

入りやすいカジュアルな和食店

生産者とのつながりも大切に 野菜・魚・肉・酒、旬の食材を堪能



直送で仕入れている。生産者の方々の顔が見える、素材の持ち味を活かした料理を提供できるうえ、生産者とのつながりを大切にすることで、お客様に「食農体験」を通じてその食材がどういった方法で作られているか、季節感や食材の旬などを伝えることができる。

店内は、カウンター11席、テーブル8席という落ち着いた空間である。岡本社長は従来の和食店の堅苦しい接客とは差別化して、「スタッフとお客様が話しやすい空気をつくり、お客様の要望に応えられるようなサービスを提供していきたい」と考えている。お近くにお寄りの際は、くつろげる店内でおいしい和食をご堪能ください。

是空（大田区大森北、岡本仁志社長、03・6875・1144、<https://www.zekuu-tokyo.com>）は、今年2月15日に、大森駅から徒歩7分の好立地にオープンした和食店である。敷居が高く気軽に入れない、子ども連れでは行けないと感じる高級懐石のような和食店のイメージを取り払い、「老若男女どんなお客様にもおいしい和食を味わってほしい」との気持ちがこめられている。

岡本社長はホテルニューオータニなどで和食料理経験を積み、愛宕グリーンヒルズの「Tempura & sushi An」で料理長を経験したのちに独立開業した。野菜、魚肉、酒、お店で扱う食材には徹底的にこだわり、魚は主に長崎県五島列島近海や神奈川県小田原市二宮港で獲れたもの、野菜は長野県佐久市の新鮮な野菜や鎌倉野菜、肉は信州和牛やハンガリー産マンガリツツア（豚肉）など鮮度の良い旬なものを産地



旨い和食には欠かせない日本酒もこだわりの品を取揃えている