

目の前の揚げたてが 味わえる天ぷら屋 親しみやすい地元の味

いもや



◎営業時間/月～土 11時～20時(日、祭日は定休)

仕入れた新鮮な素材に衣が付けられ、大きな鍋で頃合良くリズミカルに揚げた天ぷらは、黄金色に輝き、見ているだけでも食欲をそえられる。その揚げたての天ぷら定食(えび、いか、きす、かぼちゃ、春菊)が650円で食べられるから驚きだ。

白木造りのカウンターは、営業時間が終わると毎日丁寧に磨かれた、創業当時の輝きを保っており、今でも見ているだけで気持ちが良い。食事をしていると店長が、何気なくお茶を足してくれる。その気遣いがお店との距離を近く感じさせる瞬間であり、そんな「あたたかさ」目当てに来店されるお客様も多い。

土曜日は、学生時代に「いもや」で食べて育った大人達が、懐かしさに家族を連れて訪れるという。本屋めぐりの際の腹ごしらえに一度、味わってみてはいかが？

「いもや」(千代田区神田神保町、宮田静子社長、03・3261・6247)は、東京メトロ半蔵門線、都営地下鉄新宿・三田線の神保町駅から徒歩2分、白山通りから一步入ったところにある天ぷら屋である。天ぷらのほか、天丼、とんかつの直営店が3店舗、都内を中心に暖簾分けしているお店もある。昭和33年に創業した同店は店名を「さつまいも」から採り、大学と企業の街である神保町という土地柄から、多くの学生やサラリーマンに長年愛されている。

同店のメニューは「天ぷら定食」と「えび定食」の2つのみ。追加注文で単品を頼めるが「シンプル・イズ・ザ・ベスト」を掲げており、それだけ天ぷらに対するこだわりがあるということ。店長を始め職人さんが威勢よく迎え入れてくれ、カウンターで注文すると目の前で手際よく揚げ始める。早朝、店長自ら築地で



今も昔も大人気の一品!!このボリュームで650円!!