

# 日本古来の旨みでアレンジする、ときめき料理！



つぶちゃん、三郷中央駅から徒歩 10 分ほどの住宅街にオシャレな食堂がオープンしたそうだよ。行ってみよう！

訪れたのは、「UMAMI 食堂 捷の詩（はやのうた）」さん。

お友達と一緒に自宅を改装したという店内は、木の温もり感じる家具とグリーンに彩られ、ゆったりとした空間。さりげなく飾られたレトロなグラス、作家さんの想いを感じる器も素敵で、随所にこだわりが感じられるね。



オーナーの鈴木さんは昔から大の料理好き。

世界を旅して各国の食文化を体験したり、うどん好きが高じて讃岐うどん作りを学ぶなど、お話を聞くだけでも食への愛情と探求心がうかがえるね。

『UMAMI 食堂 捷の詩』さんのお料理は、その名の通り、厳選した醤油・味噌・みりん・麹など、日本古来の調味料を使って旬の食材の「うま味」を引き出すのが特徴。三郷市内の農家から直接仕入れる野菜や、オーナーズシステム農園で育てる季節の野菜、また自家栽培のハーブを使用して、肉や魚介を洋風にも、和風にもアレンジしちゃうの。

お店一押しの『国産牛特製 UMAMI だしカレー（税込 1080 円）』にも麹が使われていて、美味しさの大事なポイントになっているよ。



鈴木さんの長年のカレー作りから生まれたというレシピは、小麦粉不使用。独自配合のスパイスに麹とココナッツミルクを加え、たっぷりの野菜と牛肉を丁寧に煮込んで、うま味ととろみをだしているの。甘みの中にじんわりした辛さがあって、身体の中からポカポカしてくる！

さらに、このカレーはおうどんでも味わえるそう！食べてみたいね、つぶちゃん。

三郷市栄 1-293-4  
048-950-8752  
ランチ：11:30～15:00  
ディナー：17:30～22:30(LO22:00)  
月  
[HP](https://www.facebook.com/hayanout/?fref=ts)

見て、今度はキレイなお寿司だよ！

インパクトのある『生本鮨ときめきロール』は、生本鮨を入荷した時だけメニューに加わるというお店自慢の一品。アメリカ滞在時に出会ったという現地スタイルのロール寿司がベースになっていて、一切の大きさにもびっくり！



ディナータイムは、日本酒や自家製果実酒を味わいながら楽しめるおつまみや一品料理も豊富。大人の時間をゆったり過ごすのも素敵だね。



「スタッフ 2 人で営業しているため、料理提供に時間がかかることがあります、その点を改善しながら、お客様には何より、体に優しい料理を食べてときめいてほしい。」という鈴木さん。

料理をとことん楽しんでほしいから、今後、お店で料理教室を開催することも計画中だそう。新しいメニューやイベントの情報はフェイスブックページでチェックできるよ。



体に優しいお料理とお酒が堪能できるお店で、みんなもときめきのひと時を♪