

シリーズ「上越市出身者のちよつといひ店」

㈱ヨシハシグループ 「蔵の桜」

さいたま市

山口峰男（五智出身）

「蔵の桜・銀座ナイン店」は、旬の鮮魚、蟹料理をはじめ桜肉（馬肉）料理そして品種豊富な新潟の地酒を存分に楽しめるお店。

この店をはじめ、都内（と言っても銀座、日本橋、新橋、渋谷、品川、浜松町、恵比寿など主に山手線内）に和食中心のグループ店十七店舗を展開している㈱ヨシハシ・グループを紹介します。

社長の安島和夫氏は上越市吉川区出身、私の後輩で直江津高校を昭和四十五年に卒業そして進学の為上京し、大学を卒業と同時にこの商売に入ったと聞いています。安島氏はJネットの会員です。

また、新宿新潟県人会の会長、東京吉川会の会長などの多くの要職にあり、精力的な活動をされています。

十七店舗もあるので一つ一つ紹介はで

きませんが、このうちの「蔵の桜銀座ナイン店」を紹介しましょう。

銀座通りを新橋方向に歩いて首都高速道路と交差している「銀座ナイン三号館二階」にこの店があります。安物の居酒屋チェーン店とは一味も二味も違って「活魚の造り」「煮魚」「焼魚」「栃尾のあぶら揚げのねぎ焼き」「地鶏の玉子焼」「佐渡の一夜干しスルメ」「桜肉」「自家製さつまあげ」「海鮮サラダ」「手作りコロッケ」「新潟名物へぎそば」それに「各種デザート」等々。お品書きは書ききれない程の盛沢山。この中でも私がいつも注文し、他人にもおすすめめは、そのときどきに仕入れた旬のお造り「漁師煮付け」「栃尾のあぶら揚げ」「佐渡の一夜干しスルメ」「海鮮サラダ」です。これに普段手に入らない四十種類以上の新潟の銘酒を楽しみながらの一献は格別です。

私は割烹旅館に生れたものですから、元来魚料理が大好きで、今までなかなか気に入った店に巡りあわなかったのですが、十年程前に高校の同窓会で安島氏に始めて会ってから行きつけになり、いろんな人をお連れしましたが、皆気に入ってくれています。料金の高い店はいくらでもあります。しかしこのグループ店はどの店もほとんどメニューが変わらないこと、料金も同じで、リーズナブルな料金で楽しめます。二名から六、八十名の宴会までOKです。

ふるさと上越ネットの会員証を各店の店長に見せれば、それなりのサービスをしてもらえと思っていますので…。

いずれにしても「ものは試し」。最寄りの店に一回立寄ってみて下さい。腕ききの板長料理と酒に満足されるはずです。人数が多いときは電話での予約をおすすめします。

「蔵の桜・銀座ナイン店」

所在地 中央区銀座八・五

銀座ナイン三号館二階

電話 〇三六二五八三八三

営業時間（平日）十六時～〇時

（土曜）十六時～二十三時半

（日祝）予約のみ営業

この他のグループ店を紹介します。

「蔵の桜 庵 品川イーストワンタワー店」

港区港南二一六一 品川イーストワンタワー一〇一

電話 〇三六七二八二九二一

「蔵の桜 浜松町店」

港区浜松町一七二 八八大浜松町ビル八階

電話 〇三二五七七〇五〇二一

「蔵の桜 茶屋 三軒茶屋店」

世田谷区太子堂四一三三一 遊楽ビル二階

電話 〇三二五四三〇五七五五

「草庵みずく 浜松町店」

港区浜松町一七二 八八大浜松町ビル八階



安島さん

電話 〇三二五七七七一九一〇

〔魚山匠 新宿南口店〕

渋谷区代々木二二三八 エスト新宿ビル地下一階

電話 〇三三三七四一二三〇

〔桜庵 渋谷店〕

渋谷区宇田川町四一一 第一共同ビル地下二階

電話 〇三二五四五五七三五〇

〔東京の蔵 新宿西口店〕

新宿区西新宿一一九一三 青鈴ビル地下一階

電話 〇三二五三二一七八三八

〔東京の蔵 恵比寿店〕

渋谷区恵比寿南一一八一 STMビル四階

電話 〇三二五七二五五七二一

〔東京の蔵 浜松町店〕

港区浜松町二六一一 藤和浜松町ビル地下一階

電話 〇三二五七三三四五六〇

〔東京の蔵 品川港南口店〕

港区港南一一五一五 池田ビル二階

電話 〇三二五七六九一〇六二七

〔東京の蔵 日本橋店〕

中央区日本橋二二一一五 テイトビル地下一階

電話 〇三三五一六一七七五七

〔東京の蔵 銀座六丁目店〕

中央区銀座六一二一七 銀座新星ビル地下一階

電話 〇三二六二七四〇〇二六

〔ぼんやの蔵 新宿三丁目店〕

新宿区新宿三一一一〇 エクレ新宿ビル二〇六

電話 〇三三三三三三〇一四四

〔若松茶屋〕

新宿区若松町三四一五 坂口若松町ビル一階

電話 〇三三三三〇八一七三七七

〔東京の蔵 西新宿七丁目店〕

新宿区西新宿七一四一九 第一規格一階

電話 〇三三三六五一二九六六

〔老鉄 八重洲店〕

中央区八重洲二六一五 八重洲五の五ビル一階

電話 〇三二五二九九六一五五



「上越市出身者のちよつといい店」 ◆渋谷 割烹『猿山』

和食処で、料理もお酒もおいしい店である。これからのシーズンには「ぶぐ刺」がうまい。

女将は、柿崎出身の旧姓相沢さん。実家が相沢布団店といえは、知っている人も多い。ご主人の苗字は猿山さん。それを店名にした。

創業以来、まもなく四十年というから老舗である。一時期はお店をいくつも経営していたようであるが、現在は同じビルの四階にあるバブ『茶蘭華』（電話 〇三三四〇七一七六七）のみである。席は、部屋が三部屋、テーブル、カウンターとあり、雰囲気は落ちついていて良い。お客様のご接待から仲間同志の会合まで、



