



【NEWS】

毎月ニュースレターと一緒にあなたが“ここに来るのが楽しみ”と思う板橋区のお店を教えてくださいませんか？と書いたカードを同封しています。
時々直筆で書いたカードをお客様が手渡して下さいます。商店街のお店だったり、居酒屋さんにケーキ屋さん。この方はお酒好きで、あの方は甘党なんだなと思いつつ、教えていただいたお店の情報を整理しています。

社長の検眼を褒めてくださるお客様。母と雑談するのを楽しみにご来店されるお客様。
「昔からあるお店、がんばってね。」
「お礼状ありがとう。」
帰り際に温かい言葉をいただくことがあります。

当店も よりお客様に楽しんでもらいたい・と思い、多機能レンズの眼鏡をご用意してみました。
ブラウン、オレンジ、ボルドー、グリーン、ブルーなどどうぞ自由に掛けてみてください。

【PHOTOGRAPH】

目をリラックスさせる風景写真を掲載します。奥行きを意識しながら、奥から手前、右から左へ目を動かすと目の疲れが和らぎます。



【LOCAL】

お客様に教えていただいた地域のお店を訪れます。
今回はS様ご紹介くださった とんかつ 豚しゃぶ 創作料理 銀扇 大野隆信さんにお話をうかがいました。

オーナーの大野さんはとんかつを食べて2年で20キロのダイエットに成功。現在も体重をキープしています。こだわりの体に優しいブレンドオイルはコーン・白絞め・キャノーラ・パームの植物性100%で、胸焼け・胃もたれ等が起りにくいか。揚げ物を毎日食べて痩せられるんですね。

雑誌「おとなの週末」に登場した大海老フライ定食 好評だそうです。

スタッフさんは4~5名、調理や食材のこだわりを教えてくださいました。

ごはん・キャベツのおかわりは自由、ごはんは炊きたてのために一回に炊く量を守り炊きムラにならないようにしています。サラダキャベツにかけるドレッシングなどの調味料は手作り。揚げ物にはソースのイメージですが、ドレッシングを海老かつ・海老フライにかけて食べるのがおすすめです。

銀扇さんはとれたて村とコラボして長崎を味わえるお店「食べてみんね 長崎県産品応援店」に認定されています。朝採れた新鮮な九州の魚が直送で翌日届くので刺身がおいしいと評判になり、お刺身ファンが増えているそう。

宴会料理とお弁当について。

揚げ物が多そうなイメージのとんかつ屋さんの宴会料理と違い、和洋折衷の創作料理をしています。大人数でワイワイと鯛めしや冷製パスタが食べられます。予約制で提供している企業向けお弁当はお客様の注文が幅広くステーキ、ハンバーガー、焼肉、オムライス、デザート、ビーフシチュー弁当・

大野さんかなりチャレンジャーな方だなと思いました。

20分程お話をうかがう予定が1時間20分のインタビューになってしまいました。

健康的にとんかつ料理を楽しみたい方、足を運んでみてはいかがでしょう？ [Text 山本 真里]

【SHOP DATA】

とんかつ 豚しゃぶ 創作料理 銀扇
板橋区大山町6-9 TEL 03-3530-9771
OPEN 11:30~14:30(LO) 17:30~21:00(LO)
毎日営業 定休日 年末年始
<https://ginsen.tokyo/>

銀扇 大野 隆信さん

