましたから、少しは知名度アップに貢献できたのではないかと思っています」と敏美さんは語る。

夫婦2人でこれからも愛されるコロッケを作り続けるつもりだ。





こだわりの味と笑顔が和菓子ファンを魅了

御菓子司横浜紅谷

[営業] 9:00~20:00(不定休) 金沢区富岡東6-1-7 TEL:045-772-3340
[ガチHP] http://ama.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=49&p=0&gr=20



[富岡商和会] 京浜急行「京急富岡」駅下車すぐ

豆大福 思わず手が伸びる伝統の逸品

京浜急行「京急富岡」駅を降りてすぐ、「御菓子司横浜紅谷」は、名物「豆大福」をはじめ、季節の和菓子を求めるお客様が引きも切らない。店主の鈴木道弘さんのふくよかな笑顔とユーモアたっぷりの話術も店の魅力である。

鈴木さんの父は和菓子の老舗紅谷で修業し、1944(昭和19)年に独立して神奈川区の子安で創業。しかし翌年5月の横浜大空襲で被害に遭い、妻の実家である富岡に移り、和菓子屋を再開させた。

「ガチあま!」で金賞に輝いた名物「豆大福」は父の代から続く横浜紅谷の伝統の味だ。「和菓子の味の決め手は何と言っても餡」と鈴木さん。甘さ控えめの上品なこし餡と塩味の効いた赤えんどう豆、そして絶妙に蒸し上げた餅のバランスが多くの和菓子ファンを魅了してやまない。1個といわず、2個、3個と思わず手が伸びてしまうのもうなずける。

鈴木さんの和菓子に対する情熱とアイデアで、これまでにも多くの商品が地元・金沢区の自慢の逸品「金沢ブランド」に認定されている。「市商連から声をかけていただいたこともあって、『ガチあま!』にエントリーめしました。

この受賞をきっかけに、新たな需要も生まれた。地元のサッカーチーム「横浜F・マリノス」から、ファンクラブのイベント用にと「三色大福」の注文があったとのこと。紅色はともかく、青い大福なんて…と最初は決つたそうだが、たっての希望で食青を使い、トリコロールカラーの大福セットを完成させた。

そんな鈴木さんを、2人の息子さんが支える。いずれは代替わりと思っているが70歳を超えてまだまだ元気。紅谷の看板店主の座は不動のようだ。近い将来、支店を出そうとだろ。



御菓子司
横浜紅谷



安心・安全な食材と手作りにこだわる「まちの定食屋さん」

Vegetable Kitchen 菜(SAI)

[営業] 11:00~17:00(定休日なし) 柴区犬山町30-1 TEL:045-890-6777
[ガチHP] http://ama.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=74&p=0&gr=26



[新大船商店街] JR根岸線「港南台」駅から
バス約10分「上之中央」そば

結葉菜の抹茶プリン

フレンチで培ったセンスを生かした 看板メニュー

JR「港南台」駅からバスで10分ほどのバス停「上之中央」のそば、柴区犬山町の住宅街に位置するのが新大船商店街。今年で40周年となるこの商店街の入り口にお洒落な洋食店がある。

「Vegetable Kitchen 菜(SAI)」が開

店したのは2009(平成21)年10月26日。今年で5周年を迎える。

オーナーの上原伸一さんは、地元の出身。もともと飲食店をもつのが夢だったそうだ。バーテンダーを経験し、その後料理にも興味をもってフランス料理を勉強するなど、さまざまな経験を積んで念願の洋食店を開いた。気取らず気軽に、アットホームな雰囲気で自慢の料理を味わってほしいという思いから、目指すのは「まちの定食屋さん」。

地元を盛り上げたいから、と地場の野菜にこだわり、安心安全な料理を味わってもらいたいと、添加物などは使わず、とにかく手づくりにこだわる。「ガチあま!」で銀賞を受賞した上原さんが、実は前年に行なわれた「ガチコロ!」で

も「北あかりのコロッケ」で銅賞を受賞している。

「プリンはもともと商品としてあつたのですが、私がお茶好きなので、フレンチでよく使うレンズ豆を組み合わせて『結葉菜の抹茶プリン』をつくりました。『北あかりのコロッケ』と並んで、このプリンも店の看板メニューになりました」と上原さん。

