

# マルチピュア愛用のお店紹介

## 【文京区根津 根津くらぶ】

**四季の味覚と風味を大切に  
愛情込めて作られるコース料理。**

東京・根津の不忍通りから少し離れた路地裏に「旬家集灯 根津くらぶ」がある。黒い格子戸を入ると長い通路が続き、京都の町屋を思い起こさせる造りの粋なお店である。店内は、大きなテーブルと黒い板壁が印象的な落ち着いた雰囲気の間。オーナーシェフである山田悦子さんにお話を伺った。

山田さんは以前、東京・乃木坂でお料理教室を開いていたという。「お店を開いてほしい」という声におされて一九九四年に、この根津にお店をオープンさせた。お店は木曜から土曜日までの3日間だけ。月曜から水曜日はお料理教室を主宰している。静岡生まれの山田さんは、子どもの頃から祖母や母親の影響で、お料理が大好き



**繊細で  
豊かな味わい、  
週3日だけの  
隠れた名店。**

現在では、若いOLをはじめ、年輩の女性も幅広い方々が参加して楽しく学んでいる。季節の

を始めた。祖母から母へ、母から娘へ、家庭で伝える味の大切さを人一倍に感じて育った山田さんは、本格的に日本料理を学び、身につけてから二人でも多くの方に手づくりの大切さを伝えたい」と考え、お料理教室



オーナーシェフ 山田悦子さん

食材の上手な活かし方や、おいしく仕上げられる日本料理の「コツ」など山田さんは笑顔と共に教えている。木曜から土曜までのお店でも、四季の旬の食材を活かした和のコース料理がお客様をお招きしている。季節の食材にこだわり、手づくりの味を堪能していただくと同時に食器には山田さん自身が旅に出かけて集められた好きな焼き物に盛りつけるなどのこだわりが食の楽しさを大きくふくらませてくれる。「もちろん、和の料理づくりの最も大切なひとつは、水



です。」と語る山田さんが開店当時から十五年近く使用し続けているのがマルチピュア浄水器である。素材の味を引き出すにも、下ごしらえのためにも、料理づくりのいのちが水であるからこそ、「この水を使い続けて良かったです。」と山田さんは語ってくれた。



### 根津くらぶ

文京区根津2-30-2 TEL.03-3828-4004  
<http://www.nezuclub.com>

【教室の開催日】月曜・火曜・水曜

【お店の営業日と時間】

木曜・金曜・土曜 18:00~22:00(要予約)

【交通】東京メトロ千代田線根津駅 1番出口  
徒歩4分