

写真：永谷正樹



開店10周年を迎えて円熟味を増した和食

● 月替わりの「お任せ懐石」は、2日前までに要予約。3,780円(全6品)と5,400円(全7品、写真)、7,560円(全8品)の3種類を用意しているほか、ふぐのコース(全7品・4530円〜)も好評。開店10周年を記念して、3月22日(火)からは平日限定で5,400円コースを2,980円で提供する。歓送迎会のシーズンゆえに見逃さない。

和食・ふぐ 豆たぬき

住所 中川区松葉町 4-30-1
TEL 052-352-8825
営業時間 11:30~14:00、
18:00~22:00(21:00L.O.)
※夜は予約制
定休日 水曜日



今 回紹介する「豆たぬき」の店主、鈴木貴志さんとの出会いは10年以上前。私がフードライターとして、まだ駆け出しの頃でした。当時、鈴木さんが料理長を務めていた活魚料理店を取材したのです。それからほどなくして鈴木さんは独立して、「豆たぬき」をオープンさせました。早速食べに行くと、修業時代の店にはなかった創作系のメニューが目にとまりました。どれも美味しく、また雑誌で紹介させていただきました。

月日が流れ、「豆たぬき」の開店から10年経った今年、フェイスブック上で鈴木さんと再会しました。懐かしさでいっぱいになり、私は再び店に足を運びました。月替わりの「お任せ懐石」を注文したのですが、目の前に運ばれる一つひとつの料理は、創

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

作系ではなく和食の王道を行くものばかりで大満足でした。

「今も昔も身体にやさしくて美味しい料理を食べてもらいたいというコンセプトは変わっていませんが、たしかに若い頃は冒険してましたね(笑)。年を重ねるとともに原点復帰しました(鈴木さん)とか。カメラマンである私も若い頃は、いろんな表現方法を試してみました。しかし、写真を始めて30年以上経った今、原点に帰ろうと、モノクロ写真の楽しさや奥深さにあらためて気が付いたのです。料理人とカメラマン。業種こそ違いますが、お互いにモノをつくる仕事ゆえに、料理人と出会った時に共感を覚えます。鈴木さんの料理も今後ますます円熟味を増して、食通たちを唸らせることでしょう。」