

横浜市青葉区・和菓子編

横浜市青葉区 松本 覚

パティスリーやコンフェクショナリーといった横文字を掲げる洒落た洋菓子店がそこかしこにある青葉区ですが、今回は地道に良い仕事をされている和菓子の2店をご紹介します。

紀文堂

(あざみ野・

驚神社隣り)

丹波甘納豆本舗

(市が尾駅前)

名前から想像するに、甘納豆の量り売りでもしているのかと思ってしまうのですが、最近ようやく探して通うようになりました。

店内の陳列棚を覗くと一

点物の練り切りが美しく目玉を刺させてくれますが、お目当ては定番メニューの吹雪とわらび餅です。白い薄皮で粒あんを包んだ吹雪

るので、少々払い落としてから食べると良いようです。



は小豆の香りが漂う素朴ながらもおいしい逸品です。上品なこしあんを包み、上からきな粉をまぶしたわらび餅も欠かせません。いきなり頬張るときは粉でむせ

丹波甘納豆本舗、紀文堂 ひと試ください。

小さいお店

東白楽「まじさく」

川崎市川崎区 村山 均

「まじさく」というお店は東急東横線東白楽駅から徒歩1〜2分のところにあります。5年ほど前にオープンしました。小上がり6人(堀炬燵式)とカウンターの30分以上ということ、名前だけ記入して近所をぶらぶらしていたところ、この店を偶然発見しました。

すぐに食べられるという事で待つことが嫌いな私にはピッタリで、予約してあった店はキャンセルし、焼き鳥中心のメニューをオーダーしました。タイトルにしたぐらい小さなお店ですが、マスター一人でやっているアットホームなお店

一、小田原名物

名物は数々あります。小田原かまぼこ、魚の干物、

塩辛と城下町の和菓子などです。

小田原どん

小田原市 神山 務



「小田原丼」のはじまりは早く、小田原市青物町の「鳥かつ楼」が元祖です。他の店は「小田原どん」といいます。

お昼のお店のサービスマニュアルとして始められたもので、大変人気があります。

二、小田原井

プレミアム

条件は、①小田原産の魚の鰯、②梅干しを食材に入れる、③入れ物は小田原の漆の器で、1ヶ3万円のも

「厚木には、うまいところが無い!!」15年前に厚木に来て、あるレストランで聞いた言葉である。そんなもんかと

私のお気に入り

横浜市保土ヶ谷区 三村 圭美

横浜駅西口から徒歩で5分、本格的なイタリアンを、食べることができま

厚木には、うまいところが無い!?

厚木市 大橋 真龍

思いつつ、その当時は、遊ぶことも知らず、食道楽もせず、学生の延長線での食事を中心だった。



で、通う通う! 1週間つづけて通うこともあり、結構、貢献したと思