



【NEWS】

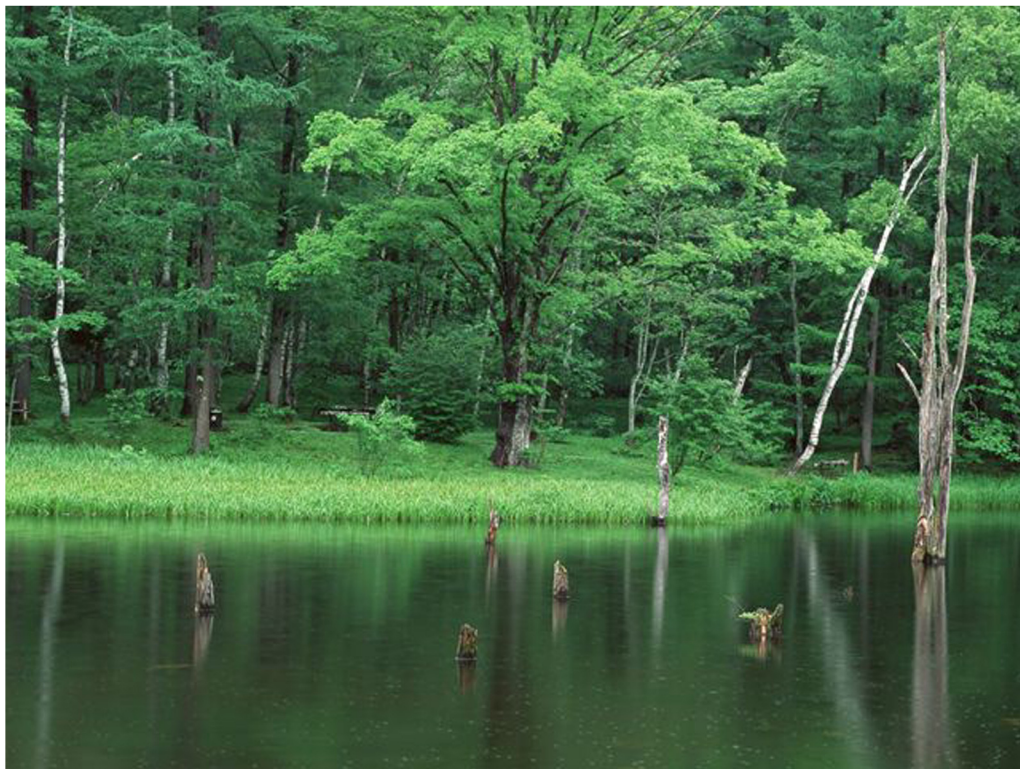
眼鏡やコンタクトレンズをお買い上げいただいたお客様に2006年より送っていたお誕生日がきを2018年冬からニュースレターと一緒に封筒でお届けしています。以前にお届けしましたニュースレターはブログに掲載していますので、よろしければご覧になってください。(ブログへはQRコードから入れます)

70年以上前に作られた「HAYASHI CLOCKS」の大型ボンボン時計。ゼンマイバネの力で動く振り子時計です。明治生まれのお客様が使っていたらっしゃったものですが、定期的に巻いて使うことが難しくなり、当店でお引き取りして長い間そのまま保管していました。旧店舗を整理する際にも処分はせずに、仮店舗と一緒に引っ越してきました。今回とても腕の良い時計職人さんにしっかりメンテナンスして頂き、長い間眠っていたボンボン時計は見事によみがえってくれました！カチッカチッと正確に時を刻む音、定時に鳴る、しっかりと響き余韻を残す鐘の音。心地よい存在感を感じながら毎日過ごしています。



【PHOTOGRAPH】

目をリラックスさせる写真を掲載します。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】

白い壁に明るい青がアクセントのオシャレな外観、赤いステンドグラスがはめ込まれた鉄枠が目を引く開放的なエントランス。今回は、居酒屋「アンダル古屋 (ANDAL GOYA)」をご紹介します。



「アンダル古屋」さんは、名古屋出身スペイン好きな店主「松野 忠男」さんが2019年10月にオープンしたお店です。ハッピーロードを大山駅南口から歩き、再開発工事区画の手前を右に曲がると直ぐ左側にあります。

松野さんはもともと旅行関係のお仕事をされていて、海外は色々訪れていらっしゃったとのこと。ですがスペインは一度ですっかり魅了されてしまい、以来度々訪れ、お店まで始めてしまったという経歴の持ち主です。

店名の「アンダル古屋」はスペインの「アンダルシア」地方とご出身の「名古屋」を組み合わせただけです。明るい店内には、スペインのタイルやお皿も飾られていて、大山とは思えない、本場スペインのバルに居る様な気分を味わえます！ それもそのはず、店内のタイルやお皿等は全てご本人が現地で手に入れたものか取り寄せたもので、随所にこだわりが感じられるお店なのです。カウンター席もあり、お一人でも安心して利用できます。松野さんの気取らない温かいお人柄で、居心地の良い空間が作られています。



ナフキン立にも注目



こんなところにも！



スペインワインの数々



店主の松野さん

スペインの風土を感じてもらいたいという思いがこもったワインの数々も取り揃えています。スペイン料理を中心に、名古屋の郷土料理も取り入れたオリジナルメニューもあり、一品料理が豊富です。イチオシは「シラスのアヒージョ」。ぐつぐつ熱いうちにバケットと一緒に頬張るととても美味！！ スペイン生ハムとアボガドのサラダもオススメです。



イチオシ！



生ハムと言えば、「アンダル古屋」さんでは、本場スペインの生ハムの実演販売もされています。スペイン人の「コルタドル(生ハムを切る職人さんのこと)」が来店し、通常よりワンランク上の生ハムをその場でスライスしてくれます。イートイン、テイクアウトいずれもOKです。不定期で、こちらは午後1時から夕方までの開催です。4回目となる7月1日の実演販売も大盛況でした。

名古屋の味、独特の風味と甘さが特徴の八丁味噌で丁寧に煮込んだもつ煮は店主自慢の一品。ご両親から受け継いだ屋台の味だそうです。なんと、寒い季節には名古屋名物「味噌煮込みうどん」も登場予定があるとお聞きしました。煮込みうどん大好きなので、今からとても楽しみです。



【SHOP DATA】

居酒屋「アンダル古屋」
東京都板橋区大山町41-1 定休日：毎週日曜日 祝日 営業時間 17:30～24:00
Tel 03-5926-4548

八丁味噌で煮込んだもつ煮 →