

# 女性に人気のヒミツは、新鮮食材と愛情でした！

先日、目にとまって入った韓国家庭料理「美味ましそよ」さん。  
おいしいランチに満足して、ふと周りを見ると女性客の多さにビックリ！！  
その人気のヒミツを知りたくて、今日はつぶちゃん連れて、ふたたび来店です



三郷駅南口から徒歩2分、「フードスクエアカスミ」前の公園の西側にあるお店は2009年5月にオープン。アットホームでとっても居心地がいい！



温かく迎えてくれたオーナーのご主人と韓国出身の奥様のモットーは、とにかくお客さんに喜んでもらうこと。

特に女性のお客さんを大切にしている、「女性は味に厳しいけれど、気に入れば必ず常連さんになってくれるんです。なので、女性が安心して楽しく食事ができるよう気配りしています。」とご主人。



「女性サービスいちおしの店」として、埼玉県に選定されたのも納得！  
これ、三郷市内では一軒だけなんだよ。  
フムフム、女性に人気の理由が分かってきたぞ。

奥さんが作る本格的な韓国家庭料理は、愛情たっぷり！  
自家製の牛骨ダシやタレを使い、素材の味を活かすために、冷凍物・作り置きは一切しないんだって。  
さらに嬉しいのは、多くの料理に新鮮野菜がたっぷり入っていること。  
なんと料理に使われる野菜のほとんどは、ご主人が三郷や茨城の畑で作ったもの！



安心・安全に食べてもらうために、土づくり、有機栽培にこだわって作っているそう。この新鮮野菜は、オンラインショップ（フレッシュ倶楽部）や、「美味ましそよ」店頭でも買えちゃいます。

ご主人が手塩にかけて作った野菜、その素材の味を大切にしつつ奥様が愛情込めて料理するから、どれもとっても優しい味♪  
メニューも豊富で選ぶのに迷っちゃうよね、つぶちゃん！



おすすめの、鶏丸ごと煮込んだコラーゲンたっぷりの「サムゲタン」（要予約 / 税別 2,500 円）でお肌プルプルになるのもいいし、豚の三枚肉の焼肉「サムギョプサル」（2 人前 / 税別 2,200 円）を新鮮野菜といただくのもいいね。  
三郷市特産の小松菜を使ったキムチ（三郷市推奨品に認定）も絶品だからお土産に買っちゃおう♪



これからも「ましそよ（=美味しい）」で、体によい料理を提供していきたいと語るオーナーご夫婦。  
その「心」も味わった私とつぶちゃんなのでした。