

毎日を元気よく景気よく、名物「あげものミックス」 懐かしい「洋食」の味わいと 温かな接客が魅力

ワンツウ
1・2さんきち

東横線元住吉駅近く、ブレイムン通りの目立たない街角で、37年間コツコツ春夏冬と商い(秋無い)をしてきた「1・2さんきち」(川崎市中原区木月、早乙女義夫店長、044・434・0955)は、「まいどー」と元気よく迎える声、食べ終わって「お腹いっぱいになりましたか?」とかけてくれる気遣いも昔懐かしい洋食系定食屋である。

現在の空腹を満たすのも大切だが、明日の健康を考えバランスよく安心した食事を提供することを心がけている。レタス・キャベツ主体の自家製ドレッシングをかけたサラダを100g、血液をサラサラにするオニオンサラダを100g、合計200gのサラダは、野菜が例年の倍以上に高騰し、品物の質も落ちていて今年も全品に付けている。

名物メニューは、牛ステーキと豚ヒレ肉の「敵

欲張りでユニークな名物メニューの数々



「あれもこれも」



「あげものミックス」



「敵に勝つ」

勝つ」。とんかつ・海老フライ・アジフライ・メンチかつ・チキンかつの揚げ物5品をメインにした定食屋の景気対策、その名も「あげ(も)のミ(ツ)クス」。豚ロースソテー・チキンステーキ・ハンバーグ3品牛豚鶏揃った「あれもこれも」など、思いきり色々食べられて、一度聞いたら忘れられない独自のネーミングだ。

一時問題になった成形肉を使用していないことはもちろん、焼肉のたれ、カレー、ドレッシング、すりニクまで手作りできるものはすべて自家製だから、添加物も一切使っていない。

「レトルトや冷凍食品が幅を利かせている外食産業、最近フランスではハンドメイドの店を認定したエンブレムを掲げていますが、日本にもほしい。東京五輪と一緒に「あけて」と笑う早乙女店長が、何よりも同店の得難い魅力だろう。来店客9割以上がリピーター、4世代にわたる常連客もいるという。

これからも、懐かしい「定番」の味とつないできたご縁を大切に、商いを続けていく。