お客様のニーズにこたえる 手づくり宅配弁当

高齢化の波はここ犬山町にも押し寄せている。来たくてもなかなかお店に来られないという方からの要望もあり、手作り弁当の宅配も始めた。

「(近所で毎日のようにお店に来たいとい)う92歳の方のために、車で送り迎えをしたこともありますよ。この地域の状況や環境、お客様の要望にこたえていくのも、まちの定食屋の役割だと思います」

今年5月からは、菜(SAI)の営業時間を11時~17時とし、中区野毛町に2号店として「野毛バルスープ」をオープンさせた。昼夜フル回軸の上原さんだが、バーテンダーとしての腕も生かして2号店を軌道に乗せ、新大船商店街の活性化にも力を尽くしたいと思っている。





戸塚を愛し、戸塚に愛される店を目指したい

花木蘭(ファムーラン)

[営業] 11:15~15:00, D17:00~22:00 (定休水曜日) 戸塚区戸塚町121-7 TEL:045-881-3376
[ガチHP] http://ama.gachi045.com/cnts/entry_shop/?c=66&p=0&gr=25



[戸塚宿はのぼる商和会] JR京浜東北線・市営地下鉄ブルーライン「戸塚」駅西口徒歩5分

ハマプリン 土地勘のなかつた横浜で店を継ぐ

JR「戸塚」駅西口から徒歩5分、戸塚区立図書館脇の通りにある「花木蘭(ファムーラン)」は四川・上海料理がメインの中華料理店だ。オーナーシェフの町田寛明さんが知人からこの店を引き継いで4年半になる。埼玉出身の町田さんは調理専門学校を卒業後、東京都内の中華料理店で修業を積んだ。そろそろ自分の店を持ちたいと思っていたところに、戸塚で店をやっていた知人から声がかかった。横浜には縁がなかったが、店の雰囲気も気に入り、好きなようにしてよいという条件もあって、住まいも戸塚に移し、花木蘭を継いだ。

「店名は先代のオーナーがつけたものです。中国の物語のヒロインで有名な男装の女戦士の名前だそうで、そのまま残しました。ただメニューについては、先代は広東料理でしたので、全面的に変えて、リニューアルに近いかたちでオープンしました。土地勘もないところなので不安もありましたが、とにかくやってみようと思いました」と町田さん。

徐々にお客さんも定着したが、区役所のバラをイメージした女性に人気のデザート

移転で従来の人の流れが変わってしまう。元の商店街を何とか盛り上げたいと、「ガチコロ！」にエントリーした。賄い料理だったその名も「僕たちのまかないコロッケ」で銅賞を受賞。

しかし、この受賞作品は店のメニューでは出していない。お客様から「あのコロッケが食べたい」と言われることも多かつたが、出せずに申し訳ないと思つていたそうだ。

そこで再び「ガチあま！」にチャレンジすることを決意。横浜をイメージして考案した「ハマプリン」で見事銀賞に輝いた。杏仁豆腐をベースに杏仁の香りを消してバラの香りをプラスした、ほのかなピンク色の美しいプリンは、特に女性のお客さんに大人気となっている。

「うちちは26席の小さな店ですが、「ガチコロ！」や「ガチあま！」の受賞で知名度も上がりましたし、徐々に常連さんも増えていきますのでありがたいですね。またこういう企画があったら、ぜひ応募したいと思つています」

戸塚区が区制75周年を記念して募集している「おいしいもののとつかブランド」にも自慢の一品「特製黒酢の酢豚」が推薦された。地元を盛り上げたいという町田さんのチャレンジはまだまだ続く。





命の大切さを食で伝える2代目の心意気 重寿司

[営業] 平日12:00~14:30, 17:00~23:00 / 日・祝12:00~23:00(定休水曜日) 鶴見区駒岡 4-20-24
第一秋山エンタービル内 TEL: 045-573-3605 [ガチHP] <http://gachidon.com/entry/shigezushi>



[駒岡商業会] 東横線「綱島」駅、JR「鶴見」駅、「新横浜」駅いずれもバス(13番)「駒岡八幡神社前」or「八千代田」下車すぐ

天然本マグロの合わせ丼 愛する店を守りたい

鶴見区駒岡にある1973（昭和48）年創業の江戸前寿司屋「重寿司」。店主の岩澤則之さんの父は、生麦の魚河岸通りで寿司種店を経営。祖父も漁師だったことから、則之さんもごく自然に寿司屋で修業を始め、その後26歳のときに独立して重寿司を開店させた。

