

横浜の食をプロがつなぐリレー式フリーペーパー



創刊号
vol. 1

2014.1

『ハマリレ』では、横浜の地産地消を推進する飲食店のオーナーやシェフが次々とお店を紹介していきます。「横浜の食材はおいしい」ということをより多くの方に知ってほしいという思いから作りました。創刊号は「地産地消の仕事人」として農林水産省より認定されている椿直樹さんのお店『横濱うたげや ど根性ホルモン』さんをご紹介します。

「横濱うたげや ど根性ホルモン」

横浜の食材を使用した居酒屋。

ホルモンという店名とは裏腹に、このお店の一番の売りは新鮮な「野菜」。

横浜野菜、そして生産者の方々の魅力を思う存分伝えてくれるお店です。

※『横濱うたげや ど根性ホルモン』は2013年12月15日より移転のため現在休業中です。再オープンが決まり次第、『横濱うたげや ど根性ホルモン』HPにてお知らせいたします。

『横濱うたげや ど根性ホルモン』は、地域の方々と一緒に作り上げていくお店づくりを目指しています。そして生産者さんの心のこもった野菜をぜひ、味わっていただきたいと思います。



名物・ど根性サラダ 750円

『横濱うたげや ど根性ホルモン』No.1 おすすめメニュー。毎朝オーナーシェフ自ら横浜の農家さんに足を運び、納得のいくものだけを調達。野菜のシャキシャキとしたみずみずしさ、そしてもはや甘さを覚える旨さは圧巻。1日分の野菜350グラムを摂れるボリュームもうれしい。「名物」の名にふさわしい、サラダの概念が変わる一品。



『横濱うたげや ど根性ホルモン』オーナーシェフ

椿 直樹さん

1967年生まれ。フランス料理、スペイン料理店のシェフを経て、2012年『横濱うたげや ど根性ホルモン』を開店。横浜野菜の美味しさを伝えるべく、飲食店以外にも料理教室など地産地消を推進する活動を展開中。



茹でたて色々ブロッコリー

480円

ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコの3種が楽しめる一品。茹でたてをいただくことができ、湯気に乗った青々とした香りが食欲をそそります。



里芋の田楽岩井さんの

練りゴマソース 450円

ふかした里芋に、岩井の胡麻油さん特製ソースをあしらった一品。ふわふわもっちりとした里芋に、胡麻の風味が絶妙なアクセントを演出。

※価格は全て2013年12月現在のものです。

横浜野菜、そしてそれを作る方々の魅力を、もっと多くの方々に伝えたい。

『横浜うたげや ど根性ホルモン』オーナーシェフ **椿 直樹さん**

—なぜ『横浜うたげや ど根性ホルモン』を始められたのでしょうか。きっかけはスペイン料理屋で働いていた時です。販促の一環で「全国の野菜フェア」っていうのをやったんですよね。週替りで全国各地の野菜を使った料理をふるまう、といったような。そのフェアで神奈川のを扱った時、大根や小松菜などがあったんです。正直、最初はメニューにしにくいしパツとしないな、と思ったんですよ（笑）でも食べてみたら、自分が今まで触ってきた野菜にない味、パワー、香り、何もかもがあって、これはすごい！と思ったんですよね。そこで実際その野菜をフェアで何週間か使ったら、お客様の反応がものすごく良かったんです。それまで私は横浜に畑があるなんて知らなかったのですが、これは

ぜひ作り手の方に来てみたいなど。なんでこんなに美味しいものを今まで使わなかったんだろうと。そこから畑に足を運ぶようになって、色々な方に会っていくうちに、魅力的な野菜、人が本当にたくさんいらっしゃることを知ったんですよ。逆に知らない人もいるわけで、それはほんともったいないことだなと。だから横浜の野菜、そしてそれを作る方々の魅力を、もっと多くの方々に伝えようと思ったのがこの店の始まりです。

—料理を提供する上でのこだわりを教えてください！

素材に関しては、季節のものしか使わないことですね。そしてその日に食べて美味しいものです。作る段階では、生産者さんの作ったものの良さを失わないことですね。例えばフレンチとかって結構手を加えるじゃないですか。火入れて、ミキサーかけて、などなど。そうじゃなくて野菜はほとんど切るだけでいい、っていう今の形は理想です。

素材の良さだけではなく、生産者の人柄が料理の向こう側に見えるよう



移転前の店内写真。店内は明るく、老若男女問わず気軽に入れる雰囲気。

編集長から一言！

休業中でも掲載させていただきたい！と思うほど、本当に美味しいお店です。味だけでなく、料理に宿る生産者さんと椿さんの想いを感じ取るのも楽しみの1つです。



編集長(大川印刷インターン生)福嶋優

にもしたいです。例えば茄子のサラダなら茄子の葉っぱをあしらってみたりとか、「畑」っぽい盛り付けができないかとかいつも考えてます。



ACCESS & INFORMATION

『横浜うたげや ど根性ホルモン』は2013年12月15日より移転のため現在休業中です。再オープンが決まり次第、『横浜うたげや ど根性ホルモン』HPにてお知らせいたします。

URL:<http://dokohoru.info/>



次号、椿さんオススメの店は…

横浜野菜に着目した先駆者の一人であり、地産地消推進の同志でもある植木さんのお店『ナチュラル・ボーン』さんにバトンタッチ！

編集長 福嶋 優
発行人 大川 哲郎
編集・発行・印刷 株式会社大川印刷
写真・デザイン 今井 俊志

◆本社・工場 〒245-0053横浜市戸塚区上矢部町2053番地
TEL: 045-812-1131(代) FAX: 045-812-1135
◆横浜営業所 〒220-0011横浜市西区高島2-14-12 ヨコハマジャスト2号館3F
TEL: 045-441-2011(代) FAX: 045-441-2014
URL: <http://www.ohkawa-inc.co.jp>

FSC® 森林認証紙にノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されているグリーンプリンティング認定工場グリーン電力34kwhを使用し印刷されています。また、メディアのユニバーサルデザインを推進するNPO法人メディア・ユニバーサルデザイン協会が「より多くの方が使いやすい見やすいメディア」とであると認めた印刷物です。

