

ガチ丼!

金

重寿司

「天然本マグロの合わせ丼」

1,200円

(税込)
※上記はランチ価格。
夜は1,728円(税込)



本マグロの
ユッケ丼も好評

天然の本マグロをぜいたくに使い、 合わせ技で一本勝利を飾った丼

寿司種の中で最高峰とも言える天然の本マグロを、ランチタイムにはお手頃価格で味わうことができるのが「天然本マグロの合わせ丼」。ご年配の方でも気軽に召し上がっていただけるよう、ネギトロと赤身を合わせたらいいかもしれない、と思いついて始めました。本マグロを丸々一本仕入れているからできることです。ご主人が「トロと赤身の黄金比率」という、トロの中に赤身が見え隠れしている様子は目にも美しく、互いの長所を引き出し合っています。お米は山形県の契約農家から取り寄せているもの。お酢と塩にもこだわり、決まった銘柄を使い続けます。「ガチ丼!」の予選投票期間中は、何度も通って励ましてくださったお客様もいたそうです。ランチはこの看板メニューの他、本マグロのユッケ丼(1,000円)や本マグロのブツ丼(900円)など種類も豊富です。



① 鶴見区駒岡4-20-24
第一秋山エンタービル内

☎ 573-3605
✓ 平日12:00~14:30
17:00~22:00
日祝12:00~22:00

⑤ 水
⑥ 市バス・川崎鶴見臨港バス
駒岡八幡神社前バス停前

店主からの
コメント

決勝戦には一家総出で臨みましたが 受賞後は遠くからもお客様が来るように



岩澤則之さん
(写真中央)

「ガチ丼!」の予選投票は14位だったのですが、日産スタジアムの決勝戦で逆転勝利を飾ることができました。当日は、二代目の娘が100か条くらいのマニュアルを作ってお客様への対応など細かく決め、一家総出で奮闘しました。近所の方々もお手伝いに来てくださって、金賞を獲れたのは総力を挙げたからだと思います。受賞前は地元のお客様が中心でしたが、受賞後は遠くからもいらっしゃるようになりました。「ガチコラボ!」ではイタリアンのシェフと組み、トリュフなども使ったばらちらし丼を作りました。こだわりの日本酒を充実させるほか、オーガニックコーヒーを置くなど新しい試みも行っています。

駒岡商栄会



道路沿いに並び、暮らしに役立つお店 子育て世代にも優しい商店街です

鶴見区内の住宅街を貫く広い道路に沿って伸びている商店街が「駒岡商栄会」です。私がやっている建材や工事関係のお店をはじめ、不動産会社や学習塾、飲食店など暮らしに役立つお店が並んでいます。重寿司さんが「ガチ丼!」で金賞を獲ったときは、みなでお風呂屋さんを貸し切って、マジシャンを呼んだりしてお祝いしました。受賞したことで、この町にいらっしゃる方も増えました。ネットで調べて、わざわざ来ていただけるのはありがたいですね。これからは、オリジナリティのある商店街をアピールしていきたいです。例えば手作りの和菓子や、旬のものを裏メニューで出してくれる飲食店など、この町ならではのものがあるんです。お店の人たちも、喜んで考えてくれると思います。また、大きなマンションが建ち住民には若いご夫婦も増えていますから、子育て世代に優しい事業を打ち出していきたいです。子連れ歓迎の飲食店も多いので、アット



ホームな雰囲気が売り物になるでしょう。商店街は対面販売が基本ですから、会話を楽しんだりアドバイスをしったりして、人との触れ合いにも価値があります。また、近隣の連合町内会の夏祭りなどにも協賛して、地域とより一体化していきたいと思います。停滞して淀まないよう、いつも何かを企画している商店街でありたいですね。



磯ヶ谷 哲 会長

最寄バス停 市バス・川崎鶴見臨港バス 駒岡八幡神社前

ガチ丼!

