



# おじゃましました♪ 会員訪問

vol.030 藤沢の小料理「さかねや」さん



▲「宮崎産鶏のたたき・焼き鳥」。  
 素材本来の旨味を生かした一品。



▲豊洲市場や産地直送の旬食材を中心に  
 仕入れています。



▲馬肉の旨味と甘味を生かした  
 熊本名物の「馬刺し」を提供。

## こだわりの和食を提供する居心地のいい小料理屋

藤沢駅南口から徒歩3分。アクセスが便利な場所にある「さかねや」は、旬素材の和食を提供する小料理屋さんです。「以前からあったこのお店のファンで、ずっと通っていたんです。ある日、店を閉めるという話を聞いて、それは困るもったいない!と、私がオーナーになりました」。そう話すのは司法書士の坂根隆志さん。「さかねや」として、2017年3月にリニューアルオープンしました。

坂根さんをはじめ、和食ファンの舌を唸らせているのが料理長の大塚三生(おおつかみつお)さんです。18歳から日本料理の世界に身を置き、食材へ深い関心を寄せ、四季折々の和食を提供し続けています。

お店は地下にありとても静かです。テーブル席とカウンター席の20名ほどで満席となるほどよい広さもあり、つい長居したくなる落ち着いた雰囲気の魅力です。「私自身、カウンターが好きだったので、一人でゆっくりくつろげる広めのカウンターテーブルを作りました」(坂根さん)。

人気料理ベスト3は、宮崎県より産地直送で仕入れる『宮崎産鶏のたたき・焼き鳥』。約7種の魚介類を盛り付けた『季節のお造り盛合せ』。そして、新鮮な馬肉が味わえる『熊本産馬刺』。どれも日本酒との相性は抜群です。「日本酒銘柄も各種揃っていますので、どうぞお気軽にお立ち寄りください!」



▲オーナーの坂根隆志さん(右)と日本料理歴42年の料理長・大塚三生(おおつかみつお)さん。

好みの食材や  
 食べたいものがありましたら、  
 ぜひリクエスト  
 してください!



▶季節の料理いろいろ。お酒を飲まない方のための「定食」も好評。



▲テーブル席のほかカウンター席も。14名様からの貸切にも対応しています。

▶緑の看板が目印。外に「喫煙席」も完備。



### 小料理 さかねや

神奈川県藤沢市南藤沢4-11 第5榎本ビルB1F

☎0466-24-1958

《営業時間》17:00~23:00(月曜定休)

JR藤沢駅・小田急藤沢駅から徒歩3分

HP: <http://sakaneya.com>