



つぶちゃん、三郷にいながら南国の味を食べられるお店を教えちゃう。
みさと団地北商店街にある「沖縄きしみる」さんは、本場の沖縄家庭料理を楽しめる、とっておきのお店。
太陽みたいに明るいお母さんを始め、お店に立つご家族の雰囲気もすごくあたたかい♪



沖縄出身のご夫婦が2010年から始めたこの店。
当初はサーターアンダギー、たいやき、そばのみのメニューだったものが、みさと団地の外壁工事が始まった時に、そこで働く人たちに温かくて美味しいものを食べてもらいたいという思いで、新メニューが登場。
それからは、お客さんのリクエストに応じて、徐々にメニューが増えていったんだって。今でも当時の作業員さんたちが、わざわざ遠くから食べにくるというから、皆に愛されていることが分かるね、つぶちゃん。



おすすめのゴーヤーチャンプルー（ご飯、味噌汁つき 税込 600 円）とタコライス（味噌汁つき 税込 700 円）をいただきます！
ゴーヤーの程よい苦みと厚揚げの香ばしさが絶妙なチャンプルー。濃厚で旨みたっぷりのタコライスの肉そぼろは、オリジナルの味付けが自慢。お野菜たっぷりの味噌汁が付くのも嬉しい♪
メニューはどれも良心的な値段なのに、味は抜群！ボリューム満点！



「一番大事にしているのは、おばあから習った昔ながらの沖縄の家庭の味。お腹いっぱい食べてほしくて、つい大盛りにしちゃうよ。食べ切れない時は、持ち帰り用パックがあるから安心して。」と、愛情たっぷりの笑顔を見せるお母さんが、とってもチャーミングだね。



店内は6席のみだけど、店外にあるテーブルや、店正面の公園で食べる人も多く、子ども連れやペットをお散歩中の方にも便利だと、すごく喜ばれているそう。常連さんも本当に多いの。
店の看板メニューのサーターアンダギーは、外はサクッ、中はフワッとして、沖縄物産展など、全国の催事から注文が入る人気ぶり。misato style や、みさとサマーフェスティバル花火大会、商工まつりなど、市内イベントにも出店しているから、要チェックだよ。



これからも家族で楽しく、地域の人々が気軽に来られるお店を作っていきたいというお母さん。
「きしみる」は沖縄の宮古島の言葉で「いらっしゃい」という意味。



いつもあたたかく迎えてくれるお母さんに、ぜひ会いに行ってみて♪