

地域の食卓、「よこはま地産地消サポート店」 地元の小麦や野菜を活かした 「田奈うどん」が絶品！

居酒屋 スタミナ田奈

居酒屋 スタミナ田奈(横浜
市青葉区田奈町、橋本昇店主、
045・983・4573)は
東急田園都市線田奈駅から徒
歩1分、懐かしい昭和の薫り
漂う佇まいの店構えである。
店主の祖父が同地で焼鳥屋を
開業してから約40年、今は、
日本料理店で修業を積んだ経
験を活かしながら、橋本店主
が妻の理恵さんとお店を切盛
りしている。

人気No.1メニューは、「田
奈うどん」。地元田奈の農家
が丹精こめて育てた小麦の地
粉を使用した細く腰のある麺は、
豊かな香りを楽しめる田奈の名物
となっている。他にも、地元の畑
で獲れた旬の野菜を積極的に活用
している。地元生産者こだわりの
野菜は、鮮度もよく旨みが強いと
お客様にも好評だ。これらの取組
みが認められ、同店は横浜市環境
創造局より「よこはま地産地消サ
ポート店」に登録されている。ま
た、「色々なお酒を飲み比べて、味
の違いを楽しんでもらいたい」と
橋本店主が取揃えた、安くておい
しい各地の隠れた銘酒を味わえる
のも嬉しい。

橋本夫妻の温和人柄と4歳に
なる愛娘さえちゃんの明るい笑顔
に誘われて、同じ年頃の子供を持
つ家族連れから仕事帰りのサラ
リーマンまで幅広いファンが集ま
る同店は、賑やかで居心地のよい
「田奈のもう一つの食卓」として
地域の人々から愛されている。



店主の橋本夫妻



JA 田奈特産の小麦粉を使った「田奈うどん」

「人と人の交流を大切に、お店
を地域のコミュニティの場にした
い。そこで地元の食材を使ったお
いしい料理を提供していきたい」
と、橋本店主は理想の居酒屋像を
語ってくれた。店主の温かな気配
りが感じられる料理をぜひ一度味
わってみてほしい。

詳しくはホームページにて

<http://sutaminatana.on>

omisenumikata.jp/