
F の店便り 11月号

焼肉 万蔵 店主・吉村伸也さん

<https://www.fussa.co.jp/eating/047manzo/>

炭火焼肉 くろべこ 店長・佐野隆太さん

<https://www.fussa.co.jp/eating/炭火焼肉くろべこ-2/>

突撃電話インタビュー

1. 焼肉 万蔵 店主・吉村伸也さん

吉村さん、こんにちは。

お店の近況やおすすめを教えてください。

「万蔵は来年で、開店 20 周年を迎えます。

50 歳でお店を始めて、今は 70 歳ですから、

私自身の嗜好もありますが、今は雌牛の赤身にシフトしています」

黒毛和牛の雌牛になるのですか？

「そうです。それも仙台牛の黒毛和牛で、

生産者の方との関係を作って、現地に赴いたりして、

決まった業者から、雌牛を仕入れています。

霜降り信仰ではない、赤身ならではのやわらかさ、

美味しさを味わっていただけます」

雌牛って、意識して食べたことがありません。

どんな部位があるのですか？

「コロナ以降、お客さんの求めるものが変わってきて、

今は、ヒレ肉を召し上がる方が多いです。

全て生でフレッシュなものを提供しています。

人気は、＜シャトーブリアン＞ですね。

100g5000 円とお安くはないのですが、人気です。

＜上ヒレ＞は 100g3500 円、＜ミニヨン＞は 100g3800 円と、

こちらも、よくお召し上がりいただいています」

それは、特別な日のためのお肉かも。

通常の部位ですと、ロースになるのですか？

「そうですね、特にロースの芯だけの＜上ロース＞は、
100g2800 円ですが、赤身の肉の美味しさを楽しめます。
＜ランプ＞や＜イチボ＞も、人気です」

上質なお肉をゆっくり味わうって、これぞ、大人の焼肉ですね！
新たな焼肉の楽しみを、ぜひ、堪能したいです。

「都内に行けば、雌牛専門店もありますが、
この辺では滅多にないかと思います。
うちも専門店ではなく、中心にということですが、
ぜひ、この機会に雌牛の美味しさを試してみてください。
もちろん、カルビや霜降りの部位もお楽しみいただけます」

黒毛和牛の上等なところを少しずつって、
なんて贅沢な焼肉時間でしょう！
ではここで、吉村さんお休みの楽しみを教えてください。
「なんといっても、ゴルフです。
これは前から変わりなく、絶対ですね。
最近では福生近郊のお店、お酒を飲みながら、
店主とお話しするのも大好きです」

ほんと、前からぶれない吉村さん！ さすがです。

大人の皆さま、新たな焼肉の世界を堪能しませんか？
万蔵さんなら、そんな贅沢な思いを叶えてくれます！

2. 炭火焼肉 くろべこ 店長・佐野隆太さん

佐野さん、こんにちは。

もうすぐ12月、今の時期のおすすめを教えてください。

「うちはその時期のトピック的なメニューは特になく、
幅広いメニューから、お客さまそれぞれが、
お好みのものを召し上がっていただくという、
気軽にきていただける店という位置付けです」

「黒毛和牛の赤みが人気ですが、
タンが好きな方には、＜特上タン＞も人気ですし、
お子様がいるご家族連れ、お年寄りの方々と、
皆様、それぞれにお肉とお料理を楽しんでいただいています。
一品メニューも、ごはんものもよく出ています」

そうですね、幅広いメニュー展開こそ、

くろべこさんの真骨頂ですね！

一品メニューとごはんメニューで、

人気なのはどんなものですか？

「冷麺ですね。それと、石焼ビビンバも人気です。

チヂミもよく出ます。

お好みで自由なスタイルで、お肉だけでなく、

お好きなものを楽しんでいただける店となっています。

幅広いお客様に受け入れられるお店でありたいですね」

それが、くろべこさんの肩の凝らない楽しさなのでしょうね！

誰もが楽しめる、“焼肉ワンダーランド”ですね！

ではここで、佐野さんのお休みの楽しみを教えてください。

「基本、家でゆったり、のんびりと過ごします。

一人で家飲みしたり、のんびりするのが休みの良さですね」

飄々とした佐野さんならではの、感じです。

無理せず自然体な感じが、お店の雰囲気にも出ている感じがします。

皆さま、一年のご褒美に子どもたちや仲間と一緒に、

くろべこさんで思いっきり、食べて飲むのはどうでしょう！

★ライター紹介（黒川祥子）

福生市在住、ノンフィクションライター。福島県出身。

著書に開高賞受賞作『誕生日を知らない女の子』、

『県立！再チャレンジ高校』、

『8050 問題』、『シングルマザー、その後』

『母と娘。それでも生きることにした』など。