

マルチピュア愛用のお店紹介 【目黒区 玄米菜々居酒屋 のん】

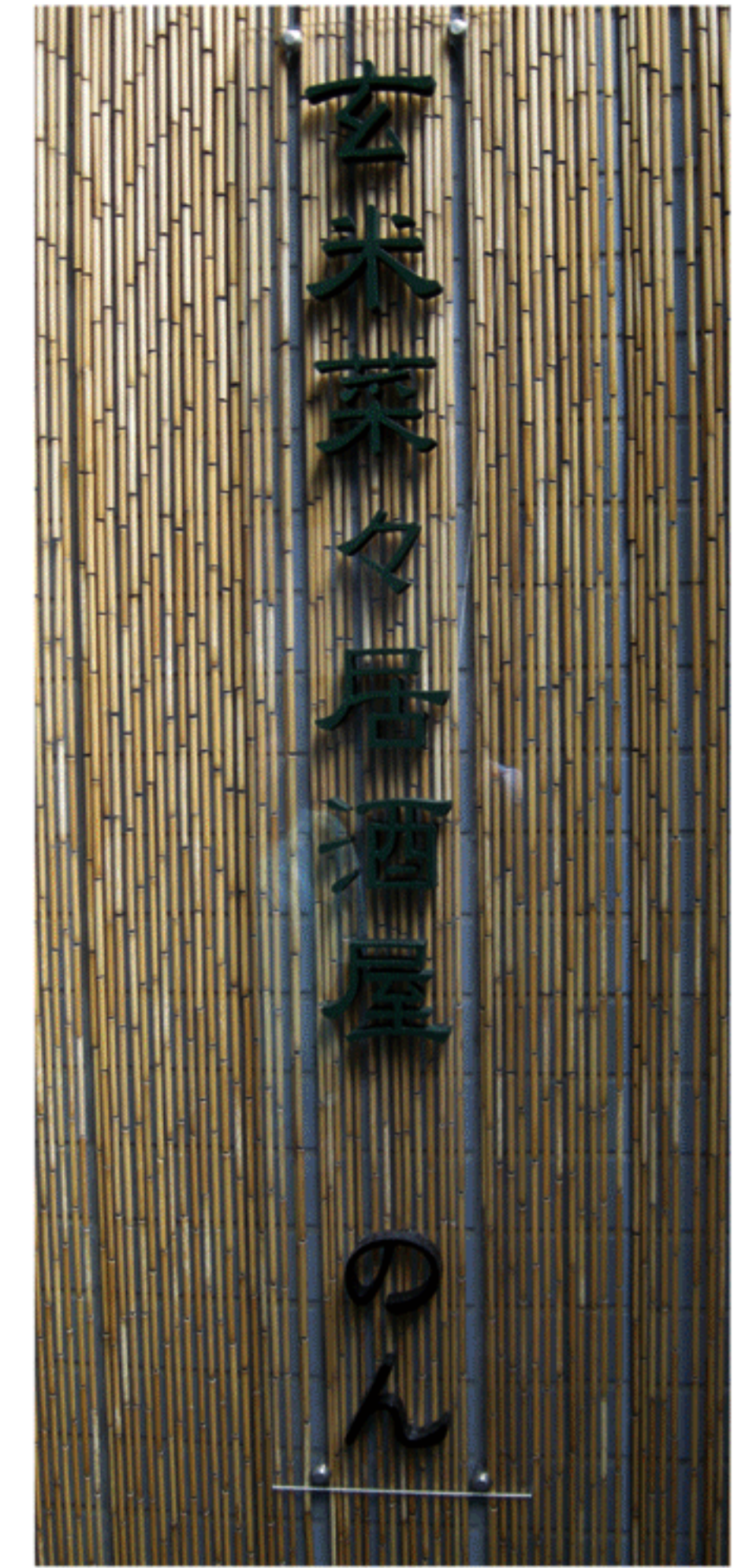


店主 鶴田梨戸さん

玄米へのこだわりが お客様に愛されているお店。

目黒駅西口から行人坂を下って徒歩6〜7分ほどのところにある「玄米菜々居酒屋 のん」を訪れました。その店名の通り、ご飯はすべて玄米を使用し、土鍋で炊いているというこだわりのお店である。玄米を始めたきっかけは、「何か他のお店とちがった特長を持ちたい。」と思って玄米の本を読み、勉強をしたそう。勉強していくと食品の安全性に興味を覚え、結果的に低農薬野菜や手づくりのメニューを中心に提供できるお店になったと店主の鶴田さんは語る。経営的にはこれらの食材の仕入れは、普通の食材の5倍以上も高くついでしまいが「自分が食べても安心できるものをお客様にもお出ししたい。」という考えを強く持ち、現在のお店になったと

言う。「吟味すること」「調べること」を忘れずに食材選びを行っている。お水についてもインターネットで徹底的に調べてみた。自分で納得できたのが高い浄水能力を持ち、NSFからも認証を



得ているマルチピュアだった。最初にマークしていた浄水器よりも高性能であるにもかかわらず価格もお手ごろなので迷わず決断したと鶴田さんは言う。食材も、お水も、安心できるからこそ、近所の方々に

も好評。特に、食品の偽装問題などがユースになってからは、お客様からの信頼が深まり、「お子様じれのお客様が笑顔で私のお料理を召し上がっていただく姿を目にすると、これでよかった。」と鶴田さんはひと安心。こだわりのお店だからこそ、特別な人だけのお店とみられるのも嫌なので、あえて「居酒屋」を店名につけ、お客様のみなさんが楽しめることが一番と言う。メニュー



低農薬野菜で、 安心できるおいしさに。



品添加物を一切使用していません。ただ、唯一使用している添加物は愛です。」と鶴田さんは言い切る。こだわりの魅力となつて、たくさんのお客様から愛されているお店だ。まずは、ホームページをのぞいてみてはいかがですか？



玄米菜々居酒屋 のん

<http://www.non9.com>

目黒区下目黒2-17-22 東和ビルⅡ 地下1階

TEL 03-5434-2669

【営業時間】ランチ 11:50~14:00(土・日・祝日休み)
夜 18:00~23:00(22時ラストオーダー)

【定休日】不定休(HP内カレンダー参照)

【交通】JR山手線、東急目黒線、東京メトロ南北線、都営三田線「目黒」駅より 徒歩6~7分

も豊富で、山梨の手づくりの梅干し、滋賀産手づくりの奈良漬、北海道産有機長芋などのこだわりの逸品が全国から集められている。漬け物は自家製糖漬だとか。「食