

串揚げ 和が家 町田店は、素材と油にこだわった串揚げと和食のお店だ。第二の我家と感じていただけるよう、洗練された空間でお客様を魅了している。間仕切りがある落ち着いた雰囲気の内には、25席のテーブル席と、お一人様でも気軽に利用できるカウンター席が用意されている。同店の名物「串揚げ」は、山や海から厳選された新鮮な素材を純国産の米油で揚げられており、料理人が熟練の技で仕上げる逸品、その味は格別だ。また、お酒にもこだわっており、生ビールの超達人店や超炭酸ハイボールの超品質店として認定されている。

2020年に開発した通信販売商品「豚角煮～醤油仕立て～」は大人気で、百貨店でも取り扱われるほど注目されている。「店の味をご自宅でも楽しんでほしい」そんな想いから生まれたこの商品は、青梅市の「小山畜産」が肉のプロフェッショナルとして同店のレシピに合わせて目利きした

豚肉を使用。産地やブランドではなく、肉本来の脂、肉の旨味、肉質を重視して厳選されている。醤油は、大分県の「二反田醤油店」のもろみ醤油を使用。「もろみ」を2年間かけて発酵、熟成。昔ながらの製法で醸造され、作り手の想いが詰まっている。精肉、醤油、和食の職人たちのこだわりが存分に詰まった逸品で、豚角煮が一本物であることも商品の大きな魅力だ。太く長い幸せを祈願する縁起物として、お中元やお歳暮、記念日などの贈り物にいかがだろうか。

「今後も“食”を通して、皆様が笑顔になり和んでいただける店舗づくり、商品開発を心掛けたい」と水上代表は語る。

企業情報

- 串揚げ 和が家 町田店
- 東京都町田市市町
- 水上優代表取締役
- 042-851-7662

<https://www.wagaya0411.com>



●串揚げ 和が家 町田店 時間と手間を惜しまない 丁寧な手仕事を心掛ける和食店