銀

蓮香園新館

「ルーロー飯」

750円
(税抜)



リピーター続出!
台湾屋台の人気飯

台湾屋台の定番料理、「ルーロー飯」を日本人好みの味にアレンジ。本来の「ルーロー飯」は豚肉のそぼろだけだが、ゴロツと大きな角煮も入れて見た目も豪華に。4時間かけてじっくり煮込んだ豚バラ肉は、とっても柔らか。隠し味の揚げネギと揚げニンニクが食欲をそそります。少し濃い目に味付けされた豚バラ肉と、付け合わせのピリ辛の高菜、薄味の玉子の絶妙なバランスがたまらない!リピーターも多いというお店自慢の逸品です。ザーサイ、スープ、飲茶、杏仁豆腐が付いたお得なセット(980円)も人気。

店主インタビュー

- Q1:** 金賞受賞店にはかなりの反響があったと聞いたことと、普段とは違う目標が持てればと思ったこと。
- Q2:** 店に一つの目標ができ、従業員皆がやる気を出せたこと。投票してもらうために、注文時のセールストークを行ったので従業員も良い勉強になりました。個人のレベルではできない企画に参加できて楽しかったです。
- Q3:** 金賞を狙っていたので、少し残念な気持ちとうれしい気持ちで複雑でした。
- Q4:** ルーロー飯以外にもおいしい台湾料理を揃えています。手間暇かけた手作り水餃子、アヒルの釜焼きなどもオススメです。中華街に来たら是非寄ってください。



③ 中区山下町190-2
☎ 680-0386
駅 JR 石川町駅 徒歩8分
みなとみらい線 元町・中華街駅 徒歩4分

ガチ丼!

銀

大龍飯店

「豚バラニンニク丼」

900円
(税込)
半ラーメン
シューマイ付



満腹、満足!

二俣川の運転免許試験場近くにあり、今年で創業40年を迎える中華料理店「大龍飯店」。長年横浜中華街で修業を積んだユーモアあふれる店長が迎えてくれます。「来てくれた人のお腹をいっぱいにしてあげたい」という店長の思いから、安くてボリューム満点のメニューをそろえています。中でも高い人気を誇るのが、スタミナたっぷりの「豚バラニンニク丼」(半ラーメン・シューマイがセット)。ニンニクの香りが食欲をそそり、豪快にガツガツとかきこみたくなります。丼とラーメンの最強タッグは、お腹も心も満たされること間違いなし!

店主インタビュー

- Q1:** 商店会の会長から勧められて参加しました。
- Q2:** 受賞後、ものすごい反響がありました。銀賞を受賞したことをお知らせするポスターを作成し、店の外に掲出したところ、運転免許試験場が近くにあることもあり、受賞前に比べて、新規のお客様が3割増しで訪れてくれるようになりました。また、タウン誌などにも取り上げられることが増えました。
- Q3:** とてもうれしかったです。
- Q4:** 当店は、受賞した丼の他にもボリュームのあるメニューを各種取り揃えております。2階には90名の宴会場もあり、ラーメン・定食から本格中華まで、どなたにもお楽しみいただけますので、是非、お越しください。



③ 旭区二俣川1-64
☎ 391-1901
駅 相鉄線 二俣川駅 徒歩5分

横浜中華街市場通り会



横浜中華街の市場通りの商店街は、全国各地から観光客が訪れ、会員の半分以上が中華料理店であることが特徴です。中国の文化を大切に、「うまい、おいしい、楽しい通り」を目指して商店街の活動をしています。「ガチ!」期間中は、ポスター掲示やバナーを展示するなど、商店街としても応援しました。蓮香園新館さんが一生懸命頑張った結果、ルーロー飯が目玉商品になったことをうれしく思っています。

最寄駅 JR 石川町駅
みなとみらい線 元町・中華街駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

二俣川銀座商店会(二俣川フォルテ)



商店街の紹介は42ページをご覧ください。なお、二俣川銀座商店会は、「ガチ!」シリーズの受賞店が最多の商店街で、5店舗の受賞店があります。

- ・「ガチ丼!」
銀賞: 大龍飯店 銅賞: 炭火串焼酒家 粋酔人
- ・「ガチカレー!」
銅賞: 千串屋本舗二俣川店、横濱焼肉食堂
- ・「ガチめん!」
金賞: 中華居酒屋 ぼうず

最寄駅 相鉄線 二俣川駅

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチ丼!

