

思秀は、2017年に創業した中華料理店だ。中国出身の楊氏が厨房に立ち、本場の味を提供するべく腕を振るい、店主の小板橋氏が接客を担当、夫婦二人三脚でお店を営んでいる。

メニューが豊富な同店で特に人気が高いのが、皮から手作りしている自慢の「焼餃子」だ。カリッと焼かれた餃子に一口かぶりつくと、口の中にはこぼれるほどの肉汁が溢れ出てくる。濃厚な肉汁は食欲をそそり、一つ食べると、二つ三つと箸が止まらなくなるお客様も多い。焼餃子以外にも、水餃子・エビ水餃子・ニラ水餃子などのメニューを取り揃えていることから、同店の餃子へのこだわりが窺える。

他にも、豆鼓醤のコク、トマトの甘味、香味野菜のうま味が合わさった自家製のタレとプリプリ食感のエビが相性抜群の「エビチリ」や、しつこくない甘みの効いた味付けとタケノコのシャキシャキ食感が絶品の「チンジャオロース」など、楊氏が一から手作り

する本物の中華料理を提供している。

「本場の味をもっと多くの方に味わってもらいたい」というご夫婦の思いから、価格はリーズナブルに設定されており、ご家族連れのお客様をはじめ、町内会の集会、地元野球チームの集まりなど、地域の方が気楽に集まるシーンで多く利用されている。また、プロ野球オリックス・バファローズで活躍している福永奨選手は、保土ヶ谷区西谷の出身で、店頭には同選手を応援する横断幕が掲げられている。同選手も2021年のドラフト会議後に同店を訪れている。同店は本物の中華料理と保土ヶ谷区西谷を愛する人が集まる、まさに地域の名店だ。

企業情報

- 📍 思秀
- 📍 神奈川県横浜市保土ヶ谷区西谷町
- 👤 店主：小板橋博之
👨‍🍳 コック：楊秀芳
- ☎️ 045-520-3191

ししゅう
● 思秀

本場の味を楽しめる 手作りにこだわった中華料理店

