



醸しマスターに委ねて 旬の岡山をカスタマイズ

すべてのお客さまに楽しんでいただくのがモットーの“醸しマスター”伊澤店長は岡山市の出身。メニューは日替わりで、旬のおいしい肴が目白押し。コースは小鉢からお造り、サラダ、鍋や雑炊など盛りだくさん。予算やアレルギー、好物などを事前に伝えれば、内容をカスタマイズしてくれる。地酒は、店長が厳選した各地の物が100種類ほどある。写真は浅口市鴨方町から取り寄せている手延べ冷や麦。

おすすめメニュー

● つるつるしこし冷麦 ¥890/日替わり季節のおすすめ¥390~/熟成若鶏3種の食べ方で!¥690~/魚貝の日替わり刺身お任せ盛り¥890~/酒一筋
 ● JRほか「赤羽」駅東口より徒歩4分
 ● 17:00~24:00 月曜 日曜 28歳以上
 ● カードOK

Google map URL



「赤羽」居酒屋・バー

醸し屋 素郎 slow

かもしやすろ

☎ 03-3598-5465

▲ 北区赤羽1-39-8

岡山岡山岡山岡山岡山
 応援食材 料理 出身 企業 お酒



一煎、二煎、三煎と飲むほどに スイーツの甘さ、さらに際立つ

多くの方々に、本来の煎茶の美味しさを知ってもらいたいと、岡山市出身の女性オーナーが営む、日本茶&スイーツ&ご飯処の『茶とあん』。その時々のお客様の好みで茶の煎れ方を変える心配りが嬉しい。合わせるスイーツは、岡山農家から直送の白桃を丸ごと1個使った人気の「白桃のお汁粉(夏季のみ)」。他にも、野菜たっぷりボリュームたっぷりの「お赤飯と豚汁のセット」など、色々なメニューが楽しめる。

おすすめメニュー

● 煎茶(知覧・やまかい・東頭 他)/白桃のお汁粉 ¥1,000(今年の価格は未定)/柑橘あん入りわらび餅 ¥350/赤飯・豚汁小のセット ¥1,000/豚汁大のセット ¥1,200
 ● 店舗情報 ● JR「阿佐ヶ谷」駅より徒歩6分 ● 火水日11:00~18:00/木金土14:00~21:00 月曜(祝の場合は営業し、翌日が休み・不定期で連休あり) ● 14席 ● 電子マネーOK

Google map URL



「阿佐ヶ谷」カフェ

茶とあん

ちゃとあん

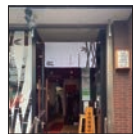
☎ 03-6265-5993

▲ 杉並区阿佐谷北1-21-28

岡山岡山岡山岡山岡山
 応援食材 料理 出身 企業 お酒



濃厚スープに豊富なトッピング やみつきになる個性派ラーメン



「食ベログラーメン TOKYO 百名店」

に5年連続で選出された話題の店。丸鶏の出汁が効いた清湯と更に煮つめて濃厚にした鶏白湯の2種類のラーメンを提供。鶏スープにホタテのペーストを溶かしながら食べる「鶏ホタテそば」はあっさりとした中にもコクと深みを感じる味わい。期間限定で岡山産の黄ニラや岡山パクチーを使ったメニューが登場することも。ラーメンが作られていく行程を見ながら待てる“ライブキッチン”も楽しい。

おすすめメニュー

■醤油そば ¥1,080 / 鶏ホタテそば ¥1,120

店舗情報 ● 東武スカイツリーライン「押上」駅A2出口より徒歩7分 ● 11:30~15:00 / 17:30~21:00
 ♪ 火 12席 ♪ 現金のみ

Google map URL



【押上】ラーメン 竹末東京プレミアム

たけすえとうきょうぶれみあむ

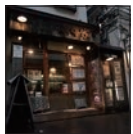
☎ 03-5610-4649

♣ 墨田区業平5-14-7 フラーリン押上1F

岡山 応援 食材 料理 出身 企業 お酒



岡山直送の食材が充実 みんなで食べよう晩御飯



創業45年の『備中家』では、自宅

で家族と一緒にごはんを食べる感覚で瀬戸内の味を堪能できる。「津山味噌」や「カツマル醤油」「朝日米」など、岡山の味覚を直送している。岡山の一部の地域でしか作られていない朝日米を使った釜飯は、人気メニューのひとつ。定番は鯛と地鶏の2種類で、一合炊き2人前のボリュームだ。岡山のお酒も取り扱っているので、お薦めの刺身や馬刺しに合わせてみたい。

