

1日働いた人たちに癒しの時間を 新鮮な豚肉を活かした 「やきとん」と日本酒

たけとり屋

やきとり処 たけとり屋
(川崎市宮前区鷺沼、清水
豪人社長、044・853・
0949)は、東急田園都
市線鷺沼駅より徒歩3
分、やきとり屋ながら新
鮮な豚肉を串焼きにした
「やきとん」を、一番のウ
リとした地域の人気店で
ある。平成15年5月の開
店以降、こだわりの食材
と自慢の料理、清水社長
の親しみやすい人柄に魅
了された常連客や仕事帰
りのサラリーマンを中心
に、連日大盛況となっ
ている。

白壁と黒く塗装された
木材のコントラストが味
わい深い雰囲気をつくり出してい
る店内へ一歩足を踏み入れれば、



こだわりのやきとん各種

人気メニュー豚の喉元軟骨のつくね

串を打った新鮮な
食材が並ぶショー
ケースが目に残ま
り、備長炭で丁寧
に焼き上げられた串
焼きの香りが、食欲
をそそる。

同店では、朝絞め
された鮮度最高な
食材が毎日直送さ
れる独自の仕入れ
ルートを持つてお
り、人気メニューで
ある豚の喉元軟骨
を使用したつくね
を筆頭に、新鮮な肉
本来の旨味を引き
出したおいしいや
きとん各種を、リ
ズナブルな価格で楽しむことがで
きる。串焼きの種類が豊富なこと
はもちろん、一品料理やご飯
ものも充実している。

また、料理の味に加え、季
節に合わせた辛口メインの
日本酒を取揃えることで、食
通のみならず、お酒好きにも
たまらないメニューが用意
されている。

これからも、「厳選した食
材やお酒を手頃な価格で提
供し続けることで、1日一生
懸命働いた人たちの癒しの
空間として、ぜひ利用してい
ただきたい」と清水社長は語
る。

定休日:日曜日・祝日

営業時間:17時半~23時半

