

商店街 うんちく ツアー

行ってみよう!
商店街

第25弾

ヨコハマベイス
テナント会

中区の商店街の魅力を紹介するシリーズ。今回は「ヨコハマベイス テナント会」から、舌の肥えたお客さんもうならせる、「手打ちそば 梅の木」さんに、うんちくやこだわりを伺いました。

食通も納得のおそば屋さん

手打ちそば 梅の木 小出 一夫さん



▶ 店長は変わった経歴をお持ちとか

もとはフランス料理のシェフです。いろんな国の料理を学びたくて国際航路の客船や貨物船に乗り込み、世界を巡りながら腕を磨いた後、横浜で開店しました。常連客だった「鎌倉梅の木」の松野社長にスカウトされ、全く畑違いでしたがおもしろそうだとこの世界へ。依頼があれば和食以外も手掛けますが、残念ながら、そばとフランス料理の相性はよくないですね(笑)。



そばは上質なそば粉を使い、毎朝丹念に打つ

せらだ打風味
いがわち豊
る並りそ
るのばかな
二天と
天ぶこ手



▶ お店のこだわりはありますか

おいしいそばと新鮮な旬の食材で揚げた天ぷらや丼物でお客様に満足してもらいたいと、厳選された純国産のそば粉、地元神奈川県産の野菜と海産物を使っています。仕入れは自分でしますので、海産物の仕入れで海に行くときは4時起きです。そばに合うお酒も充実しています。昼は行列ができるほどで、いろんな厨房を経験しましたが、今が一番忙しいです(笑)。

▶ ヨコハマベイス テナント会とはどんな商店街ですか

産業貿易センターの地下1階にある、飲食店と物販店からなる商店街です。Bayseは、basement、base、bayの造語で、「ワクワクする基地のような存在で、明るく爽やかな“Bay”を感じる地下街」という意味が込められています。

どの店も個性的でこだわりがあり、テレビ番組で紹介されたり、全国から通販の注文、遠方からのリピーターや外国人のお客さんも多いです。訪れたお客様がお腹も心も満たされる、そんな商店街です。

うんちくワンポイント 天ぷらをパリッと揚げるコツは「衣」にあり!

お店では、天ぷら粉に、卵の黄身、小麦粉、水を使います。ポイントは2つです。

①衣をよく冷やす。そのために水は冷水を使います。

②あまり練り過ぎない。だまがあっても構いません。油の温度は、160～170度。衣がパリッとしたサクサクの天ぷらが出来上がります。



岡区役所地域振興課 ☎ 224-8131 fax 224-8215

◆ TAKENOMARU ホランディアコンサート

☎4月13日(水)・27日(水)11時50分～12時30分

◆ ペーパークイリング

端午の節句をテーマに、クイリングという技法で飾りを作ります。☎4月18日(月)・25日(月)10時～12時

👤6人 ¥2,500円 申4月11日(月)から電話・来館で

◆ おもちゃの病院

おもちゃのドクターが壊れたおもちゃを修理します。☎4月24日(日)①10時～11時、②13時～14時 👤各5人

¥電池など消耗品・特殊部品は実費

申4月11日(月)から電話・来館で

◆ 55歳からのストレッチ

～若く・美しくありたいあなたへ(全6回)

中高年のためのストレッチで無理なく楽しく体を動かして、若さを維持する体操教室です。☎5月9日～6月20日の毎週月曜9時30分～10時30分

※5/30はなし 👤15人 ¥3,600円

申4月11日(月)から電話・来館で

◆ 骨盤調整で目指すは、若返り!

～ヨガのポーズで身体のゆがみを矯正

骨盤調整ヨガ体験です。☎5月13日(金)・27日(金)13時15分～14時15分

👤各10人 ¥各800円 申4月11日(月)から電話・来館で