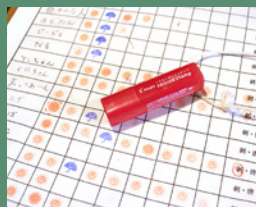




仕入れ状況によってメニューが変わるお刺身と焼きのハーフ定食。満足度2倍。



ランチタイム限定「サトボ」キャンペーンを開催中。たくさん通うとお得な特典が。



前橋市千代田町5-17-1

SHOP

店主のる〜つぽ

里の家



秋田の絶品郷土料理、食べられます

店主

YUICHI SHIINA

椎名 洋一

店舗情報

Instagram:satonoya_gunma

【昼】月火木金 11:30 - 14:00

【夜】月火木金土 17:30 - 22:30

祝日定休

前橋市に住みながら本格的な秋田県の郷土料理が味わえるお店が千代田通りにある。今年で創業52年を迎える老舗「里の家」だ。「将来を考えた時に歳を取っても続けるんだったら料理人が良いなって、そんな単純な理由でなったんだよ」そう笑顔で話すのは店主の椎名洋一さん。椎名さんは20歳の頃に魚料理を覚えたいと思い静岡県伊豆市で料理の修行に励んだ。そこで秋田県出身の親方から秋田料理のノウハウも教わり、その後生まれ育った前橋市でお店を始めた。「ここ何年かは体調を崩すこともあったけ

ど息子夫婦が手伝ってくれるからすごく助かってる。身体が元気なうちは調理場に立ち続けたい」と意気込みも語ってくれた。杓と臼でついで手作りしているきりたんぼ、椎名さんイチ押しの秋田県の地酒・両関(りょうぜき)にぴったりな定番の秋田料理から、旬の海鮮やハーモニカと呼ばれるマグロの珍しい部位まで味わえるのも海無し県民にはたまらない。まだまだ冬の寒さが残るこの時期にきりたんぼ鍋や魚料理をつまみながら銘酒をきゅっと一杯。身体の芯から温まること間違いなしだ。

