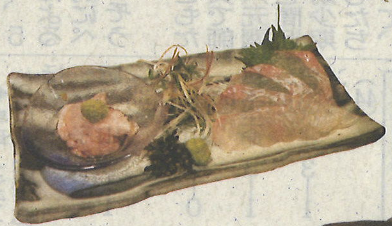
Professional.4

福島郷土料理酒場 四ツ谷 haraku-chi

教えてくれたのは ― 小島 貴大さん ｜ 四ッ谷haraku-chi(はらくっち)店長

福島の美味しさを“まるっ”と味わう

2018年のオープン以来、常磐ものの「ヒラメ」や「メヒカリ」、出身の伊達市の名物「伊達鶏」、会津の馬刺し、矢祭町産のお米や野菜を使った料理と、県内各地の地酒をお出ししています。お客様は福島県出身の方はもちろん、出張で東京にいらっしゃった方や福島県に住んだことがある方、ゆかりのある方が多く、「浜・中・会津の自慢話」で店内はにぎわいます。

とりこになる美味しさ。常磐もの

一押しは抜群の美味しさの「常磐もの」を使った料理。特にヒラメのお造りは人気でリピーターが多いメニューです。肉質のいい身は薄造りにしても歯応えがあり、エンガワもコリコリとした食感で味わい深さがたまりません。お客様によって卸したてがいいという方もいれば、少し熟成したほうが美味しいという方もいらっしゃいます。当店では一匹丸ごと仕入れるので、歯ごたえや味の変化もお楽しみいただけます。どの産地にも負けない常磐ものをぜひご賞味ください。