

すべてはお客様の笑顔のために 「最初の一滴」旬の走り 食材の旨味をいち早くお届け！

First Drop



はなたれ自慢の新鮮な刺身「魚魂盛り」

First Drop（横浜市中区野毛町、

平尾謙太郎社長、<http://firstdrop.jp>）は、横浜・桜木町を中心に、銀座、

丸ノ内、日本橋など22店舗を展開しており、平成15年の創業以来、一貫して『鮮魚、地野菜、日本酒』を三本柱に、他の居酒屋との差別化を図っている。店名の「はなたれ」そして社名の「First Drop」とは、焼酎を蒸留する際、一番初めに垂れる一滴「初垂れ」に由来しているという。

同社は「一つでも多くの旨いを正しく食の場へ」「一つでも多くの成長の場をかかわる全員へ」という企業理念のもと、徹底して「最初の一滴」のおいしさにこだわり、食材の「旬の走り」をいち早くお客様にお届けすることにこだわりながら、社員全員が生き活きと働いている。

三本柱のひとつ、『鮮魚』は、毎日横浜中央卸売市場と湘南の港へ出向き、早朝に水揚げされた新鮮な魚を仕入れている。そして、三方を海に囲まれ、冬は暖かく夏は涼しい温暖な気候を活かした露地栽培中心の農業が盛んな三浦半島

の『地野菜』。朝採れ野菜を提供してくれる契約農家から直接仕入れを行う。最後に『日本酒』については、人気の銘柄だけでなく、同店代表格の地酒である大矢孝酒造の「昇龍蓬菜」といった神奈川が産んだ銘酒をはじめ、20種類以上常備している。もちろん、「ひやおろし」や「しぼりたて」など、その時期にしか呑めない旬にもこだわってご提供する。

市場や畑で収穫者・生産者と対面し、自分たちの目で見てよいと感じた食材を選び、地域の産物・ネットワークを活かした同社こだわりの『鮮魚、地野菜、日本酒』。本当の「旬」と「旨い」を、ぜひ一度ご賞味ください。



温かみのある木目調が居心地よく落ち着いた雰囲気のお店