

赤坂で見つけた大人の隠れ家

— でんでんでん (赤坂) —

1 お店情報

- (1) 店名：でんでんでん
- (2) 住所：東京都港区赤坂3-14-7 バルビゾン44 2F
- (3) TEL：03-5561-9811
- (4) 営業時間：
ランチ 月～金 11:30～13:30
ディナー 月～金 17:30～23:00 土 17:30～22:30
土 17:30～23:30
- (5) 定休日：日、祝日
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：店名で検索

2 訪問記録

細い路地の可愛い行灯が目印

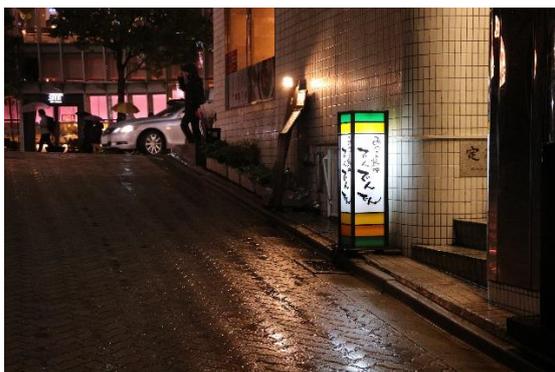
飲食店が多く軒を連ねる赤坂エリアにも宮崎を感じるお店があります。

場所は赤坂駅からすぐ。細い路地に入ると『でんでんでん』と書かれた可愛らしい行灯がお出迎え。1つ通りを挟んで向かいには赤坂 Biz タワーが。

お店に入ると、カウンター10席程とテーブル15名程のこじんまりとした空間が。立地も相まって大人の隠れ家的な雰囲気。

カウンターには、トマト、ナス、じゃがいも、ゴーヤなど色とりどりの新鮮な野菜と宮崎の本格焼酎が並んでいます。

カウンターの角に座り、思わずカメラを構えます。雰囲気の良いお店です。



作り手を思い、お客様に伝える

今宵は焼酎「だれやみ」と「たちばな」で乾杯。どちらも20度を。

「だれやみ」は宮崎県日南市にある櫻乃峰酒造さんが作る芋焼酎。「手造り・手運びの小さな蔵」がモットーで、多くの工程に昔ながらの手作業を残しておられるこだわりの製法が特徴。

「たちばな」は宮崎県高鍋町にある黒木本店さんが作る芋焼酎。皆さん「百年の孤独」というプレミアム焼酎を聞いたことはありませんか？あれを作っているのが黒木本店さんです。

「だれやみ」は水割りにしたのもあってか、まるい・やわらかい印象。たちばな

はロックでいただきましたが、口当たりが軽く呑みやすい。

カウンターには焼酎の楽しみ方を紹介しているポップが。こういう心遣いっていいですね。作り手を思い、その商品を伝える方々だからこそ出来る心遣い。



『み』の文字にご注目

メニューに目をやると、料理名の横に、丸で囲まれた『み』の文字が。尋ねると、宮崎産の食材を使用した料理につけているとのこと。かなり充実されています。

一品目は『佐土原なす揚げ出し』。

ナスは、地域性の豊かな野菜の1つですが、この佐土原ナスもその1つ。

江戸時代に佐土原藩（現在の宮崎市佐土原町・西都市・新富町）で盛んに栽培されていたため、この名前がつけられたと言われています。

長ナスで、種子が少なく、柔らかい果肉と舌の上でほぐれるような食感が特徴ですが、栽培が難しく、色や形が不揃いであることなどから、一度市場等から姿を消した経緯があります。そこから多くの方々の努力があり見事復活した逸品です。

箸から伝わる肉厚感とジューシーさ。トロツとした食感と火を通したことで際立つ甘みが口の中に広がります。

上品な甘みなんですけど、心と体があつたまるホツとする素朴さもある。生姜の匂いが美味しさを更に引き立てます。

二品目はそのネーミングに釣られて『ねじれきゅうり』を注文。

その名のとおり、鮮やかな緑がとても綺麗なねじれたきゅうり。浅漬けなのかちょうど良い付け具合、と思いきや、後からピリッと辛さが来る味付け。

非常にみずみずしく、きゅうり本来の甘さが口の中いっぱい広がります。小さいサイズで見た目が可愛い。ただ、ポリポリが止まらずあつという間に完食してしまいました。

ちなみに、宮崎県はきゅうりの収穫量・出荷量が日本一。

三品目は何にしようか悩んでいると、後ろの席からジュージューという音と、良い匂いが。みやざき地鶏の『鉄板焼』で、お店人気の一品。これしかないでしょ！

鉄板（鏝）で最初になんにくを炒めます。食欲をそそる良い匂いが一気に広がり、そこにお待ちかねのみやざき地鶏を投入。塩をふり、焼けるのを待ちます。ジュージューと肉が焼ける音と匂いが胃袋を掴んで離しません。

良い感じで焼けたところで、んにくチップと一緒に頬張ります。

親鳥まではいかない、まだ若い鳥を使用しているからこそのお肉の弾力感。味付

けは塩のみでシンプルですが、肉本来の旨味がすごく伝わってきます。ちょっと焦げた部分も香ばしさがあって非常に美味。

この料理の最後の楽しみが、同じ鉄板で作ってくれる目玉焼き。こんな絶対おいしいでしょ。黄身を少し潰して半熟で。

ちなみに、別の日にランチにお邪魔したんですが、チキン南蛮めちやくちゃ良かったです。加えて、その日は汁物が豚汁だったんですが、味付けが最高に美味しかった。後はそのボリューム！大満足でした！



程よい距離感が生む居心地の良さ

時間は7時半。店内は満席になりました。

やはり場所柄、サラリーマンの方が多く印象ですが、カップルや若いグループの方も。中にはチキン南蛮を1皿ずつ頼んでいる2人組も。がつつり宮崎を楽しんでいます。

カウンターで店主との会話を楽しみながらお酒を楽しむお客様。テーブル席からおすすめの焼酎を尋ねるお客様。この距離感がいいですね。近すぎず、遠すぎず。本当に隠れ家的な雰囲気居心地が良い。

お店の雰囲気を更に良くしてくれているのが、スタッフの皆さん。若い女性スタ

ップさんが多く、店を明るくしてくれています。

赤坂と聞いて高いのでは？と思うかもしれませんが、全然そんなことはありません。ゆっくり宮崎を楽しめます。



背中に宮崎を背負う気さくな店長

店長の廣瀬さんは東京出身ですが、お店の大ベテラン。明るい方で、スタッフの皆さんからは「智さん」と親しまれています。

廣瀬さんが着ているTシャツの裏のイラスト見えますか？これ宮崎県の形です！宮崎を背負ってくれています！あざっす！！

これまで紹介した同じグループの『魚山亭 渋谷店』さん、『ひしゅうや』さんともまた違った趣があって面白い。共通しているのはお店の満足感！



見つけてしまった隠れ家的存在

「隠れ家を見つけてしまった。」そんな気持ちになりました。

ゆっくり焼酎を楽しむ。ゆっくり宮崎料理を楽しむ。素敵な時間を過ごせます。