

老舗そば店の暖簾を守り抜く 鴨肉の脂と旨みが絶妙な逸品 名物「きざみ鴨せいろ」を堪能

鶴見 田中屋



「鶴見 田中屋」の看板メニュー
「きざみ鴨せいろ」

な事業承継に取組んできた俊弘氏にとって、長男だけでなく次男にも「跡を継いでもらう」ことが夢だった。一昨年秋オープンした「鶴見 田中屋」はその念願を叶えた店だ。出店にあたって設立した新会社（株）田中屋すず氣の代表取締役、次男の宗太氏が就任。兄弟が切磋琢磨し、伝統の味を守ってほしいという俊弘会長の想い入れが詰まっている。

「鶴見 田中屋」の名物は、「きざみ鴨せいろ」（商標登録済）。二段重ねのせいろ蕎麦に、細かく刻んだ鴨肉と葱がみっちりに入った汁。汁の上部に厚く鴨の脂の層ができる器を特別注文し、汁が冷めにくくなる工夫も取り入れている。鴨肉の上質な脂と鴨汁の旨みのバランスが絶妙で、鴨特有の風味をしっかりと感じられる逸品である。「きざみ鴨せいろ」のお土産商品も販売中なので、ご自宅でもぜひお楽しみいただきたい。

鶴見 田中屋（横浜市鶴見区豊岡町、鈴木宗太代表取締役、045・717・9863）は、横浜市の有名そば店「平沼 田中屋」暖簾分けの名店である。

「平沼 田中屋」は、人通りの少ない商店街の一角ながら、昼夜賑わう繁盛店。1920年創業の老舗を、1989年に三代目の鈴木俊弘社長が、店舗改装とともに出前型から店売り一本のそば店へと大転換を図って成功。「平沼 田中屋」の現社長は、俊弘氏の長男で四代目の鈴木弘文氏。2014年、俊弘氏が（有）田中屋そば店の取締役会長に、弘文氏が代表取締役就任した。

「子供に跡を継いでほしい」という熱い信念のもと、早くから店の手伝いを通じ飲食店への理解を深めるといったスムーズ



「きざみ鴨せいろ」のお土産商品もおすすめ！