

カジュアルに宮崎を楽しむ！

－ひしゅうや（渋谷）－

1 お店情報

- (1) 店名：ひしゅうや
- (2) 住所：東京都渋谷区円山町18-2
- (3) TEL：03-3463-0075
- (4) 営業時間：
ランチ 月～金、祝前日 11:30～14:00
ディナー 月～金、祝前日 17:30～24:00、土 17:30～23:30
- (5) 定休日：日曜日・祝日
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：<https://hishuya.owst.jp>

2 訪問記録

神泉駅からすぐ！通りから見える宮崎メニューが目印

神泉は個性的な飲み屋が集まる楽しいエリア。

今回ご紹介するお店は、京王井の頭線の神泉駅から降りてすぐ。

お店の入口の方へ向かうと、窓には大きく宮崎料理名が書かれた紙が張られており、すぐに宮崎料理の店だと分かります。

正面に回ると、カジュアルで入りやすそうな雰囲気。「おっ！ちょっと行ってみようかな」と気軽に飛び込みたくなる外観。ここが今日のお店『ひしゅうや』さんです。

店内は広く、テーブル席も充実。規模の大きな飲み会でも利用出来ます。



ドリンクメニューも宮崎で充実

この日は、『Yogaddo（よがっど）』というヨーグルトリキュールをチョイス。

宮崎県日南市にある、櫻の郷酒造さんが作るリキュール。商品名は、トルコ語でヨーグルトの語源でもある「ヨガート」と、宮崎弁の「よかっど（良いもの）」を掛け合わせた造語。これがまた美味しい！爽やかな甘み。

もう1つは、ひでじビールさんのクラフトビール『月のダークラガー』。宮崎県延岡市のひでじビールさんはこれまでも度々登場していますが、ダークラガーは初登場。綺麗な茶褐色のボディで、香ばしいモルトの香りを存分に楽しめる逸品。ラガータイプなのでスムーズな飲みやすさも特徴です。

この2つで、今日はちょっとカジュアルにスタート！

他にも『宮崎都農ワイン』や『日向夏ドリンク』、『ヨーグルッペ』など、お酒もソフトドリンクも宮崎のものが充実しています。飲めない方もお子様も十分楽しめますね。



こんなものまで東京で！？

「これが東京の居酒屋で食べられるんだ！」という宮崎メニューも多く、面白いラインナップです。

一品目は、『スティック野菜と油みそ』。

「油みそ」知ってますか？宮崎や鹿児島でよく食べられる郷土料理で、元々は、農家さんにより、忙しい時でも手軽に食べられ、食欲増進の効果もあるとして作られたものと言われています。油と味噌、そして季節の野菜や鶏肉などのタンパク源、煮干しなども入っており、深い味わいが特徴です。私も宮崎にいる頃は、おにぎりの具材や、お茶漬けにしたりして食べていました。

ひしゅうやさんオリジナルの油みそは、大きくカットされた野菜にたっぷりつけて。コクがあり、味の濃い油味噌とみずみずしい野菜の相性は間違いなし。

私、確信しました。スティック野菜に一番合うのは「油みそ」です！

続いて『魚（ぎょ）ろっけ』。

コロッケの魚版だから『魚ろっけ』。魚のすり身に野菜を混ぜたものを、パン粉で揚げます。佐賀や大分などでも親しまれている郷土料理です。

ひしゅうやさんの『魚ろっけ』は、カレー風味で少しスパシー。お酒がすすみます。外側のサクッとした食感と内側のすり身の食感が東京の方には新鮮かも？

三品目は、宮崎県延岡市で誕生したご当地グルメで、東京でも知名度をあげてきている『辛麺』。

にんにくと唐辛子の良い匂いを引き連れて、料理が到着。

真っ赤なスープは「刺激が強そう！」と思いきや・・・醤油ベースのスープに唐辛子とニンニク、卵やニラ、挽肉などのシンプルな具材の美味しさが凝縮されており、「辛い」ではなく「旨辛い」。クセになる美味しさです。

加えて特徴的なのが麺。食感がこんにやくに近いことから「こんにやく麺」。冷麺に近い感じで、ツルツルとした食感と食べ応えに大満足。

辛さの調節はOKというのもうれしいですね。

「宮崎料理はバラエティ豊かだね～」と話していると、メニューを眺めていた相

方が、「ここ『あくまき』も置いてる！すごい！」と。テンション上がった我々は早速注文。

まさか、東京の居酒屋で『あくまき』が食べられるとは。

餅米を竹の皮に包み、灰汁（あく）で炊いた和菓子『灰汁巻き（あくまき）』。独特の風味と食感が特徴で、南九州でよく食べられています。

これをいただく時のポイントは、きな粉をたっぷりつけること、そして、きな粉のペース配分に気をつけること！

この他、チキン南蛮などの宮崎を代表する定番メニューはもちろん、『ひしゅうや名物がたれ鍋』なるメニューも。気になりますね～。



店全体で感じる宮崎らしさ

店内では、「鬼の洗濯板」で有名な『青島』や、「日本最南端のスキー場」である『五ヶ瀬ハイランドスキー場』など宮崎県の観光動画が流れています。さらっと言いましたが、南国宮崎にはスキー場があります。夏はサーフィン、冬はスノボが出来る宮崎のポテンシャル。

壁には宮崎のポスターがたくさん。冬はコートをかけると若干見えなくなりますが、この主張が控え目なところも宮崎らしい（笑）。

スタッフさんも若い方が多く、中には宮崎出身のわけもんも。皆元気で明るい！そして接客が丁寧です。素晴らしい！

写真はお会計をお願いした時にさりげなく出てきたお土産紹介。商売上手！



元気で明るい素敵なお人柄

元気な店長藤井さん。お店をまとめる面倒見の良い兄貴分。

「うちは、『魚山亭』や『でんでんでん』よりもカジュアル」ということで、ユニホームもアロハシャツ。似合ってます。

「若い方にも気軽に宮崎を知ってもらいたい」というコンセプトを持つひしゅうやさん。『気軽に楽しめる宮崎』で、藤井さんが、そして元気なスタッフさん達が、皆さんをお待ちしております。



気軽に飛び込んで、気軽に宮崎を感じれる

東京では中々お目にかかれない宮崎料理を気軽に楽しめる、そして、その素材の多くも宮崎から取り寄せているこだわりに『宮崎愛』を感じるお店。

是非皆さんにも、気軽に飛び込んで、気軽に宮崎を感じていただきたい。