銀

鴨屋 そば香

「そば香の親子丼」

920円
(税込)



なんだこのプリプリ感っ!

妙蓮寺の駅からスグの場所にキリッとした佇まいで迎えてくれる「鴨屋 そば香」。様々な分野の料理店で修業したご主人が、辿り着いた答えのひとつがこの「そば香の親子丼」。口に入れた途端、そのプリプリの鶏肉に驚くはず! 秘密は鶏肉の切り方にあるらしいが、それはもちろん企業秘密。少し甘めの味付けが、仕事帰りや、メの一杯にはもってこい。食べたあとに「ほっ」とするのは、ご主人の人柄が味に出ているのかもしれない。

店主インタビュー

- Q1:** 商店街の会長に勧められて参加しました。
- Q2:** 商店街が一丸となることができ、活気が出たことやアルバイト従業員も楽しいと言っていたことがうれしかったです。おかげで若干ですが売上げも伸びました。
- Q3:** 素直にうれしかったです。
- Q4:** 駅から近いので、お気軽にお越しください!



(住) 港北区菊名1-3-9
(☎) 309-8546
(駅) 東急東横線 妙蓮寺駅 徒歩1分

妙蓮寺ニコニコ会



妙蓮寺駅を中心に、古くからのお店と新しいお店がうまくマッチした商店街です。地域のお客様から愛され、安心してお買物ができ、親しみやすい商店街をモットーに頑張っています。毎年10月に妙蓮寺境内にて「ジャズコンサート イン妙蓮寺」を開催し、好評を得ています。「ガチ!」期間中は、青年部がのぼり旗を商店街のあちこちに飾ったり、会報でもお知らせするなど、商店街を挙げて応援しました。会員店舗の参加をきっかけに、商店街としての一体感も増してきました。

最寄駅 東急東横線 妙蓮寺駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

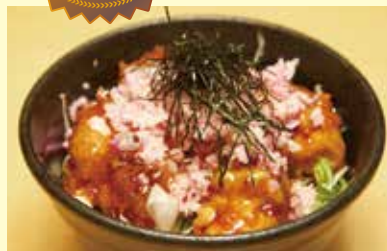
ガチ丼!

銅

すいようび
炭火串焼酒家 粋酔人(二俣川銀座商店会)

「チキン南蛮丼 和風タルタル」

680円
(税込)



しば漬けを使った自家製タルタルが決め手!

洒落たネーミングの「粋酔人」は、二俣川にある炭火串焼が人気の居酒屋。「チキン南蛮丼和風タルタル」は、一品料理、チキン南蛮～和風タルタルソース～を丼に進化させたもの。国産鶏にこだわったチキン南蛮は柔らかくてとってもジューシー。オリジナルの和風タルタルソースには、なんとしば漬けを使用! 意外にもあっさりとした風味のしば漬けのタルタルがチキン南蛮やご飯とマッチして、食べ始めると箸がとまらない美味しさ! 見た目も彩あざやかで、目でも舌でも楽しめる丼です。

店主インタビュー

- Q1:** 新しい商品を考えてばかりで、募集のタイミングと合ったので。
- Q2:** たくさんのお客様に食べて、応援してもらい、声を掛けてもらえたことがうれしかったです。また、二俣川で「ガチ!」が盛り上がり、従業員にとっても最高の思い出になったようです。
- Q3:** オリジナル丼でここまでできるということがうれしかったです。
- Q4:** 朝5時までの営業で遅い時間からでもご来店いただけます。本格炭焼きの焼き鳥や本格焼酎、季節によって変わる日本酒など、リーズナブルなお値段で提供しています。



(住) 旭区二俣川1-46-26-101
(☎) 361-9483
(駅) 相鉄線 二俣川駅 徒歩5分

ガチ丼!

