



TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > 青空の下の揚げたて唐揚げと新鮮野菜！「浅見製麺所」

シェア

ツイート



青空の下の揚げたて唐揚げと新鮮野菜！「浅見製麺所」

2021.07.20 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーター 中野のいくた

[グルメ] [ランチ] [レストラン、居酒屋] [観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]



元々は浅見製麺所を営んでいた店の前に並ぶ新鮮な野菜と唐揚げ。お店の中は立ち飲み居酒屋になっています。

商店街の中で、山盛り唐揚げを発見！

基本的に揚げてあるものが大好きです！区民レポーターの中野のいくたです。

カラッと晴れたある休日、薬師あいロード商店街を歩いていると、あれ？

「角打ち」と書かれたお店の前に沢山の野菜が積まれています。「いま畑からとってきたよ！」と言わんばかりの迫力のある野菜たち。

この野菜に吸い寄せられ、お店に近づくと、これまた美味しそうな食べ物発見！！そこにはこんもりと盛られた、それはそれは大きな唐揚げがありました。なんと1個80円（税込）！2個で150円（税込）！3個だと200円（税込）とお得な価格設定。

今日は晴天、青空の下に並べられた唐揚げは、本当に美味しそう。

「ここはやっぱり3個かな」と唐揚げを3個購入しました。



にんにく醤油の効いた唐揚げは前日の仕込みがポイントだそう。

唐揚げを袋に入れてもらって、お会計。袋を持つ手に唐揚げの熱を感じます。そしてふわっと、香ばしいにんにくの香り。家は近所なのに我慢が出来なくて、近くの公園で、友達と唐揚げタイム！

唐揚げは大人のげんこつぐらいの大きさで、衣がしっかり。噛むごとに「ガリッ」「サクッ」「ザクザクザクッ」と、なんともいい音がします。友達と「めっちゃいい音するやん！」と初めて唐揚げの音で盛り上がりました。



その一週間後、あの唐揚げが忘れられず、またお店に行くと、今後は唐揚げとおにぎりのセットを発見！本日デビューのおむからセット(おにぎり1個と唐揚げ1個で230円(税込))が販売されていました。私はたくさん食べる方ですが、このセットに唐揚げを2個追加でお腹いっぱいになりました。



カリフラワー（200円/税込）、ブロッコリー・春キャベツ（150円/税込）
店先には大きくて迫力のある野菜がずらり

唐揚げにばかり注目していましたが、ここは何屋さんなのでしょう。お話を聞くと、実は元々お蕎麦屋さん。浅見製麺所という名前で、てんぷらと蕎麦を出していたそう。そして今は、八百屋&お惣菜屋(唐揚げなど)&居酒屋として営業しています。



八百屋を始めたきっかけは、たまたま近所の八百屋がなくなってしまったから。「新鮮な野菜を近所で買える場所がなくなってしまうのはもったいないな」と思っていた時、元々知り合いだった埼玉県深谷の農家さんから野菜を仕入れられることになりました。「それなら八百屋、やってみよう」と始めたのが今年の1月。約半年、試行錯誤を続け、今では大きくて迫力のある野菜が評判に。特に、普段なかなか見ることの出来ない大きくて味の濃い深谷ねぎを求め、多くのお客さんが店の前に並びます。お店を開ける日は、店主の浅見さんが深谷の農家さんまで車を飛ばし、収穫されたばかりの野菜を運んでいます。野菜の収穫も一緒に汗を流すそうです。



「はいはい！何個にしますかー？」との元気な声につられ、3個買ってしまいました。本当に美味しい！

雨の日はお店が閉まっていることもありますが、基本的に日中から夜までは八百屋&お惣菜屋として営業。ネギやホウレン草に、ブロッコリーやキャベツ、葉っぱ付きのダイコン。様々な野菜が軒先に並びます。野菜の隣には、揚げたてのから揚げやペペロンチーノ味のカリフラワーなどのお惣菜。お惣菜も全て手作りで前日からの仕込みです。そして、お店の中ではお惣菜をお酒と楽しむことができます。

八百屋&お惣菜屋&居酒屋、この3つの商売を、浅見さん一家で切り盛りしています。

「大変じゃないですか？」と聞くと、浅見さんは、「できることをちょぼちょぼやってるだけです」と笑っていました。

天気の良い日は、ぜひ、薬師あいロード商店街をお散歩して、浅見製麺所へ行ってみてください。迫力あり！の大きなから揚げと新鮮野菜が、あなたの1日を豊かにしてくれるはず！

浅見製麺所

所在地 中野区新井1-22-5

電話 03-3386-7750

営業時間 お昼頃から野菜・惣菜の販売開始 定休日 月曜日 悪天候の日

アクセス JR「中野駅」北口より徒歩7分





※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。