

美味しさにこだわった和牛一頭焼 肉と手打ち冷麺を売り物に大人気

東京・日本橋にある「房家 日本橋店」は、和牛一頭焼肉と手打ち冷麺を看板商品にして評判の店である。和牛一頭炭火焼肉の「かんでき」西日暮里本店、日暮里店、「房屋」本郷三丁目店を経営する

有限会社グッドネスプロダクツ・COP（宗勇漢代表取締役）が開業した最新店舗である。

店があるのは、昨年10月28日にオープンして話題の中央区日本橋室町「COREDO室町」3階フロア。有名店、人気店が一堂に会したレストランフロアにある。

落ち着いた雰囲気のレストランは、入り口を入ってすぐのカウンター席と奥に設けたテーブル席から客席構成。カウンター席のすぐ目の前に、ガラスで仕切ってキッチンを設置。カウンター席から調理している様子がよく見えるライブ感あふれるつくりになっている。またフロア奥の客席は、ゆっくり焼肉が楽しめるテーブル席となっている。席数は全部で12卓（最大収

容人数43名。各テーブルには、快適に焼肉が楽しめるように無煙ロースター（東産業株式会社）を設置している。

焼肉は、一頭買いにこだわった厳選A5黒毛和牛を使用。美味しさにこだわった高品質の肉を、リーズナブルな価格で提供している。部位ごとに丁寧にカットした肉を種類豊富に用意。他では口にできない希少部位が味わえるのも大きな魅力だ。

例えば、「肩ロース」は肩芯、はねした、肩三角、ネック、ともばら、「ウデ」はみすじ、うわみすじ、とうがらし、にのうで、チマキ、特みすじ、「バラ系」ともバラ」は中落、内バラ、カブリ、骨山バラ、タテバラ、ささバラ、カイノミといったようにバラエティー豊富に揃えている。これらの部位は、お客が選びやすいように、メニューブックに一覧表にして、柔らかさやサシ度の尺度を表記して紹介している。

おすすめの「和牛一頭厳選盛」は、一頭買いだからこそ出来る希少部位のいいとこどりの盛り合わせ。厳選三種盛（2〜3人前）5000円、厳選五種盛（4〜5人前）8000円がある。

もう1つの売り物である手打ち冷麺は、盛岡手打ち冷麺の特徴である「麺」「スープ」「専用キムチ」の絶妙な組み合わせによる三位一体の味わいが大きな魅力。麺は、高級馬鈴薯澱粉と、それに見合う厳選した小麦粉を合わせ、練り上げることによってつくられる「のどごし」と「コ



テーブルに無煙ロースターを設置して快適空間を演出している。

シの強さ」「歯ごたえ」を実現。3種類の粉をブレンドして、きめ細かさをだしている。スープ汁は、約7種の具材を8時間ゆつくり煮込んだもので、和牛肉の旨味と地鶏肉から生まれ繊細な味によりさっぱりしながらコクのある味に仕上がっている。専用キムチは、キャベツと大根を使用し、程よく酸味がかかった辛味キムチを使用している。

「盛岡練り出し手打ち冷麺」は1人前1000円。腹具合や予算に合わせて選べるように、小700円や大1200円も用意している。



「厳選三種盛り」(2〜3人前) 5000円。本日のおすすめを盛り合わせており、その日によって内容が異なる。写真は、骨山、サーロイン炙り、上もも。

取材協力 / 「房家 日本橋店」 東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO室町3F TEL03(6225)2347