銅

小島家(磯子商店街商業(協))

「うなぎ丼」

1800円
(税込)



活かたうなぎを毎日仕入れ、お店で割いています

手間ひまかけて、骨身を惜しまず、ガモットーだという二代目店主。活かたうなぎを毎日仕入れ、お店で割いています。手間ひまかけて作られた「小島家」のうなぎの蒲焼きは、ふっくらやわらか、まさに絶品。秘伝のタレがご飯にまでたっぷり染み込みます。「小島家」独特のこのサラッとしたタレは創業時から60年変わらず受け継がれてきました。付け合わせのお新香も、お店で漬けられたぬか漬けという、ここにも店主のこだわりが。うなぎの蒲焼きの店頭販売も行っています。

店主インタビュー

- Q1:** 市商連からの参加店募集の呼びかけがあったので応募しました。
- Q2:** うなぎ屋としての宣伝になったこともありますが、一番は賞を取ったことでお客様に喜んでもらえたことです。商店街にも応援してもらえましたし、決勝戦に出られて、1日で500食分も作ったことで従業員のモチベーションが上がりました。
- Q3:** もっと上を目指していたので、正直がっかりしました。
- Q4:** 当店自慢のいいうなぎを食べたお客様の満足した顔が見たので、是非召し上がってください。



(住) 磯子区久木町20-3
(☎) 751-5841
(停) 市バス・京急バス 浜バス停前

※銅賞受賞店のうち2店舗は閉店もしくは閉店予定のため掲載していません。

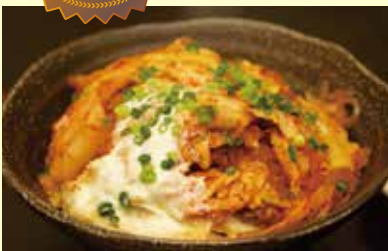
ガチ丼!
銅

とんかつ奄美(プララ杉田専門店会) 「辛ヒレカツ丼」

890円
(税抜)

辛さと甘さが生みだす絶妙なハーモニー

元々はまかないのメニューだった「辛ヒレカツ丼」。ある日たまたまご主人が食べているところをお客さんに見られて、「美味しそうだから食べたい!」という一言がきっかけとなりメニュー化されました。その後、人気に火がつきお店の定番に。キムチのピリッとした辛さと卵のやさしい甘さが見事にマッチして、口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。キムチの歯ごたえのある食感もクセになりそう。38年前から親子2代にわたって営まれており、店名は母親の出身地から名付けました。



③ 磯子区杉田 1-17-1
☎ 774-5151
駅 京急線 杉田駅 徒歩1分

- 店主インタビュー
- Q1:** 知人においしいから参加してみれば...と言われて参加を決めました。
- Q2:** 参加してから2年以上たった今でも、週末や祝日になるとわざわざ来てくださっていると思われる方が多くいらっしゃいます。
- Q4:** 奄美群島でしか作ることが許されない黒糖焼酎を多数揃えています。自家製ソースをたっぷりかけたとんかつと共に是非食べにいらしてください。

「ガチ丼!」決勝ラウンドの様子 (平成25年10月19日・日産スタジアム前広場に於て)

予選ラウンドを勝ち抜いた15店がキッチンカーで商品を販売し、購入者投票(丼1杯購入につき1投票)による決勝戦を行いました。



西ゲート前広場にキッチンカーが集結



15店のキッチンカーはどこも長蛇の列



1杯500円または300円で販売



参加15店全店で合計約9,000杯が完売



どの丼が美味いかわ、シェアして味見



どの「推し丼」に投票?!

