

マルチピュア愛用のお店紹介 〔渋谷駅前 焼肉 KUS KUS〕

渋谷駅前という便利さと 味へのこだわりをもつ焼肉専門店。

渋谷駅南改札を出て西口正面、横浜銀行の地階にある焼肉レストラン「KUS KUS (クスクス)」の井上祐二店長を訪ねた。階段をおりてドアを開けると、そこは煉瓦造りで高い天井と広いフロアのなか、背もたれの高いベンチシートを配するなど個室感覚を演出したおしゃれで落ち着いた雰囲気のお店である。マルチピュア浄水器をご使用いただいで、すでに8年ほどが経つという。「食」に対する安心とおいしさへの関心が高まる昨今、安全な食材選びには、1995年のオープン当時からこだわりをもち続けている。マルチピュア浄水器を選んだ理由も「水は食材の一部として考えるから、安心できるものを…」と井上店長は語る。「この水で初めてお米を炊いたとき



井上祐二店長

は驚きました。ご飯がおいしかったですよ。また、スープが格別のおいしさになりました。」と話を続けた。お米は井上店長の実家のある佐渡産「シヒカリ」を使用。お店のメイン食材である牛肉には、国産黒毛和牛の仙台牛、前沢牛、米沢牛などの東北からのお肉にこだわっている。また、サンチュは、完全無農薬のものだけを使っているという徹底ぶりだ。「安心していただける食材を選ぶことが、おいしさの基本です。」と井上店長は強調する。さらにお肉は「備長炭」で焼くことにより凝縮されたお肉のうまみが味をCINNOBON。

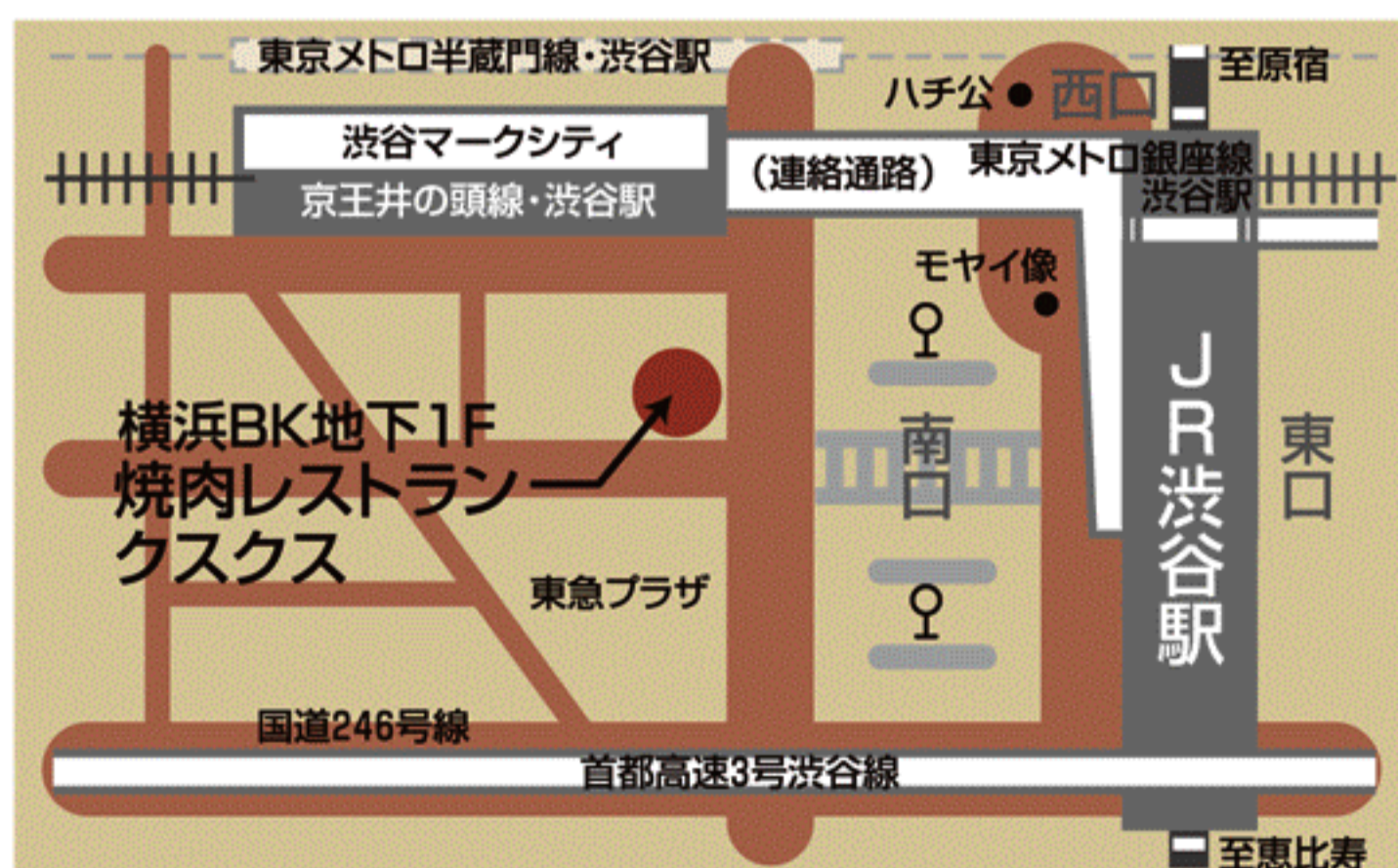
「ゆったりとおいしいお肉を味わ



いたい。「普段よりも良い空間でうまいお肉を安心して食べたい。」という人たちに支持されている便利な駅前の焼肉専門店。渋谷という土地柄、若者のイメージが強いが、このお店はまるで渋谷にいないことを忘れさせてくれるような大人の隠れ家的な存在である。スタッフ一人が専門的な知識を備え、食のスペシャリストとしてお客様と語りながらアドバイスをしていただけける「おもてなしの心」もお店のコンセプトのひとつ。しかもリーズナブルで上質なお肉が味わえるということがうれしい。メニューはもちろん、ビールや焼酎などの飲み物の種類も豊富に揃っている。一度は訪ねてみたいマルチピュア愛用のお店である。



洗練された味と空間、 黒毛和牛の上質を 楽しむ。



焼肉レストラン KUS KUS (クスクス)

渋谷区道玄坂1-3-3 楠本ビルB1 TEL 03-3780-0032

<http://www.kuskus.net>

営業時間 11:30~24:00(土日祝23:00)

ランチ 11:30~16:00/ディナー17:00~

【交通】JR・東京メトロ 渋谷駅南・西出口 徒歩1分

京王井の頭線 渋谷駅 徒歩1分

東急東横線・田園都市線 渋谷駅 徒歩1分