



TOP > グルメ > ランチ > 昔ながらのソース焼きそばが名物！「四川 東家」

シェア

ツイート



昔ながらのソース焼きそばが名物！「四川 東家」

2022.01.10 UP 西武新宿線沿線東エリア JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ] [レストラン、居酒屋]



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩8分、JR中央線「中野駅」北口から徒歩7分の「薬師あいロード」にある、老舗の中華料理店「四川 東家」。



昭和27年（1952年）、戦後で食べ物が少なかった当時、「安い値段でもお腹いっぱい食べて欲しい」と願った先代店主が、ソース焼きそば専門店として創業しました。



その後、ラーメン、チャーハン、ギョーザなど、メニューを増やしていきましたが、2代目店主の関口和男さんが、テレビなどで有名な陳建一さんのお父様である陳建民さんの孫弟子として修行。お店を本格的な四川料理店に衣替えして現在に至ります。



しかしメニューには、創業当時と変わらない味のソース焼きそばが名物として今も並んでいます。「子どもの頃から食べてくれているご近所さんや帰省した学生さんが喜んでくれるから、やめるわけにはいかないですね。味も形も昔のまま、全く変えていません」と関口さん。



ソース焼きそば（800円／税込）

そこで、名物ソース焼きそばを注文させていただきました。

「東家」秘伝のソースは、なんとも懐かしい味がします！今は珍しい固めの麺に、紅ショウガとの相性もバッチリ。添えられた“なると”は、戦後手に入りにくかった肉の代わりなのだそうです。



陳麻婆豆腐（1700円／税込）

もちろん、「東家」では本格的な四川料理も人気！最近の激辛ブームで、陳麻婆豆腐や担々麺などが人気メニューなのだそうです。



担々麺（1100円／税込）

昭和の懐かしさをそのまま継承しつづけるソース焼きそばも、四川料理もどちらも非常に魅力的！

薬師あいロード近くを通りかかった際は、この両方を味わいに「四川 東家」に訪れてみることをおすすめします。



四川 東家

所在地 中野区新井1-21-6

電話 03-3386-6062

営業時間 ランチ11:30～15:00 デイナー18:00～22:30

定休日 火、水曜日

アクセス 西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩9分 JR中央線「中野駅」北口から徒歩9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直接お問い合わせすることは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。