しかし、「寿司はごちそう」だった時代は徐々に移り変わり、よりリーズナブルで気軽に食べられる回転寿司のような形態の店も増えた。さらに不景気も重なって重寿司の売上げも次第に落ち込み、則之さんはついに店じまいの決意を家族に打ち明けた。そんなとき、三姉妹の次女の亞香根さんが「店を継ぎたい。だから手伝って」と申し出た。

「昔ながらの町場の寿司屋が店を続けていくのは難しいと思いましたが、何よりも自分が愛しているものが無くなってしまうということは考えられなくて、父に店を継ぎたいと直訴しました」と亞香根さんは当時の心境を語る。

生きものの命を残らずいただく 寿司屋の自信作

そんな折に知った「ガチ丼」の企画は

チャンスだと思い、エントリーを決めた。出品作の「天然本マグロの合わせ丼」は以前から店で出している商品。重寿司ではマグロを一本で仕入れるため、寿司種として使わない余りの部分がどうしても出る。これも十分に美味しい食材だし、無駄にはしたくないと利益返上で提供している自信作だ。

予選通過は14位。それだけでも大喜びで、まさか金賞を受賞できるとは思ってもいなかつたとのこと。受賞の反響は予想以上に大きく、「金賞受賞店だから」と訪れるお客様も増えた。応援してくれた方々に本当に感謝しているという。

食べる事が太好きで、世界中を食べ歩きしたいとこれまでに40カ国ほどを訪れた亞香根さん。日本に帰国後は病院で管理栄養士の仕事をもっていたが、父の姿を見ていては重寿司に戻ろうと思っていたという。

常に意識しているのは、「生きものの命をいただいている」ということ。

だから子どもたちにも命の大切さを伝えたいと、恵方巻き教室を開催するなど、教育にも力を入れている。また魚料理を主体にした料理教室も始めた。

父の跡を継いだ2代目のまっすぐな眼差しは、重寿司を核に人と人をつなぎ、この地域の活性化を見据えている。





一大決心して、居酒屋店主から中華街へ 蓮香園新館

[営業] 11:00~22:00(定休日なし) 中区山下町190-2 TEL:045-680-0386
[ガチHP]http://gachidon.com/entry/renkoen_shinkan



[横浜中華街市場通り会]みなどみらい線「元町・中華街」駅徒歩4分、JR根岸線「石川町」駅徒歩3分

本場台湾の屋台を味わう ルー口一飯

横浜中華街市場通りは、メインストリートの中華街通りと開帝廟通りをつなぐ小路である。

この市場通りに位置する「蓮香園（レンコウエン）新館」は、本格台湾料理がリーズナブルにいただけると評判の店だ。台湾の屋台ではおなじみの料理をオリジナルな味に仕上げた「ルー口一飯」は、「ガチ丼！」で銀賞を受賞した看板メニュー。じっくり煮込んだ豚バラ肉にピリ辛の高菜、味付け玉子の盛り付けが、見るからに食欲をそそる一品だ。ザーサイ、スープ、飲茶に杏仁豆腐が付いたセットも人気が高い。

二人三脚で店を盛り立て、 リピーターを増やしたい

店を切り盛りするのは、柳田徹さん・菜美さんご夫妻。もともとは、台湾出身の菜美さんのご両親が10年ほど前に蓮香園本館を開店。その後新館もオープンさせたが、ご両親も高齢で2店舗を続けていくのは厳しい状況となり、徹さん夫婦に店を継いでほしいと頼っていた。一方、徹さんは出身地である金沢区の富岡で居酒屋を経営。足繁く通ってくれる常連さんもいて店が順調

だったこともあり、菜美さんのご両親からの度重なる依頼も断り続けていたとのこと。

しかし2年前、一大決心して富岡の居酒屋をたたみ、夫婦で新館を継いでゆくことにしたそうだ。

「中華街は歴史と伝統があり、文化も言葉も違いますから、とまどいはありました。また富岡の居酒屋では常連さんに支えていただきましたが、中華街は一大観光地ですから、ほとんどが一見のお客さんです。リピーターをどれだけ増やせるかが大きなポイントになります。

もつとPRしなければと思っていたところに、「ガチ丼！」の企画を知り、エントリーを決めました。ルー口一飯は本館開店当時からのメニューですが、今回のエントリーにあたってより親しみやすい味にしようと改良しました。

