

清見台サンロク

千葉県木更津市清見台東1-12-16 TEL/FAX.0438-98-2929
<http://sanroku36.com>

今回ご紹介するお店は前号の「SPFのひと」に登場いただいた平野賢治さんご夫妻の出会いの場所、千葉県木更津市駅から車で10分ほど、住宅街の中にあるすてきな隠れ家レストランです。

オーナーシェフの市川正秀さんは、お父さんが38年前始めたお店を15年前引き継ぎました。「サンロク」という店名の由来ははお父さんの趣味が山登りで「山から下りてきた人がホッとできる山麓のようなお店に」との思いからだそうです。特に宣伝もしていないそうですが、そのオーナーシェフの市川正秀さん(中)とスタッフ 店内のおすすめメニューにも林SPFの文字 雰囲気とおいしさが口コミで広がり、平野さんを含め今までに15組ほどのカップルが誕生している「結びの神」的場所となったようです。

SPF豚との出会いは市川さんの奥さん、奈生さんと平野さんが飲み友だちで、「賢ちゃんの作ってる豚肉を食べてみたいね」というのがきっかけでした。実際に平野SPF豚農場産「林SPF」を使ってみてそのおいしさにびっくり、SPF豚について改めて勉強したそうです。「一番の特長は脂が甘く、くどくないこと。保水性も抜群です。丹精込めて生産された豚肉をどこまでおいしくできるか、をいつも考えて料理していますが、その素材のおいしさに追い付いていないかもしれません」というほどの惚



店内には可愛い豚の置き物も

シェフ自慢のローストポーク

れ込みようです。「満足極まる豚肉ですね」とは生産者名前に尽きるお言葉。シェフご自慢の豚肉メニューは一押し of ローストポークはじめ、どれもさすがのおいしさでした。アクセスのいい木更津市、どんな高級レストランにも負けない美味しい豚肉料理がリーズナブルに味わえます。何かの折にぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか。