

しずおか 味な店

地産地消



左から、いわしつみれ汁800円。両河内の筍の土佐煮800円。海野農園のいちご。桜えびかき揚げ1000円。駿河湾魚盛り合せ(まぐろ、鯛、生桜えび、やりいか、いわし、あじなめろ)1800円。鯛あら煮1500円。地酒・初亀(藤枝市・初亀醸造)、金明(御殿場市・根上酒造店)、磯自慢(焼津市・磯自慢酒造)

地酒と地魚 **しず**

店主 鈴木 實氏

【メニュー】刺身:まぐろ1800円。焼もの:さわら西京焼900円。煮もの:のっ平800円。揚げもの:穴子天ぷら1600円。地酒:金明830円。季節のコース料理:6品3600円。9品5200円〜。

【営業時間】17時〜22時。日曜定休。

【施設】カウンター6席。座敷2〜25名。個室4室。

【所在地】静岡市葵区常磐町2-2-16
TEL 054-255-5004

<http://kurumaya-shizuoka.seesaa.net>

「車や」は、静岡駅北口から徒歩10分、昭和通り沿い、三交点静岡北口の向かいにあります。店主の鈴木實さんは新潟出身。伊東の優秀な料理人のもとで3年間修業の後、1973年、28歳で独立。静岡に店を開き、おいしいものと幸せを運びたいと「車や」と名づけました。見知らぬ土地で緊張の連続でしたが、静岡県庁の新潟大学OBをはじめ多くの人に恵まれ、42年目を迎えました。静岡に恩返ししたいとの思いから、地のものを大切に料理を「地魚と地酒」をキヤッチフレーズに全国へ発信しています。

本日の料理は、春の彩りを、静岡の素晴らしい魚と野菜で料理したもの。「両河内の筍の土佐煮」は、茶農家片平さんの筍をかつお出汁で、筍の新鮮な香りが

引き立ちます。「駿河湾魚盛り合せ」は、まぐろ、鯛、生桜えび、やりいか、いわし、あじなめろの6種。「いわしつみれ汁」は、駿河湾産いわしを骨まで細かく砕いて団子にしたつみれを昆布出汁で。静岡名物「桜えびかき揚げ」。「鯛あら煮」は、駿河湾産の鯛を、砂糖、酒、醤油、生姜を加えながら、じっくり強火で煮たもの。海野農園がこだわり栽培した静岡名産いちご「あきひめ」。

鈴木さんは、地場で一生懸命に魚を獲る人、野菜を作る人との出会いに感謝し、地元静岡の食材をやさしく、時には声を掛けながら、愛をもって料理しています。せつかく来てくれたお客様に、気持ち良く食べていただき、しあわせになろうと帰っていただけたら、と願っています。

車や

地酒と地魚

地の食材をやさしく愛をもって料理し、しあわせを運ぶ