

美味しい、楽しい、癒しの空間 「地元に愛される元気の出るお店」 食を通じてお客様と感動を共有

アイルグリーン

相武台本店



アイルグリーン（座間市相武台、養田秀一代表取締役社長 046・255・6333、<http://air.green.net>）は、座間2店舗と相模原、町田、海老名の計5店舗の飲食店を展開している。先代が35年前、地元座間にて居酒屋をオープンさせ、現社長が14年前に同社を設立し、地元で愛される店づくりを心がけている。

各店で、新鮮なお刺身やこだわりの地鶏を味わえたり、バリ島を身近に感じる本場インドネシア料理を堪能できたり、さらには豊洲市場直送の天然まぐろ専門店といったさまざまなコンセプトを愉しめる点が特長だ。

社名の「アイルグリーン」は、昔から養田社長の趣味であるサーフィンの波乗りポイントとして有名なインドネシアのバリ島に由来するという。インドネシア語で「水」を意味する Air（アイル）とサー

フィン用語で「とても綺麗な」を意味する Green（グリーン）を組み合わせ、料理やお酒造りにも綺麗な水は必要不可欠であることから、「Air Green アイルグリーン」と名付けた。

相武台本店では、鳥取県銘柄鶏「大山鶏」を使用して良質な備長炭で焼き上げた焼き鳥を提供している。プリプリの歯ごたえと脂のノリが絶妙で、お酒とも相性抜群の逸品である。さらに、社長がこだわり抜いた豊洲市場直送の朝獲れ鮮魚も堪らない。美味しい料理はもちろん、親しみやすく元気いっぱい笑顔あふれるスタッフの接客も好評を博している。

また、今年の11月には、座間駅前に大衆ホルモン焼肉店がオープンする。各卓にサーバーを設置し、低価格帯ながら良質なお肉のラインナップをご用意している。ぜひ一度、個性あふれる各店舗にお越しください！



旨い魚に旨い酒をたっぷり味わって！