

★“まるメン”とは、新丸子商店街の心もイケテル、メンズ達・ウィメンズ達のこと

PURA VIDA ! ~宝珍楼~

新丸子で一際目を引く建物。目が留まった方は「見る目」のある方も。

何を隠そうこの建物、2000年にar+d賞という、業界では有名な賞を受賞した建物なんですよ。

受賞当時は世界中から業界の人達が建物を見学に来ていたとか。全面ガラス張りのお店は、今も変わらずお洒落です。



■ランチレポート

さっそくランチのレポートです！

お昼時はサラリーマンから子供連れのママ、地元の常連さんでにぎわっています。

いくつかあるセットメニューの中から黒酢スブタがメインのCセットをチョイス。キッズメニューは特になさそうなのですが、ママとのシェアで十分にお腹がふくれそうです。

見てくださいこの品数！

- 黒酢スブタ
- 麻婆豆腐
- 味付きもやし
- 春巻&シュウマイ
- 半チャーハン or ライス
- スープ
- 杏仁豆腐

ボリューム満点！これで950円ですよ。



女性一人だと食べられないくらいの量です。食べられない、、と言いつつすっかりキレイに平らげました(笑)どれもおいしいんですもの。

この酢豚のタレ、亡きお父様から受け継がれた味そのままのレシピなのだとか。50年前のお客さんもこの味を味わっていたかと思うと、なんだかロマンティックじゃないですか。



もう一品は五目あんかけそば(850 円)。

特筆したいのが麺。細麺がスープ絡んで絶妙のバランス。オーナーに麺について伺ってみたところ、「この麺も50年来のお付き合いのある製麺所で、うち用(宝珍楼)に作ってもらっているんです」とのことです。

感想。おいしい！お腹いっぱい！満足です！それもそのはず。お料理一つ一つの下ごしらえがきちんと真面目にしています。この姿勢が長年

愛されている理由なのだと思います。作ってくださった皆さま、ごちそうさまでした。

お店のスタッフはキッチンが5名。ホール3名。

キッチンの奥では、オーナーとチーフを中心に、新しいメニューの提案もなさっているそうです。金針花の炒め物など、他店ではなかなか食べられない素材を使ったメニューもあるそうなので是非トライしてみてくださいね。

■PURA VIDA !

店構えに始まり、街の中華料理屋さんのスタイルをことごとく裏切るお店。そのひとつがバーカウンター。「中華料理屋でしっかりお酒を飲めるお店はなかったからね」とオーナーのアイデア。お願いしたらお料理にぴったりのお酒をコーディネートしてくれるのではないのでしょうか。



店内を見回すと、そこかしこに気になるディスプレイ。オーナーに質問してみたらきっと面白いお話しが聞けるとおもいます。

サーフボードもそのひとつ。いい波があると聞けば世界中に脚を運んでいたそうですよ。風貌がぬぐいきれない感じですよ(笑)



このマークだってすごくおしゃれだと思いませんか！？

オーナーのデザインなんですよ。やはりサーフィンでご旅行されたときに、現地でインスピレーションを受けお店のマークに採用。

「PURA VIDA」は、コスタリカの人たちがとても愛している言葉で、「こんにちは」など、いろんな場面で使われている言葉なのだそうです。

1959年にお父様が「宝珍楼」の創業。
「あの頃は前の通りは砂利道だったんだよ」と懐かしそうに話されるオーナーです。

酢豚のタレのように引き継いできた「変えない、変わらないもの」と、現オーナーの新しい取り組みがいい具合に融合しているように思います。きっと親子が認め合いいい関係だったからなのではないでしょうか。三代目も、そんな社長の背中を見てお店を継がれようと思われたのでしょうかね。



■裏技

テイクアウトできるってご存知でしたか？

～昼間、家族で出かけてへトへト。もう夕飯作るのも億劫・・・でもお昼も夜も外食は主婦として気が引ける・・・
～

そんな時ってことありませんか？そーんな時は宝珍楼さんに甘えてみましょう。電話で注文しておくともち帰り用の容器に入れて作っておいてくれます。あとはご飯とお味噌汁でもあればOK！

18時以降から受けてくれます。

ちなみに宝珍楼人気ベスト3

1. 餃子
2. チャーハン
3. 肉団子

こちらももちろんテイクアウトできます。

新丸子はフィラデルフィアのようにと語る社長。少し夜の顔もありつつ、洗練された部分が混在した街。まだまだ興味深いお話が聞けそうな、石川さんでした。

《私たちが訪問しました！》

【記事担当】 ナオコさん



新丸子在住6年 一男一女のママ 我が家の医療費0を目指しています(笑) 「食」や「医療」のことを学び実践することがライフワークです。

軽い気持ちで参加した、まるこやさしズム21「商店街ボランティアレポーター講座」。すみません。記事の書き方など、内容が予想を超えて本格的で驚きました。それだけ商店街さまの取り組みが真剣であるということですよ。そして文章を書くことでまさか自分の短所に気づくとは、目から鱗です(笑) 取材を通し、店主さんの思いをもっとみなさんにお届けしたい、そんな思いに駆られました。モノを買うだけじゃない付加価値。こんな身近な商店街に潜んでいること、みなさんに知って欲しいです。

【写真担当】 ミチコさん



新丸子在住6年 男児2名の母 PC好き&超ドラマニア(ドラマ好き) 子育てを第一に選んだ土地が新丸子。

縁あってままるこメンバーになって驚いたのは 商店街さんの柔軟な感性です。ママ達の存在を大事に考えてくれる商店街は、それだけで自慢です。だから大いに自慢してまわりたい！そんな気持ちで発信しています

《お店について》

店舗名	宝珍楼	店主 石川さん
電話番号	044-411-2840	
住所	川崎市中原区新丸子東 1-831	
営業時間	Lunch : 11:30~14:30 Dinner : 火~木・日 18:00~23:00 金・土 18:00~23:30	
定休日	月曜日	

☆【新丸子商店街のやさしさ～ まるこやさしズム 21】ホームページにも掲載しています

<http://marukoyasashism.jimdo.com/>