

老舗 浅草今半 牛肉弁当の決定版



<http://www.asakusaimahan.co.jp/>

●店舗案内

小田急百貨店 新宿店
東急百貨店 東横店
伊勢丹 新宿店
松坂屋 上野店
北千住 マルイ
東武百貨店 池袋店
銀座三越
日本橋三越
東京駅 グランスタ

「浅草今半」は創業明治28年、黒毛和牛を使った佃煮の元祖、すき焼き、しゃぶしゃぶ、と文明開化の時代からの日本料理専門店。明治28年というと、今から148年前になるから、正に老舗中の老舗。この浅草今半では、弁当事業も展開している。銀座三越、日本橋三越など、9箇所のデパート(下店舗案内参照)に設けられた弁当工房で丁寧に製造され、暖かいまま販売されている。製造されている弁当は、牛玉弁当、牛肉弁当、重ねすき焼き弁当の3種類。いずれも牛肉に同社秘伝の割り下で、全ての具材に味付けがなされている。割り下の旨みは、下のご飯にも染みわたり「味わい深い弁当」に仕上がっている。この3種類のなかでは、やはりこの「牛肉弁当」がベスト。

いずれ、3種類全てを食べることになるかもしれないが、牛肉弁当に回帰するだろう。美味しさの秘密は、黒毛和牛という素材そのものにもあるが、秘伝の割り下、お米の品質の良さ、そして、何といても、売り場の裏にある弁当工房での職人の仕事のレベルの高さだ。時折、売り場にも顔を出し、「今日のは飛び切りよい牛肉だよ、旨いよー」と声をかけてくれたり、顔なじみになると、客を待たせてでも、今、作ったのを持ってきてくれたりする、その、お客を大切にしている気持ちが、料理は信頼関係が一番。作っている人の顔がわかっているのが一番美味しいのだ。(小田急百貨店 新宿にて)

