

県外で唯一日南市公認の「カツオ炙り重」が堪能できる店

—たもいやんせ（渋谷、新宿）—

1 お店情報

- (1) 店名：たもいやんせ
- (2) 住所：
 - ①渋谷店 東京都渋谷区神泉町 10-10 VORT 渋谷神泉ビル 1F
 - ②新宿店 東京都新宿区西新宿 7-10-12 KKD ビル 1F
- (3) TEL：
 - ①渋谷店 03-3461-4333
 - ②新宿店 03-6908-9044
- (4) 営業時間：
 - ①渋谷店
 - ランチ 月～金 11:30～15:00
 - ディナー 月～木 18:00～24:00 金 18:00～翌1:00 土・祝 17:00～24:00
 - ②新宿店
 - ランチ 無
 - ディナー 渋谷店と同じ
- (5) 定休日：日
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：店名で検索

2 訪問記録

オーナーの宮崎愛が詰まったお店

渋谷駅から徒歩 15 分、京王井の頭線神泉駅から徒歩 5 分。渋谷の喧噪から少し離れたオフィスビルの 1 階にある「たもいやんせ渋谷店」のランチのご紹介です。

オーナーの四宮さんは、故郷日南市から上京してイタリアンやフランス料理の厨房で修行を積み、その後裏方で飲食店に関わるうちに、今の場所で共同経営していた方からお店を譲られることに。そこで、自分がやるからには「東京の人に宮崎のよさを伝えるお店をつくりたい!」という熱い想いで、これまで経験してきた洋食ではなく郷土料理のお店をはじめること。

「たもいやんせ」は、宮崎県南部の方言で「めしあがれ」という意味。この店名にも東京の方に「食」を通じて宮崎のことを紹介したい、知ってもらいたいという熱い想いが込められています。

私たちがお店を訪問したのは午後 1 時半。にもかかわらず続々とお客さんが来店。ランチタイムも落ち着いて、オーナーからゆっくりお話を伺おうという魂胆は、見事に裏切られました。それでも「今日は風が強くて寒いからか、これでも落ち着いている方です。」とのこと。



古民家風で落ち着いた店内

のれんをくぐり、引き戸を開けると、はにわがお出迎えしてくれます。

奥に進むと、レトロな菓箆箆風の下駄箱、そしてその奥に広がる座敷とちゃぶ台。

ふかふかの座布団に座って店内を眺めると、オフィスビルの1階とは思えない、田舎の古民家レストランといった雰囲気です。

隣のテーブルとの距離感ほどよく、座敷でみんなで盛り上がるもよし、カウンターでしっぽりやるもよし。女性お一人でもカウンターでゆっくり過ごしやすそうです。



とにかくご飯が進む宮崎名物ランチメニュー

お店の方にも相談して、「カツオ炙り重」「チキン南蛮」「冷汁・黒豚たれ炭焼」を注文。ランチメニューはこのほかに「もも焼(たれ・塩)」「にがごり炒め」など。ランチで「もも焼」はそそられました。売り切れのため断念。

「カツオ炙り重」

ゆずみそ・コショジャンだれ2種類のタレで味つけされたカツオを、まずはそのままいただきます。全く臭みがなく、赤身のうまみとたれが絶妙。

続いて炙りで。七輪でじっくり両面を炙り、いざ実食。こちらも美味。生のもちもち感と炙りのほろほろ感、どちらも甲乙つけがたい。

そして最後は、炙ったカツオをご飯にのせ、だし茶漬けでいただきます。

実は、日南市公認の「日南一本釣りカツオ炙り重」が日南市以外で食べられるのは、ここ「たもいやんせ」だけ！ (<https://www.youtube.com/watch?v=h4CSDQreKey>)

2014年1月、「たもいやんせ」は、日南市外では初となる「炙り重 PR 特別大使」に任命されました。PR大使の役割は、「日南の炙り重を提供してPRすること」「宮崎・日南の食材を東京でPRすること」「宮崎・日南の観光やイベント情報をPRすること」

ということで、店内には、カツオ炙り重や宮崎県のポスターも掲示されています。



「冷汁・黒豚たれ炭焼」

見た目にも分かる通り、しっかりとした味噌味の冷汁。これまたご飯が止まらない！

いりこやごま、ピーナツなどをすりつぶして味噌に混ぜ込んだ“タネ”を2週間寝かしているそうです。冷汁は宮崎の家庭料理ですが、これはなかなか真似できません。

そして、豪快に炭火焼きされた豚肉はなんと、皮付き。皮付猪肉と似たコリコリとした食感と噛めば噛むほどジューシーな豚肉のコラボは癖になりそう。夜ならこれだけで焼酎何杯でもいけそうです。

「チキン南蛮」

やはり宮崎といたらこれは外せません。

日南鶏のもも肉を使ったボリューム満点のチキン南蛮。

外はぱりっ、中は肉汁たっぷり、甘すぎず比較的さらりとした日南スタイルのタルタルソースとの相性抜群で、こちらもご飯が進みます！

「陰の主演！小皿に盛られた宮崎産野菜たち」

オーナーの宮崎産へのこだわりは、野菜やお米にも。

野菜は週3回、宮崎からトラックで直送。

本日の小皿は「ナスとカボチャの煮浸し」。やさしい味に仕上がっていて絶品です。仕入れによって毎日違うので、宮崎の旬を感じながら味わってください！

お米は、高原町で「たもいやんせ」専用につくられた「ヒノヒカリ」。どうりで、全てのおかずがご飯に合うわけだ！

取材班2名で3つの定食、最初は頼みすぎ？と心配しましたが、どれもご飯が進むメニューで、だし茶漬けや冷汁で、結局するするとおいしくいただきました。





豊富な焼酎の品揃え

ふと見上げると、壁一面に学校の教室のように習字の文字が。これはすべて店員さんによる手書きの焼酎銘柄一覧。そのほとんどが宮崎焼酎で、ラインナップの多さにびっくり！知らない銘柄もあり、ぜひ一杯飲みたいところですが、午後もお仕事なので今はガマン。

ドリンクは、焼酎だけでなく、ワインや日本酒も置いてありますので、フランス料理の経験もあるオーナーに宮崎料理に合うワインを紹介してもらうのもいいかも！



笑顔満点のオーナーとスタッフのみなさん

宮崎を広めるお店として、スタッフも宮崎を知るべし！ということで、アルバイトの方も含めて年1回の宮崎視察ツアーを実施。日南市や宮崎市などを巡り、本場の宮崎の食・文化に触れてもらうことで、来店される宮崎県民への対応も宮崎を知らない方へのご案内もバッチリ！

本日オーナーのお話をお伺いして、近隣のサラリーマンから遠方のリピーターまで、心と胃袋をガッチリと掴んで離さない「たもいやんせ」のおもてなし、料理・食材へのこだわりを感じることができました。

たもいやんせ 新宿店

夜8時、お昼の取材で話のあった「都城の馬刺し」と焼酎がどうしてもガマンしきれず、新宿店へ。ほぼ満席状態でしたが、運良くカウンターが一番奥を確保。ひとりで呑むにはベストポジション！JR新宿駅西口から北へ徒歩5分の好立地ですので、ご利用の際には事前電話予約（03-6908-9044）がおすすめ。（新宿店は現在夜のみの営業）

