

特集

オトクに、ちよつと贅沢

# 大人の定食

メインのおかずは副菜、そしてご飯と味噌汁。

これらすべてが揃う「定食」は、

おなかも心も満たしてくれるお得なセットメニューです。

今回は、1,000円前後でちよつと贅沢な気持ちになれる。

大人のための定食を紹介します。



文 / 岡部友香 (P100-101)、村上真由 (P111)、須田真智子 (P112)、徳田裕美恵 (P113)、高山久美 (P114-115)、鈴木陽子 (P116-117)、  
福部節子 (P118-119)、須田真智子 (P120-121)  
写真 / 菅野明 (P107-116)、須田真智子 (P117)、岡部友香 (P118)、村上真由 (P119)、佐藤公亮 (P120-121)  
トビラ撮影協力 / 鉢の木 (福岡市)

大人の定食



1. 店内はカウンター3席を除き、すべて掘りごたつ席。窓からは太平洋が望める 2. いわきで水揚げされた魚を使う「常盤もの」(1,520円)は提供できない日もあるため、来店前に確認を。基本的に内容は井もの、煮魚、焼き魚、おつよのセットとなる 3. 笑顔の顔写真をプリントした箸袋を作ったりするお茶目な一面もあるが、厨房に立つ時の顔はきりりと引き締まる店主の「直さん」



いわき市四倉町東3丁目136-11  
☎0246-68-7845  
営業時間 11:00~14:00(13:30ラストオーダー) / 17:00~22:00  
【休】毎週火曜日、月1回の不定休  
回30台 座30席※個室あり  
MENU / 四井(よんどん)※海鮮丼など4種のセット(1,650円)、スペシャルソースカツ丼(1,300円)、他

「父は水産加工業で、うまいいわきの魚を提供してきました。仕事は継げませんでした。うまいもんを提供するといふ意思と看板は継いでいます」。おいしい料理に舌鼓をうち、直さんの温厚な人となり心癒されてみては。

国道6号線沿いに佇むモダンな白い建物。店内へと続く階段には漁に使うガラス製の浮き球が飾られ、海の幸を連想させる。扉を開けると、しゃれたエントランスとギヤップのある「どうも」と威勢の良い歓迎。声の主は、直さんの愛称で親しまれる店主の河村直典さんだ。この道20年以上の彼が作り出す料理は上品で色彩も豊か。食器は重厚感のある焼き物を使い、港町の定食のイメージを覆す。ランチでも人気の「選べる御膳」は、4種類のメイン料理から2品を選べることができ、豪華なひと品。見るからに新鮮な刺身や、照りがありしつかりと味のついた煮魚、魚介のダシが効いた日替わりの「おつよ」に、ツヤのあるご飯がすすむ。その日の仕入れで内容は変わるが、特に魚は鮮度にごたわり、いわき市内と新潟の信頼をおく店から仕入れられている。長年の経験により食材ごとのおいしい食べ方を熟知している河村さんの料理は評判で、安倍総理大臣やケネディ駐日米大使が訪れたことも知られている。



選べる2品は煮物と旬の刺身をチョイス。この日は全目鯛の頭の煮付けに、マグロ、ブリ、甘エビ、タコ、ヒラメの刺身。おつよはプラス300円で「肉うどん」に変更が可能

選べる御膳 1,650円  
【内容】メイン(刺身・天ぷら・煮魚・焼き魚から2種類を選べ) / ご飯・サラダ・小鉢・汁物 / (あら汁など日替わりのおつよ)  
【提供】日・月・水・木・金・土 / 11時~14時(ラストオーダー13時30分)

料理も店主もこの店の魅力  
漁育ちの「直さん」が作るこだわりの定食

四倉港 うまいもんや やまかく [いわき市]