

まちなかステキ発見!

おろとぶらり探訪

今回、お邪魔したのはJR黄檗駅から徒歩3分の『和食旬菜まんま』さんです。

艶やかな照りの板張りが印象的な外観で、店内に一步踏み入ると、強い陽射しや車道の騒音から不意に切り離されて、思わずホッと一息つける和やかな空間が広がっていました。

オーナーの藤浪一寿さんは、これまで幾多の商品開発・店舗立ち上げに携わりながらご自身のお店をオープンされたという探究心旺盛な方で、黄檗の地に出店を決めたのは、実は「たまたま、偶然」だったそうです。それが、今年の2月に開店されて以降ずっと、休みなしの盛況ぶりですから、もうすっかり地元に馴染んでらっしゃるご様子。

早朝より、LINEを駆使して大阪や京都から食材を仕入れたり、魚介や肉類の仕込みをしたりなど、息つく間もなく立ち働きのながらも、その厨房はまるで実験室のように色とりどりの食材が整然と並べられています。そこから生み出されるお料理の数々は、一口ごとに滋味が沁みていくような、やさしく味わい深いものでした。

頂いたお料理は、甘鯛の唐揚げや鴨のロース、帆立や甘海老のお刺



身など、どれも新鮮さが売りで、北海道や富山、宮崎など全国各地の食材を扱いながらも、地元京都の万願寺唐辛子や城陽酒造の清酒も提供されるなど、地産地消にも力を入れておられます。また、6月からはランチメニューも始まる予定で、ローストビーフ丼などのアイデアを考案中とのこと。

取材した日は週末でしたが、その間にも次々と家族連れが来店されて、予約席も数箇所あり、その人気ぶりを窺い知ることができました。そして、なんと当院のベテラン看護師さんも娘さんと共に来店されてビックリです。しかも、3度目の来店とすることで、いかに地元から愛されているお店なのかを実感しました。

皆様もぜひ、美味しいお料理を満喫できる『和食旬菜まんま』さんに足を運んでみてください。

(取材と原稿：看護師・小野)



和食旬菜 まんま

宇治市五ヶ庄平野56-2 グレース16 TEL. 050-5597-4031

ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)/ 無休 おすすめコース 7品 2,500円(税込)~