

こだわりの

# 豆腐百珍を超えた？ 個性派の豆腐料理はコレだ 豆腐料理を食べる

白く淡白な味わいの豆腐だが、それだけに食材としての可能性は幅広く、和洋中を問わず、メインディッシュからデザートまで何でも来た。生でも十分つまいが、料理人の技にもまれ、豆腐の味は最大限に引き出される。

「こだわりのコース（まろるの門）より、鴨立豆腐文化館、京がんとあわせて、五子豆腐屋出し、おぼろ豆腐、豆腐ステーキ等。」



街の豆腐屋がはじめた本格派豆腐料理店

## ふん重◎大塚

**「料** 理店を始めてから10年になります。が、それ以前からここで豆腐屋をやっていたんです。昨日の近藤君一さん、6番ほどのカウンタにテーブルが3卓、飲食店としては普通の広さでも、このスペースすべてが豆腐屋と考えると、いかに手広くやっていたかがわかる。この店が豆腐屋として創業したのは70年前、今もなお「ふん重」の豆腐でなきゃ食べられない」と言うファンがいる一方で、わざわざ豆腐屋にまで足を運ぶ客が少なくなったのも事実だ。

「年々、ギリギリ状態の売上げを何とか伸ばしたいという気持ち、何よりこんな面白い豆腐があるんだってことを知ってもらいたい思いが強くなりました。」

そこで、これまで材料置き場に使用していたスペースに豆腐屋の店舗を移し、新たに豆腐料理専門店を始めたのである。



現在は店舗が小さくなったが、いまだに熱心なファンも多い豆腐屋。創業70年、君一さんのお母さんが店を切り盛りしている。



山手線大塚駅南口から徒歩5分。1階30分～14時、1階30分～1時（日・祝日は～20時）、豆腐屋は7～18時（19時10分～1時、日・祝日は休みの場合もある）で営業。営業時間大塚11-13 2933-3944・1007

「豆腐料理はこうあらねばならない」というこだわりはない。本物の味といろいろな楽しみ方を知ってもらえればいい——それがふん重のこだわりなのだ。

そのため、日夜新作に挑む近藤さんだが、いずれは厨房を他の人に任せ、自身は豆腐屋に専念したいと言う。

「やはり、どんな料理を作るにも、基本は豆腐。知れば知るほど、奥が深いし、思い入れも強くなりますよ。専念したら、より良質な原料を追求したい。」そして「トコトンこだわった結果が、また料理に反映されればと思ってるんです。」