中華街からエントリーしたのはうちの店だけでも、お客様も横浜以外の方が多いですかね、「ガチ丼！」のような取組みがもつと広まるといですね。今後は台湾料理の特長を生かしたメニューの開発にも力を入れていくつもりです」

はじめて研究熱心な徹さんと、明るくチャーミングな菜美さん。二人三脚で蓮香園を盛り立ててゆくつもりだ。





がちでつまいる横浜の商店街
自慢の料理を引き立てるのはお客様とのコミュニケーション

大龍飯店

[営業] 11:00~21:30(定休日なし) 旭区二俣川1-64 TEL:045-391-1901
[ガチ HP] <http://gachidon.com/entry/dairiyuhanten>



[二俣川銀座商店街] 相鉄線「二俣川」駅徒歩6分

豚バラニンニク丼

美味しいものをたくさん食べて満足してもらいたい

相鉄線「二俣川」駅から徒歩で6分ほど、神奈川県運転免許試験場に程近い二俣川銀座商店街に店を構えるのは、中華料理店の

「大龍飯店」。地元に親しまれ、今年で創業40年を迎える。店主の鈴木泰三さんは2代目。父が1973（昭和48）年に開店したこの店を、長男であり中華料理の名店で修業した泰三さんが引き継いだのは、1990（平成2）年のこと。

「二俣川銀座商店街も、近くに大手のチェーンストアなどができて少なからず影響を受けました。役員をやっていることもあって、もっと商店街を元気にしたいな」と思って、「ガチ丼！」にエントリーしました」と泰三さん。

「来てくれたお客様に、美味しいものをたくさん食べて満足してもらいたい」から、大龍飯店の料理はどれもボリューム満点。その中でも父の代から続く自慢の「豚バラニンニク丼」で、見事銀賞を射止めた。受賞前は1日5~6食程度だったが、いまでは30~40食の注文があるという。

「常連さんやご近所のお客さんもごひいきにしてくれますが、店の壁面にも受賞のPO P広告を出してPRしていますから、二俣川の試験場を訪れるお客様も来店してくれるようになりました」と、受賞のインパクトは大きいと語る。

1年に一度は「大龍飯店」で

数年前、2階の座敷席が70名、1階席まで合わせると実に100名が収容可能な店舗にリニューアルした。父が腕を振るっていた時期は猛烈に忙しく、料理を出すタイミングがずれてお客様に叱られたこともあったが、いまはいい具合で切り盛りできているという。

「もちろん毎日のように来ていただければありがたいですが、忘年会や新年会、会社やご家族の行事など、「1年に一度は大龍飯店で食事をしよう」という使い方をしていただければうれしいですね」と泰三さん。

「モノよりも情を売れ」という父からの教えを守り、笑顔とあいさつ、お客様とのコミュニケーションを大切にしてきた。楽しい会話によって、料理もより一層美味しくなるはず、という信念はいまも揺らがない。

お客様を思わず笑顔にさせる泰三さんの、ウイットに富んだ話術が、大龍飯店の味をさらに引き立てている。



大龍飯店
料理長 泰三



恋でもなく愛でもないのに忘れられない 初めての味

サリサリカリー

[営業] 平日 11:00~14:00, 17:00~21:00 / 土日・祝 11:00~21:00(無休) 神奈川区西神奈川3-7-4
TEL: 045-413-9010 [Gachi HP] <http://gachicurry.com/entry/5>



[西神奈川三丁目商興会] 東急東横線「白楽」駅徒歩8分

サリサリカリーースリーコースセット 唯一無二のメニュー

東急東横線「白楽」駅から六角橋商店街を抜け、交差点を越えてほどなくゆくと、風変わりな立て看板に出くわす。

そこには「あなたが来ないと潰れちゃうお店」「地球上で最も納得のいく1000円の使い道」「これ衝撃かも。メチャクチャ美味しいッ」と手書きの文字が。さらに入口上部には「一部の人に理解される」の文字がひときわ目立つ。ここが「サリサリカリー」だ。