おすすめメニュー

■ 鯛の薄造り 880円 / 定番 鯛飯 1,100円 / 美味地鶏飯 1,100円 ● 加茂緑

店舗情報 ● 西武池袋線「江古田」駅南口より徒歩1分 ● 17:00~24:00 ♪ 日、年末年始 ♪ 70席 ♪ カードOK ♪ 電子マネー不可

Google map URL



【江古田】居酒屋・バー 炭焼き 備中家

すみやき びっちゅうや

☎ 03-3954-4181

♣ 練馬区旭丘1-76-10 1F

岡山 応援 食材 料理 出身 企業 お酒



亀戸の商店街に岡山を発見!! 「岡山B級グルメ酒場」



ご夫婦で営業している『二代目鉄のさら』。岡山直送の新鮮で絶品の牛ホルモンに加え、なんと珍味ヨメナカセ(牛の大動脈)やイリカス(小腸)もある。岡山の契約農家から直送のお米や、ご当地の調味料を使用するこだわりよう。岡山の名物メニューがズラリと並ぶ。店名の「鉄のさら」とはステーキ皿やスキレットのこと。岡山ホルモンうどん・岡山名物えびめし他、先代から受け継いだ熱々の鉄板料理と岡山銘酒が楽しめる。

おすすめメニュー

● 岡山ホルモンうどん ¥950/岡山名物えびめし ¥900/珍味イリカス ¥700/珍味ヨメナカセ ¥700/ままかり酢漬 ¥500 他 ● 岡山の各種地酒/岡山の地ビール
店舗情報 ● JR/東武線「亀戸」駅より徒歩4分 ○ (平日) 17:00~26:00/(土日祝) 12:00~24:00 ☎ 水 ¥12席 ☑ カードOK

Google map URL



【亀戸】居酒屋
二代目鉄のさら
にだいでつのさら

☎ 050-5583-1821

♣ 江東区亀戸5-20-23

岡山岡山岡山岡山岡山岡山
応援食材料理出身企業 お酒



業務用酒販店に併設された 「喜平」宣伝酒場と言うべき店



カウンターの中で、一人で切り盛りされているご主人。もともと併設の酒屋・平喜屋(ひらきや)で働いていて、倉庫だったこの場所に立ち飲みスペースをオープンさせたという。推しの地酒は、岡山の平喜(ひらき)酒造が造る、喜平(きへい)。かなりの希少酒が揃っている。小皿やおでんをつまみに、好きな酒を嗜むのが流儀。酒販店仕入れの特別価格になっているとか。

おすすめメニュー

● ちよいつま小皿 ¥250~
 ● おでん ¥150~ 他 ● 岡山銘酒・喜平の希少酒/喜平樽酒 ¥500/ウイスキー/焼酎など 他
店舗情報 ● JR「池袋」駅より徒歩8分、東京メトロ「東池袋」駅より徒歩5分 ○ 16:00~21:30 ☎ 24時間 ☑ 立ち呑み形式(最大収容人数:30人程) ☎ 電子マネーOK ☑ 現金(キャッシュ・オン・デリバリー)

Google map URL



【池袋】居酒屋・バー
 たちのみや喜平
 たちのみやさっぺい

☎ 03-3987-0081

♣ 豊島区南池袋2-29-16

酒販店 事務所
 岡山岡山岡山岡山岡山岡山
 応援食材料理出身企業 お酒



ラーメン好きを唸らせる 朝8時から開店するラーメン店



岡山出身の店主が作るラーメン・つけ麺は、大量の鶏ガラ、豚骨スープに高知県産の生姜を加えてじっくり煮込んで作る、濃厚ながらも生姜の風味香る爽やかな一杯。麺は太麺で、スープとよく絡み、相性抜群。

池袋駅に近く、朝8時から開店しているため、ラーメン好きにはもってこいのお店だ。食材とスープにこだわった一品をご賞味あれ。

おすすめメニュー

● チャーシュー麺 ¥1,300/
塩チャーシュー麺 ¥1,330/
生姜昆布水つけそば(醤油) ¥1,000

店舗情報 ● JR池袋駅から徒歩1分 ● 8:00~26:00
2月 11席 ● 現金のみ

Google map URL



【西池袋】ラーメン
にしきの 中華そば
にしきの ちゅうかそば

☎ 03-6826-9424
♣ 豊島区西池袋1丁目13-8

岡山岡山岡山岡山岡山岡山
応援食材 料理 出身 企業 お酒



五感で味わう“香り”がテーマ 長く続く余韻が至福のスイーツ



津山市出身のオーナーパティシエの店『レセンシエル』。その名の通り、シェフが作るスイーツは香りがテーマ。ショーケースには、トンカ豆、山椒、ピンクベリー、スターアニス、金木犀など。いくつもの香りにこだわったケーキが並んでいる。見て、味わって、香りを愉しむ。心地良い風が店内を吹き抜ける開放的なお店。播磨坂の桜が満開になる頃には、ぜひとも訪れたい。

おすすめメニュー

● シューアラクレーム
¥350/ケーキ各種 ¥450
~他 ● 岡山県新見市哲多町「ドメーヌテッタ(domaine tetta)ワイン」

店舗情報 ● 東京メトロ「茗荷谷」駅より徒歩7分 ● 10:00~18:00 木(不定休)
● 17席(テラス席含む)
● カードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



【茗荷谷】スイーツ・カフェ
パティスリー レセンシエル
ばていすりーれせんしえる

☎ 03-6320-8669
♣ 文京区小石川4-16-7

岡山岡山岡山岡山岡山岡山
応援食材 料理 出身 企業 お酒