

# 『中華』が好きと『いっしょに梅華』が好き 熱烈なファンをもつ老舗中華料理店

梅華

創業58年を迎える「梅華」(目黒区自由が丘、梅井清香社長、03・3717・6930)は、マスコミでも度々取り上げられるほどの人気中華料理店で、梅井店主は、自由が丘で知らない人はいないほど魅力あふれる方だ。

老舗料理店ということもあり、外観は歴史を感じる高級中華料理店の風情で、店内は様々な世代の方が、美味しそうに料理を味わい、幸せそうな笑顔にあふれ、いつも満席状態である。

全140種類とメニューが豊富だが、とりわけスープにこだわりがある。鳥丸ごと一羽からとったスープは、透きとおりと、そのスープを使った麺類は絶品。中でも、「清湯麺(チンタンメン)」は、トッピングもチャーシューとほうれん草のみと極めてシンプルだが、麺にスープが絡み、美味しさが際立つ。自由が丘の地で初めて餃子を出したのも「梅華」。創業当初から変



いつも笑顔の梅井店主

わらず、一つ一つ手作りで、皮はもちもち、具材も野菜たっぷり、ジュシー。タレをつけなくても美味しくいただくことができる。大半の来店客が注文する一品だ。

「中華が好きというより、梅華が好き」という熱心なファンが多く、親子三代に亘るお客様もいるなど、鼠眉にしているお客様も多い。

そんな梅華のモットーは、味を変えないこと。そして、58年の長きに亘り、味を変えずにいられるのは、50年以上も勤めているコック長を中心に、従業員も長年勤め、みんなで創業以来の味を大切に守り続けているから。

梅井店主からは「お客様も神様、従業員も神様」と、みんなを大切にしている気持ちが伝わってくる。このままずっと味とお店を守り続けたいと梅井店主は語る。飲食店が多く立ち並ぶ自由が丘の中で、今も昔もたくさんの人から愛されているのは、いつまでも変わらずぬれ味とみんなから「ママ、ママ」と慕われる梅井店主の笑顔と人柄だろう。



シンプルゆえに美味しさが際立つ「清湯麺」