



手羽先 1本60円▶



東口駅前、坂の登り口に道路向かいから移転し、2013年10月にリニューアルオープンした惣菜店。駅裏手にある仕出し料理「くれよん」の料理長も兼ねる渡部さんの就任を機に、内容も一新しました。横浜の料亭で磨いた腕とアイデアを生かし「デパ地下」を意識した品ぞろえ。例えばポテトサラダにはクリームチーズを混ぜてコクを出すなど、「ひと手間加えた家庭料理」を提供しています。焼き物、煮物、サラダなどをグラム売りするほか、スープも合わせ週替わりで内容を変更。人気の手羽先1本60円やから揚げは常時販売。約550キロカロリーの計算された弁当も月替わりで曜日ごとにも内容は異なり、毎日通えそうです。「温めて食べるのももちろん、冷めておいしい惣菜」を目指して日々工夫を重ねています。



料理長 渡部武歩さん(左下)



「なでしこ」
冷めてもおいしい
家庭料理にひと手間加えた惣菜



住 座間市入谷 5-1858-1
☎ 046-251-1487
時 11:00~20:00
休 土曜・日曜



◀ おりべまんじゅう
1個130円

「青柳菓子舗」

コツコツと作り続ける
日常和菓子



住 座間市入谷 5-1857-3
☎ 046-255-0276
時 10:00~18:00
休 火曜

青いひさが目印です。35年間変わらず一

人でこつこつ作るのは、お茶受けに最適なまんじゅう、ようかんなど約30種。「おりべまんじゅう」1個130円は、ヤマトイモを練り込んだ生地で自家製粒あんを包みしました。しっとりした食感と柔らかな香りが自慢。季節の上生菓子は武藤さんの人柄を表すような素朴で優しい色使いが特徴。どれも上品な甘さなので、ついつい二つ目に手が伸びそうです。みたらし団子1本70円をはじめ、気軽に買える値段設定も魅力の一つ。酒まんじゅうを道すがら頬張るために毎日寄るなじみ客がいるのもうなずけます。でも「昔からのお客さんはずいぶん減ったかな」とも。作業開始時間は毎朝6時。ひたむきに変わらぬ味を守り続けています。



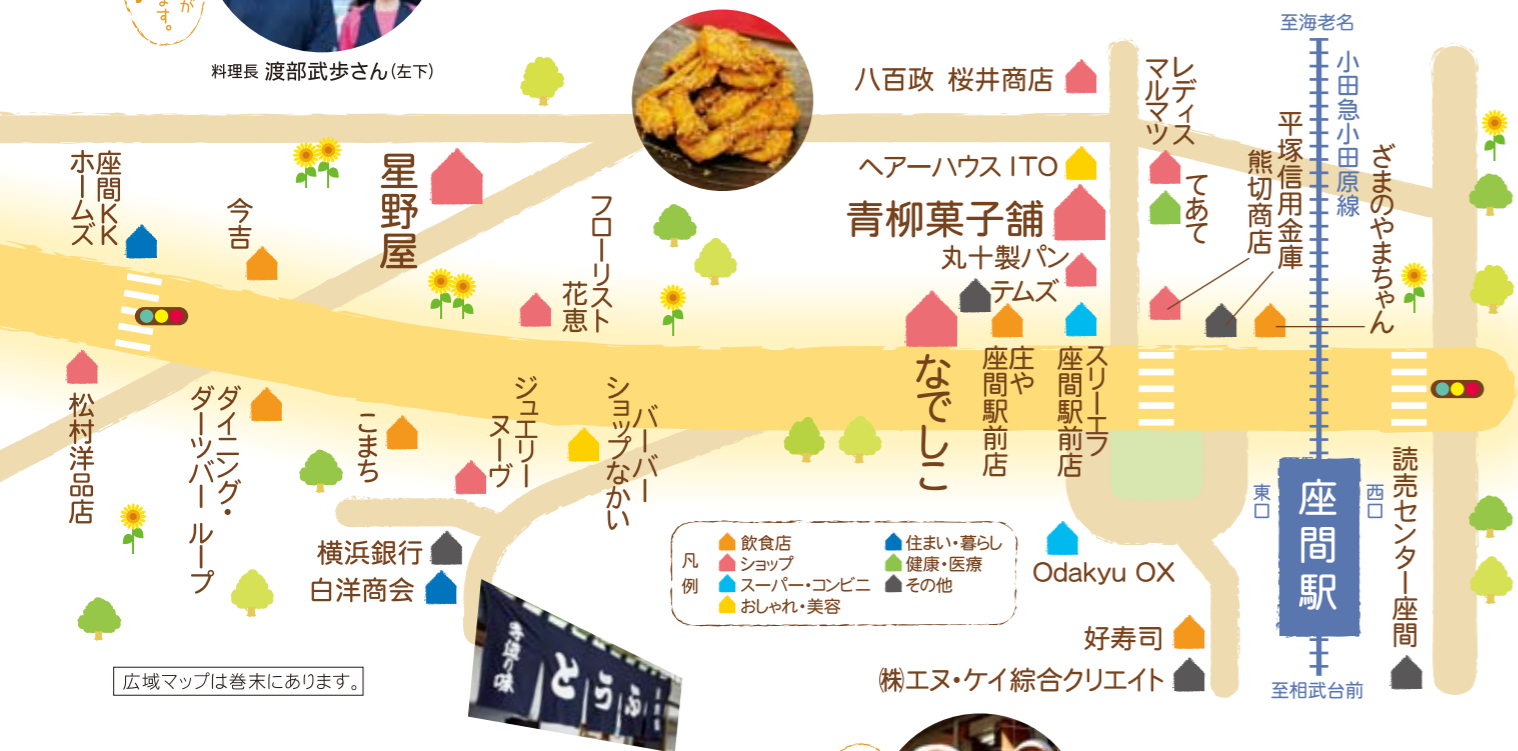
店主 武藤秀昭さん

気軽に寄って
みてください！



座間駅周辺エリア編

座間の坂をもっと楽しめる商店街
「座間駅前」エリア。
今回は囲碁将棋のお二人が、
商店街を歩く!登る!
お財布を片手に、
魅力溢れるお店を食べ歩き!



広域マップは巻末にあります。



星野信子さん(左)

「星野屋」

豆腐の伝統と
若い人の新しさを融合していきたい



住 座間市入谷 5-1853-6
☎ 046-251-4126
時 11:30~18:30
休 木曜

坂道に向かって
右に1本入った先から、
賑やかな音楽が聞こえてく
る豆腐店。まだ周りに何も
なかったという昭和42年か
ら、星野進也さんと信子さ
ん夫妻が始めた店で、大豆
をじっくり煮込んで作る昔ながらのしつかり
した豆腐や具がたっぷりのがんもどきなどを
販売。岩塩の自家製にがりや、その時期一番
適した大豆を選別して使うことで豆の味を感
じられると評判。息子の文也さんのアイディ
アで数年前から売り出している「とうふチー
ズ」250円は寒い季節の限定で、ワインな
どのつまみにも合うとファンを獲得している
一品。みそ漬けにした豆腐を燻製して仕上げ、
濃厚な味わいが
特徴です。妻の
正恵さん作の「お
からクッキー」も
子供のおやつに
と買っていく人
もいるなど、新
しい豆腐の形も
提案しています。



とうふチーズ 250円▶