「ガチ!」シリーズ仕掛け人に訊く その2

細部へのこだわりと共に、 広がりを持った企画が必要

一般社団法人横浜市商店街総連合会
事業部長・加藤 剛



漫画や音楽との相乗効果も

——「ガチ!」シリーズで毎回目をひくのは、漫画とのコラボレーションですね。

加藤 たまたま友人が「週刊少年チャンピオン」の編集部にいたので、持ちかけたところ乗ってくれたんです。作家さんがこのシリーズ用にイラストを描き下してくれたのも良かったです。キャラクターが丼を持って食べているシーンなんか、なかなか描いてもらえないですからね。誌上でも告知ページを作ってくれたし、参加者の裾野が広がりました。全国誌に載るということはとても大きいです。

——あと、ミュージシャンの皆さんともコラボレーションしていますね。

加藤 知り合いに声をかけたらこれまた協力してくれて。全国でツアーをしている方々ですから、その行く先で「ガチ!」シリーズのことを広めてもらいました。CRAZY KEN BANDの小野瀬雅生さんは「行脚」ということで、丼、カレー、めんのエンタリー店を全部回って、グルメガイドとしても人気のあるブログで紹介してくれました。忙しい人だから、1日何軒も回るんです。私も一緒に行ったんですが、もう凄かった(笑)。こういった相乗効果は大きいですね。

企画を通じて、マニアックなセンスで満ちている

——スタンプラリーのプレゼントも毎回凝っていますね。

加藤 スタンプラリー企画は、第3回の「ガチ丼!」から実施しています。キャラクター入りのTシャツなどがもらえるので、人気が高いですね。全店舗をコンプリートした方には、漫画の複製原画や特製のアロハシャツ、時計などを提供しました。とてもレア度が高いグッズです。毎回フルコンプリートしてくれる人も何人か現れます。

——第5回の「ガチめん!」ではシークレットライブも開きました。

加藤 スタンプを5か所集めた方の中から、先着で150名様を横浜某所のライブハウスへご招待した

んです。「ガチライブ!」と銘打って、コラボしてくれたミュージシャンの4つのバンドにいただきました。「ガチ!」だからこそ実現できたレアなライブで好評でした。遠くに住んでいらっしゃる方からもしぐん応募がありました。

——加藤部長のセンスが細部にまで行き渡っている感じがします。

加藤 基本的に、私がほしいものをプレゼントにしているんです(笑)。ビジュアルでもデザインでも、好きなジャンルへのオマージュがさり気なく入っています。わかる人にはわかるという仕掛けですね。こういった遊びの部分も大切にしていきたいです。

終了後も続く「ガチ!」効果、そしてスピンオフ

——「ガチ!」終了後も、「スーパースター」目当てのお客様は多いですか。

加藤 開催直後は話題にもなるし、来店客は増えます。その人たちが商店街の他のお店にも流れる現象も起きています。百貨店などの催事に呼ばれたり、料理教室を行ったりしている受賞店も増えています。

——金賞の楯を店頭に掲げているお店も多いですね。

加藤 それがお店のPRになるくらい浸透しているのは、ありがたいことです。「ガチ!」の看板を利用して、受賞後もその人気を保ち続ける努力をされていてほしいです。

——今年は「ガチコラボ!」も開催されましたね。

加藤 シリーズ5周年を記念したスピンオフ企画としてやってみました。「ガチ!」を一過性のお祭りにしたくなかったんです。今までのエンタリー店が有名シェフとコラボレーションして、13店舗で14種類のオリジナルメニューを作りました。シェフが考えたレシピを基に、エンタリー店で提供するというスタイルです。シェフにしてみても、まったく違うジャンルとのコラボレーションですから、お互いにとても刺激を受けたようですよ。どちらにとっても、新しい世界が見えたのではないのでしょうか。イメージイラストは安西肇さんにお願いして、これまでとテイストをがらっと変えました。(→40P)