

まかない料理が大ヒット！ レトロな雰囲気の内店で味わう 癖になる広東料理

酔來軒



店内はレトロな雰囲気を醸し出している

商品である。これを求めてわざわざ遠方から来店される方も少なくないが、実は元々は従業員のまかない料理であったとのこと。

他にも、ミニトマトの入った肉団子やワンタンメン等、豊富な名物メニューを取り揃えているが、驚くのはそれらのほとんどが良心的な値段で設定されていることである。その理由を聞くと「メニューの値段をつくり直すのが面倒だから」と冗談交じりで語る曾秀瓊さん。本当のところは、多くのお客さんに何度も来店してもらいたいので価格を変えたくないそうだ。

「美味しいものを安く提供すること」「満足して帰ってもらい、また来店してもらおうこと」。このこだわりと、明るく気さくな人柄が、いつも賑やかな空間をつくり出しているのだろう。ちなみに、野木店長の最近のブームは「名酒」を集めることで、紹興酒を始め数多くのお酒も取り揃えている。横浜が誇る名店「酔來軒」、今後も注目のお店である。

「酔來軒(すいらいけん)」（横浜市南区真金町、野木発成店長、045・231・6539）は、横浜市営地下鉄線坂東橋駅より徒歩7分、知る人ぞ知るエスニックな惣菜屋が立ち並ぶ横浜橋商店街の南側入口にある、昭和15年創業の広東料理店。テレビや雑誌など、数々のメディアで取り上げられている名店である。昔ながらのレトロな雰囲気を感じた店造りで、お店に入ると店長を始め、弟の寧二さん、そして店内の切り盛りをしている母親の曾秀瓊(そうしゅうけい)さんが元気な笑顔で出迎えてくれ、店内はいつも賑やかだ。

店一番の人気メニューは、酔來井。大きな丼にチャーシュー、メンマ、モヤシ、ネギ、そして半熟目玉焼きと醤油・ごま油ベースの特製タレが乗せられたものだが、ご飯と具をしっかり混ぜ合わせて食べるのが一番おすすめ。食べ方と野木店長は言う。具が特製タレと絶妙に絡み合い、あっさりした味で、一度食べたらず癖になる。しかも400円という良心的な値段で、男女問わず幅広い年齢層に人気の



人気メニューの「酔來井」