

ごとう さかな  
● 五島うどんと酒菜 はちびら

日本三大うどんの一つ  
長崎五島手延うどんの専門店



はちびらは、1999年に下北沢にて無国籍料理屋「Hachi」として創業した飲食店だ。2012年に宮坂へと移転し「HACHI VILLA」に改名。大人気メニューだった「五島手延うどん」の味を極めたいと考え、長崎県五島市で五島手延うどんを製造する「うまか食品の土岐理事長」を訪ね、五島の「食・風土・歴史」を存分に味わう旅をしたことでさらなる魅力に引き込まれた。そして、2019年に一念発起し、「五島うどんと酒菜はちびら」へと業態転換を遂げた。

同店では、五島手延うどんの他、五島の食材にこだわった一品料理とお酒を堪能することができる。リニューアルから1年目に新型コロナウイルス感染症が流行し困難な状況に陥ったが、以前から検討していたテイクアウトでのお惣菜販売を開始。また、「五島市公認産品応援店」の認定を受け、五島の物産も販売。その甲斐もあってか、商店街を中心に多くの方に認知され、今では、

テイクアウトで同店の味を堪能した多くの方が実店舗での食事に足を運ぶようになってきている。メニューは、五島うどんの代表的な食べ方で熱々のうどんを食べる「地獄炊き」や、トッピングがたくさん「冷やしうどんセット」、季節限定のうどんなどが用意されている。あご(飛び魚)の煮干しからとる「あご出汁のうどんつゆ」は飲み干してしまう方も多く、人気を博している。

中村代表は「五島は海も陸も豊かで旬の美味しいものであふれ、素材にはエネルギーがみなぎり、力強く旨味がある。五島の魅力を東京のお子様からご年配の方まで多くの方に伝えたい」と語る。

企業情報

- 五島うどんと酒菜 はちびら
- 東京都世田谷区宮坂
- 中村隆代表
- 03-6325-4089



<https://www.instagram.com/hachivilla2012/>