

品川旧東海道 伝統と歴史の手打蕎麦 日本を目で耳で 鼻で口で肌で感じる

創業安政三年(1856年)の老舗蕎麦屋である吉田家(品川区東大井、池田耕治社長、03・3763・5903)は、京浜急行線立会川駅より徒歩5分の旧東海道沿いにある。駅前には坂本竜馬の銅像が、同店付近には土佐藩の下屋敷や砲台跡があり、坂本竜馬や山内容堂(豊信)が生活していたことがうかがい知れる。同店では、産地にこだわり、群馬県で有機栽培された蕎麦粉を使用、また、水を多く加えることで茹で時間を短くし、蕎麦の味を茹で釜の湯に逃がさないようにしている。こうした産地や製法のこだわりが、江戸時代からの「蕎麦に対する姿勢・情熱」であり、現代においても見事に受け継がれているのだ。

現在の店舗は大正元年(1912年)に建築された建物を改築しており、当時の名残が感じられ、いにしへの「和」がかもし出す素晴らしい雰囲気を楽しむことができる。今の日本では四季の平準化や

建築物の近代化により、「日本風情」を感じるものが難しくなっているが、同店は単なる食事処ではなく、歴史ある落ち着いた雰囲気の中で鯉が飛び跳ねる庭園などの「和の風情」を提供している。目・耳・鼻・口・肌の全てで「日本の風情」を楽しんでいたできるよう、同店でなければ味わえない感動を日々追い求めている。「和」の雰囲気や歴史が好きな方にはたまらない店だ。

東京の老舗蕎麦屋としては珍しく、しっかりとした駐車場もあり、車での来店も可能。別館の個室、2階もあり、宴会や商談・接待等の幅広い用途に合わせて利用することができる。なお、人気の個室等の利用は予約制となっているのでご利用の際はあらかじめ、是非一度、「日本風情」を堪能できる同店を利用することを勧めます。

