



聖心女子大学
「聖心歳時記」

@SeishinDiary

聖心女子大学

聖心歳時記 facebook
聖心 Topics Twitter

UBI CARITAS, IBI DEUS 愛といつくしみのあるところに神います



聖心女子大学「聖心歳時記」

作成者: goukaku@u-sacred-heart.ac.jp [?]

このページに「いいね!」する 8月9日

シリーズ学生記者が行く

ー広尾Walking2017ー

鮮魚・魚料理 福田屋

広尾駅(1・2番出口)を出て、広尾散歩通りに入り、祥雲寺 山門方向に向かってまっすぐ進むと右手に見えてくるのは、鮮魚・魚料理 福田屋。創業1929年、今年で88年目を迎えたこのお店は、現在の店主である福田稔さん(75)のお父様が始められました。店頭には新鮮なマグロやサンマといった鮮魚の他、アジフライなどの惣菜も並び、商店街を歩く人々の目を惹きつけています。その中でも一番の人気は、やっぱりマグロ! 仕入れの際も特に力を入れているそうです。

お店の奥は女将さんが25年前に始められた魚料理の和定食屋さんになっていて、お昼時は大いに賑わいます。地元の方々や学生、外国人の方にも1,000円程度で気軽に日本食を楽しめる、と人気を呼び、これまでも雑誌など多くのメディアで取り上げられています。数ある人気ランチメニューの中でも、特におすすめなのは自家製の味噌を使った、さばの味噌煮付定食で、メインの味噌煮だけでなく、定食についてくる煮物や小鉢まで全て奥様が手がけます。手作りならではの家庭的で温かい味を堪能できます。

広尾には、何代にも渡って受け継がれている伝統あるお店が多くある一方、最近では便利なコンビニなども増え、調理されていない生の魚やお店で手作りされたものを食べる機会が減っているということも事実です。「魚は種類が豊富だし、食べ方がたくさんあるしね。」独特な江戸言葉で語る福田さんは、そのような時代だからこそ、より多くの人に魚を食べてもらいたいとおっしゃっていました。魚についてもっと知ってもらいたいという思いから、ただ魚を売るだけでなく、簡単な調理方法なども教えていらっしゃいます。

新鮮な魚が食べたいという方、また魚を上手に調理したいという方は、魚のプロである福田さんが待つ、鮮魚・魚料理 福田屋へ是非、足を運んでみてください。



広尾散歩通りMAP“鮮魚・魚料理 福田屋”さんは

B-1です。<http://www.hiroo.info/>

SRS(聖心 Radio Station)部員 加藤 祐衣(1年)