

穏やかな語り口に自信が漲る。帝國ホテル「なだ万」などを  
経て、国分町「かまど料理 銀兵衛」の調理長を19年間務めた。

たくさんの“縁”を通じて集まった野菜たち。それぞれの向こう側に生産者の顔が見える。



彩り鮮やかな「旬菜ランチ」1000円(数量限  
定)。ランチに抹茶が付くのは珍しい。と女  
性に人気。奥さまのご友人が作った甘味も。

「わんぱく玉子のだし巻き」400円。お酒  
は「日高見」「乾坤」など宮城・東北の  
地酒が揃う。焼酎、ワインも。

カウンターで食材談義に花が咲く。「以前  
のお店と比べ、お客さんとの距離が近いの  
がいいですね」。店内にはジャズが流れる。

「これは日辺(若林区)の佐藤  
さんの。針生さんのもあります。  
そして根白石(泉区)の繁谷さん  
の原木しいたけ。登米にもたくさ  
んいますよ。しいたけは高橋さん  
からも取っているし、最近には桜井  
さんという若い人も応援していま  
す。鹿野さんが育てた赤ひげとい

## NEW OPEN 土井親方のこだわり料理 縁

生産者との“縁”を通じて、  
顔が見える食材をシンプルに

取材・文＝編集部 写真＝池上勇人



えん  
①仙台市青葉区大町2-13-9  
幸田ビル1F  
☎022-263-1030  
②11:30～13:30、17:00～22:00  
③日曜、祝日  
④なし ⑤20席  
目安/4000円  
カード/不可  
⑥喫煙可  
MENU  
親方おまかせコース 3500円  
地野菜サラダ 630円

う名前の枝豆、食べてみますか？」  
名前がすらすら出てくる。生産  
者の話をしている時の土井明さん  
はとても楽しそうだ。  
国分町の「かまど料理 銀兵衛」  
で長年調理長を務めた土井さんが  
自分の店を開店させたのは9月の  
こと。「みやぎ食材伝導士」の3  
つ星認定としても活躍することも  
あって、宮城はもとより、出身地  
である山形のこだわり食材をカジ  
ュアルに提供してくれる。  
「以前京都で家庭的なおばんざ  
い料理のお店に行ったことがあつ  
たんです。気どらない雰囲気と美  
味しい料理が印象的でした。いつ  
かそんな店を作りたいと思って」  
食材を仕入れるにあたって、す  
べて現場に行き、その土地の空気  
を吸い、見て食べて、顔を合わせ

た生産者のものしか使わない。  
「美味しくて特徴のあるのは当  
たり前です。いいものを作ろうと  
一生懸命努力している生産者を応  
援したいですね」  
いま土井さんが推すのは鶴岡わ  
んぱく農場の卵。だし巻き玉子と  
して提供しており、臭みがなく、  
まろやかな味わいが人気だ。  
地元大町の御膳代豆腐や山形千  
歳山の玉こんにやく、土井流地野  
菜サラダなど、職人としての目利  
きと確かな技術で、旬の味わいを  
シンプルに仕立てる。  
「お客さまとのご縁、生産者の  
皆さまとのご縁を大切にしたい気  
持ちで店名を「縁」と名づけまし  
た。これからも人との縁を大切に  
して、生産者との輪を広げていき  
たいですね」