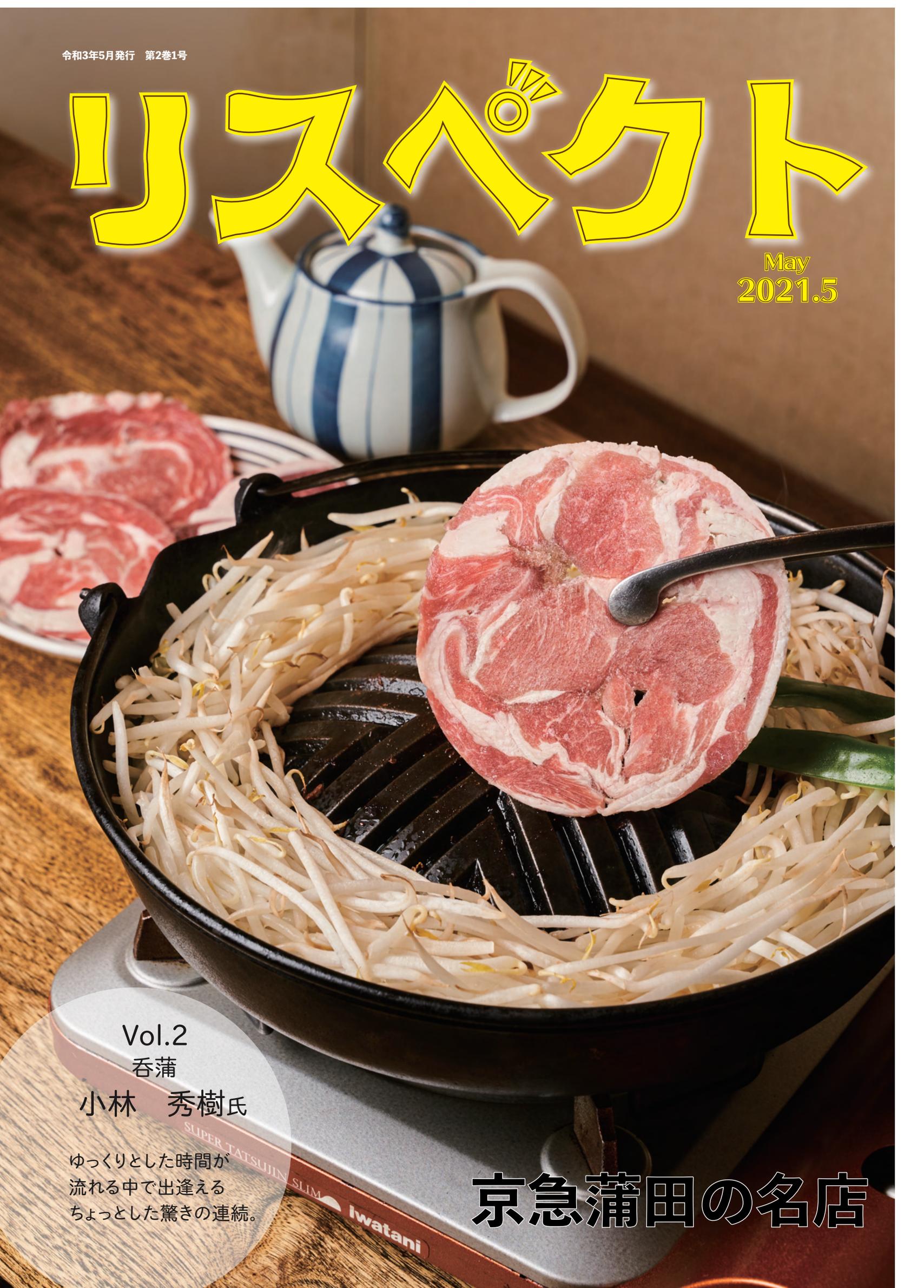


# リスペクト

May  
2021.5



Vol.2

吞蒲

小林 秀樹氏

ゆっくりとした時間が  
流れる中で出逢える  
ちょっとした驚きの連続。

京急蒲田の名店

SUPER TATSUJIN SLIM

Iwatani



調理中の小林氏に話しかけながら  
お酒を呑むのも楽しみの一つ。

キッチンの奥で黙々と調理を進めていく小林氏。「顔は極力映さないでほしい」というシャイなオーナー様ですが、話してみると、気さくでお話好きで、一緒に飲みたくなりませ笑。一人で営んでいるには多いと感じる商品数ですが、ご新規の方も安心して利用できるラインナップです。今日もお客さんを楽しませるために、丁寧にお料理を作っています。



