



玄関

今回取り上げるのは、雑誌などによく取り上げられているお店、「酒膳松乃」。店内をみると多くの芸能人の写真や色紙が飾られている。代表で料理人でもある松野康雄さんにお話を伺った。

筆者が時々昼休みに利用する、日替わりかご膳は一、〇〇〇円。二段のかごのなかには、ボリユームたっぷりの食材が……。海の幸、山の幸が盛りつけられている。とても美味しく、コストパフォーマンスの高さには驚く。お昼から料亭の料理に満足できるのは幸せだ。

コース料理も、値段の割にボリユームたっぷり。ネット上の「食ベログ」などには「驚いた!」「最後まで満足させられる」と言った感想が載せ

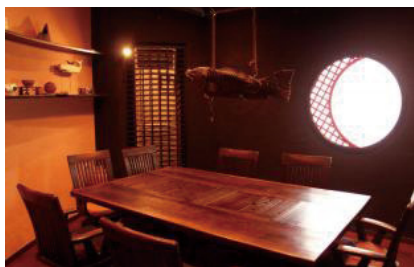
酒膳 松乃
代表 松野康雄さん

旨いものを一番旨い形で リーズナブルに提供する





カウンター席



個室

られている。

松野さんは「お客様の『おいしかった……』の声を聞けることが一番の喜びです。笑顔を見るために、旨いものを一番旨い形でおお客様へ提供することを絶えず考えるようにしています。」と話される。

心掛けているのは「素材の良さ」。「自らの足と舌で確かめた食材だけを使います。お客様には普段はなかなか味わえない食材を楽しんで頂きたいですね」。食の品評会などにたびたび足を運ぶ。前述した素材以外に、佐賀伊万里牛、今話題の阿蘇赤牛（阿蘇王）、熊本県の日本最大級の地鶏

「天草大王」と言った良質の素材が用意されている。

創作料理も秀逸だ。斬新なアイデアと意外な発想の料理。「お客様の立場に立って考えます。そして素材と向き合い、どんな風に新しい料理をつくるのか工夫をします。さらに料理の美しい盛りつけはどうすればよいかも検討します。」旨い料理への飽くなき探究心だ。

たとえば、松乃オリジナルの看板メニュー。"とまと揚げ"（七五六円）も、そうした探求から生まれた。トマトの中に挽肉のタネを詰めて、衣でカリッと揚げる。カリッと衣、



人気メニュー
"とまと揚げ"

ジューシーで爽やかなトマト、ハンバーグを食べているような感覚。話題性と、満足できる味を兼ね備えている。是非一度ご賞味を！
お酒にもこだわる。「大川、城島の地酒をはじめ、全国各地から私が気に入った地酒だけを集めています。食材との相性の良さを見定めます。和食とマッチするワインもあります。」



旬の懐石コース

られた料理を楽しめるはずだ。そしてお酒の種類も聞いてみるといい。
松野さんは「大川は木の香りのする、住みやすい街」と言われる。美味しい物もたくさんある。夢はこうだ。「大川にお返しすること。地域の食材を使って、従業員一同がんばって地元の方に喜んでいただきたい。美味しい料理をリーズナブルに提供したいと願っています。」



TEL. 0944-87-1627
http://syuzen-matsuno.jp

料亭の味が楽しめる大人気のランチ「日替わりかご膳」。メインが肉か魚料理の日替わりで、お造りや小鉢、茶碗蒸しがセットになっている。平日限定のメニュー。



おすすめランチ
日替かご膳
1,000円
(平日限定)