

毎日暖簾をくぐりたくなる 親しみのある味とおもてなし 3代目が守る伝統の蕎麦が自慢

蕎麦処 田毎

うめナビ vol.4-6



創業90余年の老舗が打つ昔ながらの二八蕎麦「蕎麦処 田毎(たご」と) (大田区羽田、有山朗社長、

03・3741・0394)は、3代目が伝統の蕎麦の味を守る、マスコミでも度々取り上げられる人気店。老若男女幅広い年齢層にお楽しみ頂ける。昼休みには、サラリーマンやOLが行列をつくることも。京浜急行空港線大鳥居駅東口徒歩1分(駐車場有)で、もりかけが560円とリーズナブルで、親しみやすい味、毎日暖簾をくぐりたくなる笑顔溢れるお店の雰囲気がお客様の心を掴む。

人気商品は、長年に亘り愛され続けている「天せいろ(昔ながらの二八蕎麦と天ぷら)」。しっかりとしたコシと喉越しの良い蕎麦は、コクのあるつゆとマッチして味わい深い。素材を引き立たせたサクサクとした美味しい天ぷらも魅力。他にうどん・丼物・一品料理・オリジナルメニューも豊富。

また、食品衛生優良施設として、



人気商品の「天せいろ」

東京都大田区長賞・東京都知事賞・(社)日本食品衛生協会会長賞等を受賞。お客様の安心と健康を第一に考え、厳選した食材の使用や食品衛生管理体制の充実に努め、日々精進している。「社員一人ひとりが一丸となって食品衛生の意識を持ち管理体制の充実に努めたことが、名誉ある賞の受賞につながったと考えています。これから社員一同、現状に甘んじることなく、更なる食品衛生の向上に努め、常にお客様の健康を念頭に歩んでいきたい」と有山社長は話す。

羽田空港国際線ターミナル開業や、蒲田が舞台のNHK連続テレビ小説「梅ちゃん先生」などで全国的に注目度が高まる大田エリア。その中を走る京浜急行電鉄は、乗車券と大田区の「江戸前」料理を楽しめる食事券等をセツトにした「大田江戸前きつぷ」を販売しているが、同店も「京急が厳選した江戸前の美味しい店10店舗」に選ばれており、広範囲の方々のご利用で街の宣伝にも一役買っている。