

# 安全でなければ、「おいしさ」ではない。 これが老舗の味の基本だ。

## 江戸の文化と共に 二百年の歴史を受け継ぐ。



味だけで老舗は続けられるものではない。どのような江戸を代表する味覚のひとつ。骨まで柔らかく、店独自

のたれをかけて煮る「どぜうなべ」は、江戸庶民の好む味であった。創業から二百年超という歴史を刻むこの店は現在、六代目の店主に受け継がれている。老舗だからこそ、お客様との共存共栄を大切にしてきた。そこが味だけではないという由縁だ。食の文化を伝えてこそ人々に愛されると思う。周辺がビルに変貌した時代にも、この店は木造建築にこだわった。江戸の味わいと共に、江戸文化にふれてほしいという願いがあるからだ。食べ物屋としての喜びを伝えるには、「甘い、辛い、しょっぱい」という言葉だけでは足りない、雰囲気

気が絶対必要だと主張する。この姿勢が

ら店内は、江戸時代にタイムスリップしていただけるような雰囲気を大切にしたいと思う。

そして何よりも老舗にとって大切なことがもうひとつある。料理部長である須藤稔氏は「おいしさというものは味だけではなく、安心であるということだ」と言葉を強める。

江戸時代から駒形の井戸水は、いい水だと評判だった。しかし、昔と違って井戸水もきれいではなくなった。昭和四十年頃からはその水も汚染されてしまったと須藤氏は嘆く。それまでは五メートルの深さの井戸も、現在は地下二五メートルから汲み上げている。「安心できる水でない」と、味はよくなりませんから」と、料理の水に

こだわらる。こう語る老舗の料理長が選んだ浄水器は、マルチピュア浄水システムだ。昔の井戸水のようなおいしい水だからだと言う。ミネラル分はそのままに化学物質をしっかりと取り除くその水は厨房で大活躍だ。「安心できるおいしさを守っていきたくすからね」

**東京・浅草「駒形どぜう」**  
東京都台東区駒形1-7-12  
TEL.03-3842-4001(代)  
【営業時間】  
午前11時～午後9時 年中無休