パキスタンの家庭の味を忠実に再現した、店の唯一無二のメニュー「サリサリカリー・スリーコースセット」で、「ガチカレー！」にエンタリーした73店舗の頂点に立った。セツトのメニューは、カリー、サラダ、チャヤの3品。カリーは、油を落とした骨付きチキンとトマト、玉ねぎに10種類以上のスパイスを加えて煮込み、水を一切使わず、味付けは塩のみと極めてシンプル。しかし皿に盛られたその姿は摩訶不思議であり、その味は実に奥深く、どこか懐かしい。パキスタンで代々受け継がれてきた「おふくろの味」を「工夫しないのが工夫」という店主が一途に守り抜く。

人生の岐路で出会った パキスタンの母の味

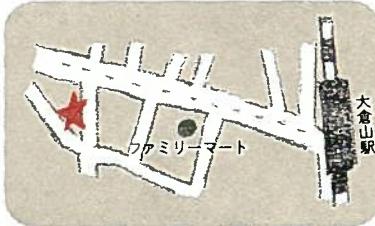
「人生の壁に当たって、どうしようかと考えた。技術があるわけじゃないし、人と比べられないものをやりたいなど。食べることが好きだったからね」という店主。パキスタン人の友人のお母さんからレシピを教わり、札幌でパキスタンカリーの店「カラバトカリ」を始めたのは1999(平成11)年のこと。その店を息子さんに譲り、2007(平成19)年に「サリサリカリー」をオープンした。「スペイスは漢方薬と同じ。体にいいものが何を旨い人は知っていた。コーヒー豆を最初に食べたのはヒツジだつて言われているけれど、人間は動物からもいろいろなことを教わってきたと思う。料理をつくるとき、日本人は分量をきっちり計るよね。僕もそudda。でもパキスタンでレシピを教わったお母さんは『だいたい』でいいと言う。それなり、よく『音を聴け』と言われたね。すべての人に理解してもらおうとは思わない。「この味が好きだ」という人がまた足を運んで、このカリーを味わってくれればいい。先人の知恵を生かした変わらぬ味と、カリー同様スパイスの効いた店主の人柄に惚れるファンが増えることは間違いない。





夢は、日本とネパールの架け橋になること インドネパール料理 ヒマラヤ

[営業] 11:00~15:00, 17:00~23:00(無休) 港北区大倉山3-29-8 TEL: 045-542-7633
[Gachi HP] <http://gachicurry.com/entry/44>



[大倉山商店街(振)] 東急東横線「大倉山」駅徒歩2分

バターチキンカレー ネパールの味を感じてもらいたい

商店街の3本目の小路を左に曲がってすぐ、インドネパール料理の店「ヒマラヤ」がある。オープンは、2013(平成25)年1月1日とまだ日も浅いが、多くのカレーファンに愛されている。家族連れも多いこの店の人気の一品が「バターチキンカレー」。「ガチカレー!」で見事銀賞を射止めたその味は、トマトのはかな酸味とバターの風味が見事なハーモニーを奏でる甘口のカレーだ。釜で焼いたナンも香ばしくボリューム満点。

「世界のおもてなし」を学びに来日
店長のダツラコティ・クマルさんが、ネパールから来日したのは2006(平成18)年。その理由は「世界のおもてなしを学びたかったから」だそうだ。以前シンガポール

に留学し、インターナショナルとしてレストランで働いていた時に、最高のホスピタリティを勉強するなら日本に行くべきだとアドバイスを受けたのだという。ネパールの素晴らしさや美味しい料理をもつと日本人に知つてほしいと、家族を残して来日を決意。大学で勉強しながら、まずは料理を通して母国を知つてもらえるような店を持ちたいと思つていた。

その後合同会社を立ち上げ、ネパールに残してきた家族も呼び寄せて、大倉山に念願のインドネパール料理店をオープンさせた。この地に決めたのは「ほかにカレー屋さんが無かつたから」とのこと。ネパール人の友人2人とともに年中無休で自慢のカレーを振る舞つている。

「開店して間もない小さな店ですから、なかなか宣伝まで手が回りません。今回の受賞で、ご近所の方が『おめでとう!』と声をかけてくれたり、電話での問い合わせはもちろん、来店してくださるお客様も増えました。皆さんに感謝しています。これからも日本とネパールの良いところをお互いに紹介できるよう、がんばっていきます」

カレーに込めたクマルさんの熱い思い:その夢は、2つの国を結ぶ架け橋になることで





いつまでも街で愛されるパン屋でありたい

横浜パンの家

[営業] 6:30~18:00(不定休／水曜日午後、1日の場合あり) 金沢区富岡西6-44-34
TEL:045-771-9008 [ガチHP] <http://gachicurry.com/entry/41>



