

やまなしの

よい【酔】



甲府市

甲府ナイトを盛り上げる、横丁、より道、旨い店 甲府市

甲府の夜はにぎやかだ。甲府中央商店街界隈を歩けば、お目当ての店へと繰り出す人々が行き交う。ネオンが灯る、昔ながらの横丁もこの街の魅力だけれど、一見の旅人にはちょっと敷居が高い。そこで「かすかも〜」沿いの、古いビルながら明るい雰囲気の「甲府ぐるめ横丁」へ。居酒屋、スナック、ワインバー、流しのギター(!)を横目に奥へと進むと、「発酵酒場 かえるのより道」の看板を発見。居心地のよさそうな雰囲気に誘われるように店に入ると、カウンターには、地酒と甲州ワインの一升瓶が並び、地元食材や発酵調味料を使った黒板メニューにテンションが上がる。香ばしく焼き上げた自家製ラー油の根菜ピザ、とろりと濃厚な味噌粕漬の卵、手作りのチリコンカンをアテに、店主の桑本尚也さんおすすめという、マルサン葡萄酒のきりっと冷えた白ワインを味わう幸せ…。「実は



発酵食には興味がなかった」という桑本さんだが、一緒に店を切り盛りする上長由佳さんの影響で発酵調理に開眼したという。「少し男目線も入れて、お酒に合うようにしっかりした味に。満足感ある“夜ごはん”を意識しています」と爽やかな笑顔を見せる。若い感覚でつくり出す“しみじみおいしい、料理とお酒で、地元の「かえる」も、旅の「かえる」も変わらぬやさしさでもてなしてくれる。

N 発酵調味料の“しみじみ美味しい”を発信
発酵酒場 かえるのより道

Note 山梨県甲府市中央1-6-4 芳野ビル1F「甲府ぐるめ横丁」内
☎080-8001-8335 <http://www.kaeru-shouten.com/>
営業時間 / 18:00~24:00 (L.O.23:30) ※ランチは予約時のみ
定休日 / 日曜日 (不定休あり)

🚗 中央道 甲府昭和ICより約15分

ワインはもちろん、甲州味噌など山梨の豊かな発酵文化を感じられる店。しっかりごはん派には、日替わりの「かえるの晩ごはん」もおすすめです。「将来は宿ができたらいいなと思っています」と語る地元出身の桑本さん。福岡出身の上長さんとのカウンター越しの会話も楽しく、地元作家による器や店内のかえるグッズに癒される。