猿山さん（左）

幅広く対応してくれる。お酒は上越の銘酒「君の井」である。

お店の場所は渋谷駅から宮益坂を登り一つ目の路地を左へ入ったつき当りのビルで、入口は少し左に入った右側の階段を五段ほど登った所にある。

住所 〒一五〇〇〇〇二

東京都渋谷区渋谷一五 一六

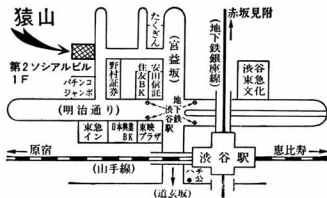
電話 〇三三四〇〇〇五五

FAX 〇三三四〇〇〇五九三

営業 土曜、日曜、祝日休み

十一時三十分～十四時〇〇分

十七時〇〇分～二十三時〇〇分（L.O.）



「上越市出身者のちよつといい店」 ◆上野駅前『居酒屋949』

美味しい串焼きと無国籍料理が自慢のお店です。

JR上野駅から徒歩一分。不忍口を出てガード下の広い道路を渡ると有名なアメ横。その一本左の道を入ると右手に串焼大血居酒屋（949）の看板が見える。串焼料理が主だが、鯉の土佐造りからホルモン焼、スペイン風田舎オムレツ、小籠包、タコライス、...と多彩である。

でも何よりも安い。その上、日月火は十五%オフである。席はカウンターから二階の部屋までと広く、個室から四十名の宴会もOKである。

オーナーは牧区出身の内藤洋子さん。上野近くへ出掛けたら、是非、寄りたいお店である。



住所 〒一〇〇〇〇五

東京都台東区上野六 一一一五

電話 〇三三八三一九四九〇

TEL/FAX

Email naito@u949.csde.to

HP http://u949.csde.to

営業 年中無休

月曜・木曜 十六時三十分～二十四時

〇〇分

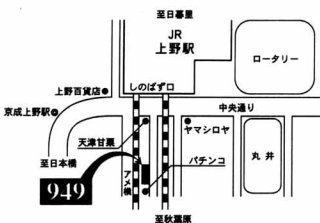
金曜 十六時三十分～四時三〇分

土曜・祝日前 十六時三十分～二十四時

三〇分

日曜・祝日 十六時三十分～二十三時

三〇分



「上越市出身者のちよつといい店」
◆千駄ヶ谷 イタリアン
『アッラ・クチーナ・デル・ソレー』

千駄ヶ谷駅と代々木駅の中間にある北参道交差点より、千駄ヶ谷駅に向って一つの路地を右へ入るとレンガ造りのお店が見つかる。

オーナーシェフは、上越市出身の伊崎裕之さん。高田高校から立命館大学産業社会学部で環境問題を専攻。卒業後、イタリア料理の道へ。フイートニ「グラナータ」「イル・ポツカローネ」「ADK」を経て、二〇〇一年二月七日にオープン。「食事は人間の体をつくるもの。その大切さをわかって欲しい」というだけあって、こだわりの野菜中心で、意外とシンプルだが驚くほどおいしい。「バスター・ベジタール」



伊崎さん



ALLA CUCINA DEL SOLE

〒151-0051 4-22-4 Sendagaya, Shibuya-ku, TOKYO
Tel&Fax.03-3479-4640
E-mail: sole-izaki@ezweb.ne.jp
11:30~14:00 (L.o.) 18:00~21:30 (L.o.)
Chiusura:Domenica e Giorni Festivi

というレシビ本も出版。女性には人気のある店だ。
住所 〒151-0051
東京都渋谷区千駄ヶ谷四―二―四
電話 〇三―三四七九―四六四〇
(TEL/FAX)

営業 日曜・祝日休み
十一時三〇分〜十四時〇〇分
十八時〇〇分〜二十一時三〇分(L.O.)

「上越市出身者のちよつといい店」
◆湯島『信玄』

何故か上越出身者の店名が信玄である。上野界隈では、謙信よりも名前が通っているということか。

お店の雰囲気は良い。
以前は、超高級割烹だったそうだが、最近の客層に合わせて、リーズナブルな価格設定にしたという。

今頃のシーズンは、メインの「タコしやぶ」がおすすめでか。ふくコースなどもあり、本格的な季節料理も楽しめる。
湯島の隠れ家的存在である。

オーナーの飯倉光信さんは、上越市東本町三丁目の出身。「越後高田雪の会」の会長も務める。



飯倉さん



住所 〒113-0034
東京都文京区湯島三―三六―一〇
ひびきビル1階
電話 〇三―三八三一―八七七七
(TEL/FAX)

営業 日曜・祝日休み
十七時〇〇分〜二十三時三〇分
HP www.unity-net.ne.jp/shinen/
www.unity-net.ne.jp/shinen/