

野田 大環状線 すころく

野田駅近くの「新橋筋商店街」を歩いていると、「名物ゆば丼800円」という看板が目に入り、どんなものかと、ゆばと豆腐の専門店「豆腐」をのぞいてみた。

「ゆば丼」は黒米、おし麦、白米の3種をブレンドしたご飯の上に、クリーミーな生ゆばと、油で揚げたパリパリのゆばがのったどんぶりで、だししょうゆをかけていただく。調理法の違いによるゆばの味や、食感の違いを楽しめる一杯だ。

「うちは本社（新丸石物産）が豆腐屋なんで」と店長の石坂綾子さん(61)。同社は、豆腐や豆腐創作総菜などを扱う料亭やホテルに豆腐類を販売している。豆腐も飲食スペースを店内の一番奥に設け扉で仕切っているの、落ちついた雰囲気の中でゆばや豆腐

を味わうことができる。店では豆製品の販売もしている。梅しそや枝豆を使った豆腐、冷やしておいしい「ざる豆腐」、風味豊かな「黒胡麻湯葉豆腐」など豆腐だけでも20種類以上を扱い、そのほかにも手作りの生ゆば、薄あげなどのあげ類、野菜を使ったひろろす（がんもどき）各種、総菜類も手ごろな値段で提供している。

お鍋が恋しいこれからの季節には「手造り仕込み豆腐」（270円）がおすすめ。「いわゆる『饅頭豆腐』と呼ばれるもので、普通の豆腐とは製法が違います」。湯豆腐専門店にも卸している自信の一品だそう。営業時間は10～18時半、ランチタイムは11時半～14時、ディナーは予約のみ（日・祝休み）。☎06・6444・5888。

豆腐
福島区吉野2

天王寺

テーブルの下にしつらえられ
とができる