

# 創業大正12年、老舗日本料理店は お客様に支えられて99年

日本料理天濱



提供されている。胡麻油の香りと軽い衣の天ぷらを自慢の逸品としており、揚げたての天ぷらを堪能できるカウンター席もある。また、法事・慶事など幅広く利用できる空間づくりにも努めているという。

「創業以来、一期一会の精神を大切にし、真心を込めた料理とサービスの提供を心がけています。四季折々の料理を楽しんでいただけるよう、定期的なメニューの更新にも取り組んでおり、お客様に喜んでいただける事が何よりの励みです。99年も事業を続ける事ができたのは、三世代に亘ってお店を支えてくださっているお客様のご愛顧の賜物と、心から感謝申し上げます。今後は少しでも地域社会に還元していくことのできる会社を目指して、従業員一丸となり、一層の努力と創意工夫に邁進していきたいです」と、小野芳正専務は語る。

日本料理天濱(調布市小島町、小野勝昭取締役、042・489・5440、<https://chofu.parco.jp/shop/detail/?cd=002736>)は、1923年に現社長の祖父が「濱乃旅館」として創業したことに始まる。その後、事業を引き継いだ二代目が天ぷら専門店を開業し、1976年に有限会社濱乃家として法人を設立した。三代目である現社長は、天ぷら割烹・会席料理店を開業。1989年には、調布パルコ開業と同時に、現在の店「日本料理天濱」を同施設内の7階に出店した。

河豚・鰻・活魚といった新鮮な食材は、豊洲市場より直送で仕入れられており、会席料理から一品料理まで、板前が作る本格料理が手頃な価格で

