

[第222回]

味な味

あじなあじ

natural cafe こひきや

荒川区東尾久5-20-15 tel.03-6807-7512
 営業時間 11:30~18:00(LO.17:30)
 ランチタイム 11:30~14:00
 (うどんは出汁がなくなり次第終了)
 定休日 日曜日、月曜日、祝日
 ホームページ <http://kohikiya.tokyo/>



素材本来のおいしさに出会える、
 懐かしさと優しさに満ちた癒しのカフェ。

化学調味料を一切使わない、
 出汁の旨味たっぷりのうどん

日暮里・舎人ライナーの赤土小学校前駅と熊野前駅のちょうど中間あたり、尾久橋通りを一本左に入ると、はっぴいもーる熊野前商店街。商店街の中でひとときわおしゃれな雰囲気を感じ出しているお店が「natural cafe こひきや」さん。木の温もり感と全面窓の開放感のある佇まいに、店内に入る前から居心地の良さが伝わってくるようです。

笑顔で迎えてくださったオーナーの朝倉さんご夫妻。ご主人の朝倉脩登(あさくら・なおと)さんにこの場所でお店を始められたきっかけから伺いました。「飲食店をやろうと、会社勤めをやめて三鷹から妻の実家の町屋に引っ越したんです。子育て世代やセミリタイアした世代が立ち寄れるお店にしたいと、荒川区内でそういう世代が多い地域、増える傾向にある地域を調べたら、東尾久がもっとも適していたからなんです」



低温調理で仕上げた柔らかなチャーシューと、千住葱や山いもなど野菜もたっぷりの「厚切り豚肩ロースの柔らかチャーシューうどん」、小鉢、香の物、ドリンク付き(1,060円[税込1,144円])。

天井まで届く大きな木、フィラメントランプのオレンジの光など、ほっこりと落ち着く空間でいただけるのは、化学調味料を一切使わず、ご主人自らが丁寧に作った出汁の旨味たっぷりのうどんを中心とした料理。ランチは定番のうどんが4種類。その他日替わりのメニューにはご飯ものも登場します。取材当日、いただいたのは定番メニューの中でも出汁をストレートに感じられるという「厚切り豚肩ロースの柔らかチャーシューうどん」。運ばれてきた器から出汁の良い香りが上り、美しく澄んだつゆを口に含むと、ふくよかな旨味が口に広がり、優しい味わいに気持ちまでほぐれていくよう。

うどんの出汁に使う素材は日本各地から選び抜いた昆布、かつお、煮干しをベースに、鯖、うるめ、宗田鰹など数種類の節も使用し2~3カ月に一度、マイナーチェンジをしているそうです。最近では、豚肉は宮城の牧場、牛肉は北海道の牧場と、信頼のおける生産者から直接仕入れることが増え、下処理も自を行うご主人。小さい子どもを持つ親として食育の大切さを、子どもだけでなく、大人にも伝えていきたいという深い想いが、出汁を通して素材の旨味を追求する料理に繋がっています。また、使用している器は、土ものと呼ばれる陶器で、手に持った時の温かみを大切にしているとのこと。小鉢や小皿などの一部の器は大学で陶芸を学んだ奥様が自宅の窯で焼いたものを使い、うどんの器は奥様の師匠に依頼し、女性にも持ちやすい軽さと丈夫さをかなえるなど、料理を盛る器にもこだわりを感じます。

温かい空間と優しいスイーツで
 大人も子どもも元気になれる

カフェタイムに用意されているのが自家製スイーツの数々。砂糖は三温糖(粗糖)をメインに使用し、ケーキやプリンに使う卵は遺伝子組み換え飼料を使わず育てた鶏の卵を福岡の養鶏場から送ってもらっ



こひきやオリジナルのフローズンドリンク。熊野前×フラッペ「くまっぺ」抹茶(550円[税込594円])。

ているそう。人気メニューは「米粉のシフォンケーキ〜季節のフルーツ添え〜」。シフォンケーキはベーキングパウダーを使わず、卵の力のみを使って膨らませています。そして、最近登場した新商品が熊野前×フラッペ「くまっぺ」。都内で唯一スターバックスのない荒川区。そこで考えられた牛乳氷ときび砂糖の優しい甘さと、乳脂肪のみの生クリームを使用したホイップで作った、小さな子どもにも安心なオリジナルのフローズンドリンクです。味はカフェモカ、キャラメル、抹茶など全部で8種類(550円(税別)~)。アレルギーを持つ子どもも多いことから、余計なものはできるだけ使わずに作られたスイーツは、ママたちにも好評です。

取材にお邪魔した午後3時頃は、老若男女さまざまなお客様が思い思いの時間を過ごされている様子で、居心地の良さを感じました。ランチでうどんを味わってみたり、買い物帰りにふらりと立ち寄ってひと休みしたり、子どもといっしょにケーキを食べたり、もうひとつの自宅のように落ち着ける場所として日常的に利用したいお店です。「こひきやでくつろぐことで、地域の方が元気になってもらえたらいいなと思います」とご主人。疲れたときの癒しにもなるお店です。

※現在、夜の営業はお休み中ですが、
 予約による貸切やパーティー利用は可能。



オーナーご夫妻
 朝倉脩登(あさくら・なおと)さん
 朝倉純子(あさくら・じゅんこ)さん

クーポンチケット

お食事メニューをご注文の方に、食後に季節のフルーツをサービス

お一人様1回限り
 9月30日(土)まで有効

キトリ

荒川さくら Swing

メンバー募集!

学生の方も大歓迎!

荒川さくらSwingは、ACC主催「JAZZ in ARAKAWAワークショップ」の参加メンバーが中心となり、2014年に結成したビッグバンドです。地域の音楽文化の向上を目指し、定期演奏会のほか、区内の様々なイベントに出演しています。

腕に自信のある人も、そうでない人も、ビッグバンドと一緒に演奏してみませんか!?

- 募集パート: トロンボーン、トランペット、バリトンサクソフ、クラリネット、ギター
- 応募条件: 区内在住・在勤・在学で、楽器演奏経験5年以上の方。
- 練習会場: 町屋文化センター
- 練習日程: 毎月2~4回、土曜日または日曜日の15:30~18:00
- 団費: 1,000円/月
- 指導者: 細川玄(作編曲家、トランペット奏者)

まずは見学、体験から。お気軽にお問い合わせ下さい。

■問合せ: ACC荒川さくらSwing係 ☎3802-7111

金管大募集!

和牛ひつまぶし
 10月31日(火)まで

和牛ひつまぶし
 和牛ひつまぶし、茶碗蒸し、梅干、栗、出汁、香の物
 2,000円(税込2,160円)

和牛ひつまぶし御膳
 和牛ひつまぶし、お造り、茶碗蒸し、梅干、栗、出汁、香の物、デザート
 3,000円(税込3,240円)

松茸会席
 10月9日(月)まで

桔梗 ききょう
 先付、前菜、お造り2種、煮物、一人鍋、揚げ物、松茸御飯、汁物、香の物、デザート
 4,000円(税込4,320円)

萩 はぎ
 先付、前菜、松茸土瓶蒸し、お造り3種、煮物、一人鍋、揚げ物、松茸御飯、汁物、香の物、デザート2種
 5,000円(税込5,400円)

ご宴会ご予約承り中!
 ※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
 荒川区南千住 5-6-15
 電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限ります。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H29年10月23日まで有効
- 木曾路南千住店のみ有効