「あすと商店街」の裏路地にあり、隣がパチンコ屋の換金所。昼からディープ感が漂う。

席は12席(3テーブル)。少し詰めればもう少し座れます。雰囲気は落ち着いていてゆっくりお食事ができます。日によっては予約で入れない時もあるので要予約。実際私が予約しなかったときは、入れない時がありましたので、「今日はジンギスカンが食べたい!」という日は、予約することをお勧めします。店内はレトロ感を感じる木のぬくもりと、味のある暖色系の照明で、入った瞬間から落ち着きます。常連さんは、小林さんと話しやすいキッチンに一番近い席に座るのだそう。



取材時(2021年2月頃)は、コロナ対策のため間引きしてご案内しています。

店内から溢れ出るとレトロな雰囲気

# 大人の隠れ家

店名の由来は、小林氏曰く「呑んだくれの蒲田」という意味なのだそう(笑)外から暖簾の下を覗き込むと、昭和感を溢れる温かく落ち着いた雰囲気を感じます。昼頃はパチンコ利用者や金民住民が通りを歩いてひっそりと落ち着いた通りですが、夜になると店名の由来通り、呑兵衛たちが千鳥足で左右に揺れ歩く人や、パチンコで負けて下を向いてとぼとぼ歩く人の流れに様変わり。テレビで取り上げられるようなディープな蒲田に出会えます

京急蒲田の数ある飲食店の中で、唯一本格的なジンギスカンを堪能できるお店で蒲田・京急蒲田エリアの中でもトップクラスのジンギスカン屋ところがリスベクト料理やお酒のクオリティは本格的であるにもかかわらず、価格は安く通いやすい。その秘密は「従業員は雇わずコスト削減してお客様に還元したい」という。仕事は丁寧で、随所にお客さんを楽しませる仕掛けがある大人の隠れ家。



〜エチケット〜



①全席喫煙可



②空気清浄機あります。



③消臭も完備。



④衣服も匂い対策あり。



⑤荷物置きにも防臭袋もあり。

店内は全席喫煙可。店内には空気清浄機、消臭カバー、荷物置き、ファブリーズがあります。コロナ対策のために換気もしています。匂い対策もばっちりです。安心してジンギスカンを堪能できます。

# 名物



ジンギスカンセット 1,480円(税込1,628円)

人気NO.1



程よく脂がのり、肉質が柔らかい部位です。  
F1サフォーク肩ロース 980円(税込1,078円)

ジンギスカン

ラムは「超・健康肉」  
ラム肉の大きな特徴として、シカルニチンが豊富に含まれており、脂肪燃焼効果が期待できます。また、低カロリーでヘルシーなため、ダイエット中にもおすすめです。さらに、必須アミノ酸、不飽和脂肪酸、ビタミンがたくさん含まれているため、他の肉に比べて健康効果が非常に高いのです。

人気NO.2



濃厚なラムの旨味を存分に楽しめます。  
サーロイン 1,280円(税込1,408円)

人気NO.3



超希少部位。ほぼ100%が赤身なのでラム臭さを感じません。  
ショートロイン 1,380円(税込1,518円)

人気NO.5



フレンチの定番!ラム好きにおすすめです。  
チョップ 1本50g580円~(税込638円)

人気NO.4



リーズナブルにラムを堪能できます。  
ロール 780円(税込858円)  
(注)写真ではわずかにランプが映っていますが、ご提供はロールのみです。

人気一品料理



冷奴 280円(308円)



ラムのやんわり焼き 780円(858円)

一品料理もお客さんにちよとした驚きで楽しんでもらえるような面白い料理があります。それは「かつおぶし」で隠れている冷奴はなんと一丁まるまる使用されています。あまりの大きさに出てきたときは声を出しちゃいます。私は二度見しました笑 この大きさでなんと280円。安すぎです。もう一つ一品料理は常連様大人気の「ラムのやんわり焼き」カルパッチョ風に食べられるので女性にも人気なメニューです。



つけだれは、  
お店独自のたれがお勧め!!