[富岡みどり会商店街] 京浜急行「京急富岡」駅
徒歩15分、バス停「富岡西四丁目」徒歩4分

美味しいパンで元気な一日を

カツカレーパン

京浜急行「京急富岡」駅から徒歩約15分、もしくはバスに乗って「富岡西四丁目」で降りてすぐ、三角屋根に黄色い看板が目印の「横浜パンの家」は、朝6時30分の開店と同時に焼き立てのパンがいただけるうれしいお店だ。

経営者の山崎隆男さんは、港北区で生まれ育ち、埼玉の菓子製造会社で働いていた。オイルショックで世の中が不景気になつた1970年代は同時に、日本でフレッシュベーカリーが流行していた時期とも重なる。会社で一番の若手だった山崎さんは新しい事業としてパン作りに携わることになった。その後、本格的に学びたいと中区の本牧館で18年修業を積み、1996(平成8)年にここ富岡に店を開いた。初めは現在の店舗の向かいに開店したが、手狭になつたため2005(平成17)年に移転。ベビーカーや車椅子でも気軽に入ってゆつくりとパンを選んでいただきたいと、入り口にはスロープも設けた。

明るい店内は作業場と売り場がオープンスペースで併設されており、職人さんたちの手際を間近で見ることもできる。棚には

焼きあがったパンが所狭しと並ぶが、夕方は品切れ・完売が続出。街のパン屋さんは、大人気だ。

現在は京急富岡駅前に2号店もオープンし、出勤途中のお客さんにも喜ばれている。

手間を惜しまず、パン屋のごだわりをギュッと詰め込んだ

横浜パンの家では、當時70種類ほどを手づくりしているが、その中でも店の定番は食パン、そして金沢区の自慢の逸品「金沢ブランド」に認定されたマロンブレッドは一押しの商品だ。

しかし今回の「ガチカレー！」には、手づを惜しまず、パン屋のこだわりを詰め込んだ「カツカレーパン」でエントリーし、銀賞を受賞した。その中身はちょっと辛口のインドカレーにサイコロ状のトンカツが数個、外側はクルトンにしたパンの耳で覆われている。見た目はゴツゴツだが、サクサクとした食感がたまらない。エントリーしてからというものの、お客様からのオーダーもうなぎのぼりで今では1日に100個は売れる店の名物となつた。電車を乗り継いで来てくれる人、まため買いする人も増えたという。

街で愛される横浜パンの家、その味は、地



枯葉色の おでんの海を 泳ぎつつ 飛ぶのは明日か

水原紫苑

写真 矢部志保

子どもの頃はおでんが嫌いだった。
味というより、あの地味な色がいやだったのだと思う。

サラダやパスタのように色とりどりなら
きっと好きになれるだろう。

わが家のおでんにはなぜか卵が入っていなかつたが、
大人になって、おでんにはゆで卵が入っているとわかったのも、
おでんを見直した理由である。

真っ白な卵が枯葉のようなおでん色に染まつて、
必死でがんばっているのが好きだ。
明日空を飛ぶために。



やべしは 写真家。1974年生まれ。奈良県出身。同志社女子大学短期大学部日本語本文科卒業。96年ドイツに渡り、日本語教師となる。帰国後平地塾に師事し、独立。渡辺貞夫らミュージシャンを多く撮影している。



横浜・神奈川の企業を、地元で活動する「ハーナロ」(hanojo)が紹介する「Jelly Beans Girls」第6号が2014年8月11日に発行しました。「Jelly Beans Girls」は、「横浜ルネサンス」の別冊として2011年11月に創刊したものです。掲載企業および商業周辺の商業振興を目的に年2回発行しています。第6号では飲食店、小売店、サービス業などユニークな強みを持つ粒よりの中・小企業13社を紹介しています。



横浜ルネサンス No.23 2014年10月30日発行
発行 横浜信用金庫
〒231-8466 横浜市中区尾上町2-16-1
Tel:045-680-6912 Fax:045-651-2303
<http://www.yokoshin.co.jp>

編集／制作 横浜信用金庫総合企画部
(横浜ジェリービーンズ俱楽部)
<http://www.yokoshin.co.jp/jbeans.html>
E-mail:jbeans@yokoshin.co.jp

（よこしん）では、次代を担う子どもたちの健全な育成に貢献するため、地域の子どもたちを対象とした各種のイベントを開催しています。2014年夏は3つのイベントを開催し、多くの子どもたちに参加いたしました。

◆エコ教室 8月8日、「親子で「エコ」を楽しく学ぶイベント」「（よこしん）親子でエコ教室」を開催しました。環境バッファーマーさんによる「エコ実験バッファーマンスショー」を観覧後、「エコポスター作り」に挑戦しました。

◆サッカーカー教室 8月10日、「横浜F・マリノスの中村俊輔選手を特別講師に招いて、「第18回（よこしん）サッカー教室」を開催しました。当日は雨天のため室内での「サッカー講習会」となりましたが、小学生235名に参加いただき、「プロスポーツ選手とのふれあい」を深めてもらいました。



地元の企業紹介誌 「Jelly Beans Girls.」

横浜信用金庫では、「横浜のマーケティングを実践する事業部」事業を開拓しています。同俱楽部は「横浜の価値を高める各種の活動」を行うことを主目的としており、横浜観光プロモーション認定事業になっています。最近実施された同事業について紹介します。

《よこしん》夏休み 子どもイベント

（よこしん）では、最後のシングルになるらしい（注）。タイトルも「本牧ブルース」で「横浜の聴き方」にぴったりである。
注…エティ藩が抜けた後、ベニスからギター「ゴンバート」したるイズルイス加部の超速弾きのギターソロを見てびっくりした記憶がある。

How To Taste Musics In Yokohama.

横浜の聴き方

第15回

「本牧ブルース」 ザ・ゴールデン・カップス



本欄でこれまで取り上げなかつたのが不思議な存在、ザ・ゴールデン・カップスの6枚目のシングルである。発売は1969年2月で、その後にエディ藩とケネス伊東が脱退しているので、オリジナルメンバーによ

る。良い曲ではあるけれど、この曲の歌詞には本牧という地名が一度も出てこない。以前、ご当地ソングの大物、「恋と涙と地名の連結」という平板な構造になつてはいるが、本牧ブルースはそれとは真逆なスタイルである。タイトルと歌詞の関係を考えた時、タイトルが歌詞に登場しない曲は少數派だろう。

当地ソングでは例外的な存在だと思うが、そもそもこの作品はご当地ソングではないかも知れない。サウンドとしてはデイヴ平尾の意外に癖のないボーカルと間奏のエディ藩のギラギラしたギターソロが印象に残る。タイトルと歌詞に関係性がないこの曲はインストゥルメンタルな作品と捉えたほうがよいのかもしれない。それゆえにアメリカと日本が共存した興味深いエリア・本牧という街を象徴している。オリジナルメンバーだったケネス伊東は早世し、中途加入のアイ高野、柳ジョージも逝った。フロントのデイヴ平尾も今はいない。それでも、本牧という街が横浜において独自の磁力を発し続けるように、カップスは再結成を繰り返しながら生き続けている。街と音楽が融合した稀有な例が本牧とカップスであり（その音楽がロックであったことを幸運だったと筆者は思う）、カップスは「伝説」となる資格を有している。1960年代に「本牧ブルース」という曲を残したザ・ゴールデン・カップスを、浜っこは忘れるこはないだろう。（中島久）



横浜観光プロモーション認定事業

横浜観光プロモーション認定事業は、横浜の集客や魅力発信につながる事業を(公財)横浜観光コンベンション・ビューローが認定する事業です。「横浜ルネサンス」を発行する「横浜ジェリービーンズ俱楽部」事業は、横浜観光プロモーション認定事業となっています。

ART Fahrenheit 451: Sailing into the sea of oblivion ヨコハマトリエンナーレ2014

ART Fahrenheit 451: Sailing into the sea of oblivion

Yokohama Triennale 2014

August 1 – November 3, 2014

Yokohama Museum of Art, Shinko Pier Exhibition Hall

ヨコハマ

マトリエンナーレ 2014

8.1 [金] – 11.3 [月・祝]

横浜美術館 + 新港ピア 新港ふ頭
展示施設

横浜発、
現代アートの国際展。



ヨコハマトリエンナーレ2014は11月3日(月・祝)までです。

横浜信用金庫はヨコハマトリエンナーレを応援しています。

△ 横浜信用金庫