

ぬくもり 志木の温を召し上がれ

今回紹介するお店は、志木市に店を構える個人店かつ冬の季節にぴったりの身も心も温まるメニューの中から選定しました。市内にはおいしい飲食店がたくさんあるため、今後も引き続き紹介しますので、ぜひ楽しみにお待ちください！

本格欧風カレー DEN'S

営業時間 ランチ:11時30分～14時(LO:13時30分)

▼日曜日、祝休日は15時まで(LO:14時30分)

ディナー:17時30分～21時(LO:20時)

▼日曜日、祝休日は休み

定休日 水曜日(隔週)、木曜日

ところ 本町2-5-46 2階

国際興業バス市場坂上下車徒歩2分

問合せ ☎048(212)1674



▲ Instagram



こがしのかおり 焦乃香.

営業時間 11時～14時30分、17時～21時

▼火曜日は11時～14時30分

▼日曜日、祝休日は11時～16時

定休日 水曜日

ところ 柏町6-29-54 柳瀬川駅徒歩1分

▼駐車・駐輪は隣接の有料駐車・駐輪場をご利用ください。

問合せ Instagramからメッセージをお送りください



▲ Instagram



博多 もつ鍋 凛

営業時間 19時～23時

▼土・日曜日は17時～23時

定休日 月・火曜日

ところ 中宗岡5-18-9

国際興業バス志木市役所前下車徒歩5分

問合せ ☎070(9197)4882



本格欧風カレー DEN'S



厳選したスパイスを20種類以上配合し^{たど}り着いた味。個性的で豊かな味わいのオリジナルカレーをぜひ食べに来てください。

たなか たかあき
田中 高秋

築140年を超える建物が店舗

市役所から市場坂上交差点を過ぎた大通りには古風な建物がいくつかある。そのうちの一つ、築140年を超える建物で営業をしているおいしいカレー屋があると聞いたので、食べに行ってみた。

大通りから見える大きな看板の案内に従い横道に入ると、すぐにそのお店はあった。階段を上って入店すると、おしゃれな照明が印象的な古風で穏やかな空間が広がっていた。席に案内されメニューを確認すると、カレーのメニューは全部で6種類、辛さも5段階まで選べるようだ。



甘さの後にじわじわ広がる辛さ

今回はランチセットメニュー「ビーフカレーセット（中辛大盛）」を注文。注文して数分で料理が提供され、さっそく熱々のカレーをいただく。口に入れた瞬間まろやかな甘さを感じたので、甘口を頼んだのかと勘違いしてしまったが、しばらくするとじわじわとカレー特有の辛さが広がってきた。

この興味深い味の変化について田中さんに尋ねてみると「店自慢のルウにじっくり時間をかけて炒めた玉ねぎを加え、20種類以上配合したスパイスをバランスよく組み合わせることで生まれる味なんです」と教えてくれた。また、惜しみなく使用された牛肉もとろける食感でカレーとの相性が抜群。あまりのおいしさにあっという間に完食していた。



セットメニューにはファンも

セットメニューのコールスローの優しい酸味は副菜としてぴったりで、ババロアヨーグルトの滑らかな食感と甘さもカレーを食べた後には堪らない味である。お客さんから「セットメニューは変えないで」との声が多数あるため、しばらく変えていないそうだ。

古風な建物の中にある「DEN'S」のカレーをぜひ一度味わってほしい。

焦乃香、

志木に店を構えて約1年。
来店してくださるお客様への感謝を忘れずに、
私の作るラーメンで多くの人を笑顔にしたい
と思い営業しています。

きくた しょうじん
菊田 聖人

柳瀬川駅から徒歩1分



焦がしの香りが印象的なおいしいラーメン屋が柳瀬川駅の近くにあると聞き、さっそく食べに行ってみた。昼過ぎに伺ったが、すでに満席のようで数人が外で並んでいた。

食欲をそそる焦がしの香り

しばらくして案内された店内は、スパイスと焦がしの香りがほのかに漂っており、その香りが一層食欲をかき立てる。食券を購入し、席に座って厨房を眺めていると、手際よく調理をする店長の菊田さんと、ハキハキと注文の補助や調理をする店員さんの姿が目に入る。



焦がし味噌ら一麺

もやし炒めが豪快に調理され、手のひらほどある大きなチャーシューとともに具材が盛り付けられ、いよいよ注文した「焦がし味噌ら一麺（味玉付き大盛）」が完成だ。



店内にある説明書きによると、スープは鶏・豚・野菜からじっくり取った動物系スープと、別で炊いた魚介スープを合わせ、特製味噌ダレと特製焦がし油を加えたものとのことだが、意外にもあっさりとしており焦がしの風味が心地よく口に広がっていく。続いて、麺をスープと絡めて食す。やや太めの麺はスープと相性抜群でツルツルと喉を通り越していく。まさに絶品であり、全体を通して「焦がし」の味がスッと伝わってくる印象であった。

味の秘訣は試行錯誤の積み重ね

独特でおいしい味の秘訣が気になり、菊田さんに尋ねてみると「4軒のラーメン屋での修行を経て、焦がしに着目し、試行錯誤を繰り返して今の味に辿り着きました」と教えてくれた。

菊田さんが努力を積み重ね誕生した絶品ラーメン。焦がしの香りを味わいにぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか？



もつ鍋といえば九州博多。博多の味を志木の皆さんにも食べてもらいたい。その思いを大切にしています。

きよたか

静かな夜に煌々と光るお店

市役所の近くに博多もつ鍋が味わえるお店があると聞き、さっそく聞いた情報をもとに行ってみた。

いろは通りを歩いているとお店の案内看板が目に入る。その案内のとおり進んだ先に、煌々と光るお店があった。



昔懐かしい空間

店内はまるで昔にタイムスリップしたかのようなどこか懐かしい空間で、L字のカウンター席のみという点も店員さんとお客さん同士の距離が近く趣があってよい。また、棚に保管されているお酒の数を見ると、常連のお客さんが多いことが分かる。

懐かしさを感じた後、席に腰を下ろし、さっそくメニュー表に目を通す。



もつ鍋以外のメニューも充実

お目当ての博多もつ鍋を注文。メニューはほかにも上ホルモン焼きやホルモン焼きそば、焼き豚足、海鮮チヂミなどがずらり。また、ビールはもちろん自家製梅酒などお酒も充実しており、たくさんの味を楽しむことができる品揃えである。



福岡生まれ福岡育ち

醤油ともつの旨味、野菜の甘さといったすべての長所が出ているスープであり、もつは食感がぷりぷりでぜいたくな味だ。また、夢中になって食べていると締めメニューの「雑炊」や「ちゃんぽん」を見つけ、最後まで博多の味を楽しめた。

この絶妙な醤油ベースのスープについて店長のきよたかさんに尋ねてみると「福岡生まれ福岡育ちということもあり、博多もつ鍋の味を知るからこそ出せる味です。醤油は当店特製で、野菜は地元の農家さんが届けてくれたものを使用する場合もあります」と教えてくれた。

寒さの厳しい今の時期、志木で味わえる博多の味で身も心も温めてみてはいかがでしょうか？