ラム良し  
たれ良し  
ビール良し。  
吞蒲さんは、ジンギスカンを楽しむ仕掛けが散りばめられています。まずは南部鉄器のジンギスカン鍋。そしてたれは北海道で有名な「ベルだれ」「ソラチだれ」に加え、お店おすすめのたれの全3種類の中から自由に選べます。薬味も唐辛子とにんにくも用意されて食べ飽きないような配慮も完璧。  
ジンギスカンといえば生ビール。エビスビールのクオリティは同業者も納得の泡2:液8の琥珀色で気泡の汚れが一つもありません。まず一杯目は生ビールで乾杯することを推奨します。



写真の出来上がりは、撮影用ではなくいつもこのクオリティ。私はお店に来たらまずエビスビールを頼んでしまいます。同業として背筋がピツと正されるレベルです。この状態で480円(税込528円)は驚愕で、小林さんのビールに対しての情熱感じられます。(価格は2021年2月時点)

# MAP



【営業時間】  
 日 ----- 定休日  
 (第1・第3・第5) 月曜 ----- 定休日  
 火～土 17:00～24:00  
 コロナ禍は営業時間変更あり。  
 詳細は直接店舗へお問い合わせ下さい。

☎03-3733-1211  
 〒144-0052 東京都大田区蒲田4-7-6 コンチェルトミワ1階  
 京急本線「京急蒲田」駅から徒歩2分  
 オープン日:2013年10月31日

## TF ホリ出版

飲食店オーナー様の「世界観」「こだわり」「お客様に伝えたい価値」を地域の方へ向けてフリーペーパーとして発信する出版会社です。主に大田区で活動しています。出版事業を立ち上げるきっかけは、私自身、大田区で飲食店を営んでいる上で普段お店の運営で忙しい中、自分の考えやお店のコンセプトを魅力的に発信してくれる会社があったら良いなあと思い、自分でやってみようと思ったのがきっかけです。本事業はこのフリーペーパーを通して、『飲食店の価値を発信する』ことが理念の会社です。どうすればもっと美味しくなるか、どうすればもっといいお店になるかなど日々一生懸命考えているオーナー様の一助となり、一緒に地域を盛り上げていきたいと思っています。

彼らの 吞蒲さん注目商品



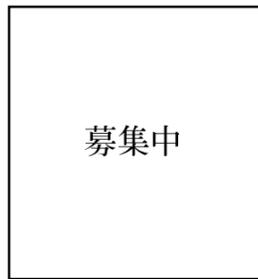
「サーロイン」  
 ラムの旨みを楽しめる～♪  
 他のお店に置いていません。



堀 貴博  
 リスペクト編集長



小野瀬 健二  
 フリーフォトグラファー  
 イラストレーター



### イラストレーター募集中!

- 僕らが尊敬する飲食店オーナー様の世界観と一緒に伝えていきたい方。
- イラストレーター(Ai)ができる方。
- 一緒に取材できる方。
- 食べることが好きな方。
- 食べ物に好き嫌いがほぼ無い方。

## オーナー様なんでもQ&A

Q: 店のこだわりを教えてくださいませんか?  
 A: こだわりが無いのがこだわりかな。お客様の要望には出来るだけ応えたいという想いでやっています。

Q: お酒は好きですか?  
 A: 良い話をするためには必要なと思います。

Q: 商品はどのように考えて出していますか?  
 A: 最終消費の場である飲食店として、生産者が紡いできた物語をハッピーエンドで終わらせられるように考えて素材を大切に提供しています。

Q: 生ビールの美味しさの秘訣を教えてください。  
 A: 生ビールは「お店のクオリティの名刺代わり」だと思ってます。管理は難しいけどそこには手を抜かず洗淨など徹底します。

Q: 社員の採用は考えていますか?  
 A: 考えていないけど、ある方から、「人を教育しないと人間として成長しないよ」と言われたことは頭に残っています。

Q: 新型コロナウイルスの影響はいかがでしたか?  
 A: 4月の時から本当に厳しい状況だった。そんな中、ご新規のお客様はもちろん、仲間や常連様のおかげで今もお店を継続できている。本当に感謝をしています。

Q: 大田区は地元と聞いています。  
 A: もうかれこれ45年になりますね～。自分の住んでるところは「六郷村」なんて言っちゃってますが笑

Q: タバコは吸えるんでしょうか?  
 A: オーナーの自分しかお店にいないので、遠慮なく吸えますよ。喫煙者に優しいです笑

Q: ラム肉は通常、ラム独特のクセを感じないように半冷凍で提供していますが、生でもご提供可能と聞きました。  
 A: はい。事前に言っていれば、解凍するだけなのでできます。お客様の中にはラム臭さがお好きな方もいらっしゃいますので、クセのある肉やタレ漬けしてほしいなどのご要望は裏メニューをご用意しています。

Q: お応え頂き、ありがとうございました!



吞蒲 主(あるじ)  
 こばやし ひで き  
 小林 秀樹

『人と縁を大切にしたい』  
 今も営業できているのは、仲間や常連さんの皆さんのおかげです。お店に来ていただいた皆さんにお料理でびっくりさせて喜んで頂きたい。

／ コレは、、何だっ!? ／

**HORI出版**

撮影協力:香蒲(どんかま)様