

ご好評につき、角筈地域で評判のお店をご紹介します Vol.3

新宿高野本店

『新宿高野』さんは、今年創業133年を迎えられた老舗のフルーツ専門店です。

1885(明治18)年「新宿」駅開業の年に「新宿」駅前のこの地に初代「高野吉太郎」氏が創業(当初は、繭仲買・中古道具を本業とし、果実を副業とする商店)。今の社長さんは四代目「高野吉太郎」氏で、代々「吉太郎」という名を継承され、「新宿」の「高野」にこだわったお店の名前となっています。その後、二代目が高級果実「マスクメロン」を販売し、1926(大正15)年3階建てに改築する際にフルーツパーラーを設立され、三代目以降も色々な部門に触手されていますが、あくまでも「果物屋」のケーキであり、「果物屋」のパンという点にこだわっているというお話でした。12年前より、四代目社長の想いで、社員に対してフルーツ塾を、お客様に対し果物のカルチャー教室を開いているそうです。

看板メニューは、何といても「マスクメロン」で、そのフレッシュジュースは、100%果汁にこだわり、中に入っている氷までメロンの果汁を凍らせた物を使用。ピッフェ式のフルーツバーも大人気となっています。

取材担当 M,M



新宿高野本店タカノフルーツパーラー本店

住所 ; 〒160-0022 新宿区新宿3-26-11

TEL ; 03-5368-5147

休日 ; 不定休

営業時間 ; 10:00~20:00 B1フルーツギフト
 ; 10:00~20:30 B2オリジナルフード&ギフトフロア
 ; 11:00~21:00 5Fフルーツパーラー(ラストオーダー20:30)
 5Fフルーツバー(ラストオーダー19:30)



車屋別館

『車屋』(本店)は、昭和38年新宿歌舞伎町に日本料理店としてオープンし、当時、日本料理のお店といえば料亭形式の座敷のお店しかなかったお店のスタイルを、スタンド割烹にし、リーズナブルに一般の方に和食を味わっていただきたいという思いからで、パッチをはいた男の人がスピーディーに給仕を行っていたそうです。

別館は、昭和41年8月、和食中心の本館とは別に、お肉を主としたお店として今の場所にオープンしました。1階は鉄板焼き、2階3階はしゃぶしゃぶ・すき焼きを主としたメニューを提供しています。もちろん日本料理もあります。

新宿駅前という立地もあり、お手軽な価格でより多くのお客様にご利用していただきたいという思いで、定食や、ランチメニューが始まったそうです。親子三代で利用されているお客様も多く、岡本太郎さんや三島由紀夫さん、松本清張さん、青島幸男さんたち文化人もお得意様だったそうです。

人気のランチメニューは、フィレステーキセットと、すきやき定食で根強い人気があるとのことのお話でした。取材担当 M,M



車屋別館

住所 ; 〒160-0022 新宿区新宿3-21-1

TEL ; 03-3352-5566

休日 ; 1月1日

営業時間 ; (月~土) 11:30~22:00 (日) 11:30~21:30

ランチタイム 11:30~16:00

但し平日の月曜日は14:30~17:00の間休憩を頂きます



すずや

新宿を代表するお店「すずや」さんは、この地で60年、時代に合わせて進化するメニューでおいしさと楽しさを届けてきています。

創業は1947年「すずや」の前身「鈴木食品工業」は生まれました。当時は洋食屋というより総菜屋さんでした。創業者の鈴木夫妻は陶器や装飾品に造詣が深く、集めた食器などを活かして1954年に「民芸茶房すずや」を洋食屋として開店しました。お客様のひとり棟方志功さんがこのお店をとて気に入り、版画や肉筆画を「すずや」のために書いてくれました。現在のお店にはその一部が飾ってあり、メニューにも寄贈されたものが載っています。その後の沿革を経て1991年洋食をやめ、とんかつ専門店になり、2016年にビルを建て替え、リニューアルオープンし、現在に至っています。

さて、このお店の看板メニューはなんといっても「とんかつ茶づけ」(普通サイズ 1,530円)です。とんかつと言うとソースをかけて食べるのが常識ですが、このカツはすでに味がついています。(醤油味、からし醤油味、にんにく生姜醤油味からえらべる)。そのカツの上にゆでたキャベツがのっています。ウェイターに食べ方を聞いてみると、カツが2切れになるまでは、そのままご飯と一緒に食べて、残りをお茶漬けにして、食べるそうです。皆様もぜひ一度味わってみてください。

取材担当 H,I



とんかつ茶づけ



すずや新宿本店

住所 ; 〒160-0021 新宿区歌舞伎町1-23-15 5階

TEL ; 03-3209-4480

休日 ; 無休

営業時間 ; 11:00~23:00(ラストオーダー22:30)



新宿中村屋

新宿の中村屋さんと言えば、知らない人はいないくらい有名なお店で、明治34年(1901年)、パン屋として東京は本郷で創業、明治42年(1909年)新宿の現在地に移転、この時から和菓子の製造・販売を始め、大正の中頃には洋菓子を製造・販売、昭和の初めにレストランを設けた。

一方、明治37年(1904年)に発売したクリームパンをはじめとして、中華饅頭、月餅、純印度式カレー、日持ちタイプの水羊羹等世に出してきた。更に和菓子のノウハウを洋菓子に導入するなど、中村屋の「強み」を発揮し、又大正12年(1923年)の関東大震災では、比較的被害が少なかった新宿に多くの避難民が流れ、中村屋の店頭にもパンや菓子を求めて人々が押し寄せていました。その様子を見て「商人の義務としても手を束ねていられる時でない」と思い、余震が続く中、従業員全員で夜通し地震パン、地震饅頭、奉仕食パンを作り、原価で提供し、現在でも地震饅頭は「カまん」と名を変え、9月1日の前後1カ月間販売しているようです。

昭和になって、武蔵野館で映画を鑑賞し、紀伊國屋で本を買って、中村屋で食事をして、高野フルーツパーラーにてデザートと云うのが「ハイカラ」さん達のコースだったそうです。

取材担当 H,T,Y,H



新宿中村屋



新宿中村屋ビル 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26-13

8F ● レストラン グランナ ☎ 03-3352-6167 (休日)1月1日
 営業時間 ; (平) 11:00~16:00 17:00~23:00
 ; (土) 11:00~23:00 (日・祝) 11:00~22:00

3F ● 中村屋サロン美術館 ☎ 03-5362-7508 (休館日) 毎火曜・年末年始
 開館時間 ; 10:30~19:00(入館は18:40まで)

B1F ● スイーツ&デリカ ポンナ ☎ 03-5362-7507 (休日)1月1日
 営業時間 ; 10:00~20:30

B2F ● レストラン&カフェ マンナ ☎ 03-5362-7501 (休日)1月1日
 営業時間 ; 11:00~22:00(金・土・祝前日 11:00~22:30)

