



個性的な渾身の串焼きと 激レアの酒を堪能



個性的な一串入魂の串焼きを、山盛の新鮮なキャベツの上に並べ、だいたい果汁を使った秘伝のタレで食べる。おすすめ串が絶妙なタイミングで出され、満足したらストップするおまかせコースが人気だ。地酒には桃太郎伝説の鬼の名前をとった「羅羅」や、翠王芋を使った「翠王」があり、東京でこの2種を飲めるのはココだけ。また、岡山の名物料理も充実している。岡山市出身のマスターと岡山話で盛り上がるのも面白い。

おすすめメニュー
■ 厳選7本コース ¥2,180
〜/スーパーホルモン ¥420
■ 温羅/牡丹鍋
店舗情報 ● 田園都市線ほか「三軒茶屋」駅南口より徒歩4分 ● 17:00~24:00 (土、日のみ15:00~24:00) ● 24時間営業 ● カードOK ● 電子マネーOK



Google map URL

【三軒茶屋】居酒屋・バー
くし頃
くししょう

☎ 03-3410-0094

▲ 世田谷区太子堂1-15-13 ソフィアビル1F

岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援
応援 食材 料理 出身 企業 お酒



お店全体がエンターテインメント 古本市場ならではのブックカフェ



漫画の聖地トキワ荘通りを進んでいくと、白い壁にシンプルながらお洒落なロゴが目印の「ふるいち トキワ荘通り店 蔵」が目に入る。エンターテインメントリユースチェーン「古本市場」が手掛けるブックカフェで、トキワ荘ゆかりの漫画や古本屋ならではの貴重な本を読みながら、こだわりのコーヒーやフードメニューを楽しめる。同じ愛称を持つ「倉敷うどん ぶっかけふるいち」のぶっかけうどんも期間限定で提供予定なので事前にご確認を。

【落合南長崎】カフェ
ふるいち トキワ荘通り店 蔵
ふるいち ときわそうどおりてんくら

☎ 03-3951-4560

▲ 東京都豊島区南長崎3-11-6

Google map URL



岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援 岡山 応援
応援 食材 料理 出身 企業 お酒



丁寧な仕事が味の決め手 本格ばらずしを味わう



岡山を代表する郷土料理であるばらずし。鯖やまかりなど岡山名産の海鮮をはじめ厳選した食材を手間暇かけて仕込み、旬の野菜と彩り鮮やかに盛り付ける。元は、江戸時代の備前岡山藩主、池田光政が「一汁一菜」の倹約令を出した際、庶民の知恵でたくさん具をのせたすしを一菜としたのが始まりだとか。江戸前にぎりや一品料理もメニューに並ぶが、看板はあくまでばらずし。お持ち帰りもできるので、手土産にしても喜ばれそうだ。

おすすめメニュー

● 岡山ばらずし ¥2,500/
● 嘉美心/ばらずしに合うお酒
● 店舗情報 ● 小田急線「東北沢」駅東口より徒歩1分
○ 12:00~14:30(要予約)
/17:30~22:00(要予約)
● 17席 ● 現金のみ

Google map URL



【東北沢】すし・魚料理
美苑鮓
みそのすし

☎ 080-5450-3838

▲ 世田谷区北沢3-1-20 1F

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材料理 出身 企業 お酒



六古窯の器でいただく 極上の酒と新鮮海の幸



備前焼の里・備前市出身の店主こだわりの日本伝統の六古窯の器で、四季折々の料理が楽しめる。豊洲から仕入れる新鮮な海の幸で構成される「刺身盛合せ」があれば、「御前酒」「美作新米新酒」といった岡山の地酒もつつい進む。盛り付け皿、酒の徳利から灰皿まで、店主が集めたさまざまな陶磁器が、ギャラリーのように並ぶ。店内に飾られた絵やメニュー表などは、すべてイラストレーターでもある夫人の作という。

おすすめメニュー

● 刺身盛合せ ¥1,650~
● 旬の魚の揚げ物 ¥880~
● 御前酒/美作新米新酒/作州 ほか
● 店舗情報 ● 井の頭線「下北沢」駅西口より徒歩2分
○ 17:00~24:00
● 火、第3月 ● 16席
● カードOK

Google map URL



【下北沢】居酒屋・バー
六古窯
ろっこよう

☎ 03-3467-6380

▲ 世田谷区北沢2-28-6 みなとビル1F

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材料理 出身 企業 お酒



真庭市の 想いがつまった台所

『しなちるママの野菜畑』は、真庭市の有機野菜や無農薬にこだわった食材を取り扱う直販所だ。安全面に配慮し、地元の農家から直接仕入れているのが特徴。真庭の野菜を一口食べたら、子供の好き嫌いがなくなったというほど、鮮度と味に絶対の自信を持っている。遠方から買いにくる人も多く、お店で手づくりのお惣菜は、夕飯までには売り切れてしまうほど。宅配発送注文も可能なので、是非新鮮で安全な真庭の野菜をご興味あれ。

おススメメニュー

■ 真庭産農薬不使用白米2kg ¥1,620〜 / 農薬不使用真庭産のはちみつ160mg ¥1,555〜

● 京急本線「立会川」駅より徒歩2分 ● 10:00〜18:00 ● 日祝 ● カードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



【立会川】産直野菜

しなちるママの野菜畑

しなちるママのやさしいばたけ

☎ 03-6423-0204

品川区南大井1-1-18 1F

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材料理 出身 企業 お酒



世界三大小籠包の名店で 修行したシェフのお店

シェフが自信を持って提供する小籠包をはじめ、本格的な台湾料理やオリジナル点心、創作中華をカジュアルに楽しめる。使用する器の殆どは、オーナー夫人の父であり伝統工芸士の猪俣政昭氏作の備前焼。料理が映える器の数々は、直売価格で購入することもできる。厳選した台湾茶やタピオカドリンク、台湾ビールや台湾紹興酒に加え、岡山県産の日本酒やシェフ厳選のワインまでドリンク類も多彩な顔ぶれ。

おススメメニュー

■ 小籠包4個 ¥638 / ルーロー飯 ¥748 / 台湾風スパイシー唐揚げ ¥990 ● 備前幻

● 池上線「雪が谷大塚」駅南口より徒歩1分
○ 11:30〜14:30 (L. 10:14:00) / 17:30〜22:30 (L. 20:21:30) ● 不定休 (インスタで更新) ● 31席 ● カードOK (ディナーのみ) ● 電子マネーOK

Google map URL



【雪が谷大塚】居酒屋・カフェ & バー

HarunAtsu cafe

はるなつ かふえ

☎ 03-6883-3758

大田区南雪谷2-11-24

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材料理 出身 企業 お酒



かものがわ手延べうどんを 風味豊かなダシでいただく



岡山産の手延べうどんは、角がないつるっとソフトな口当たりとしっかりした弾力が特徴。茹でたてを待つ間、だし巻き玉子や、クレソンのサラダなど、個性的な一品料理とお酒も楽しめる。一番人気は「豊前房うどん」。麺の上には、おぼろ昆布や京揚げ、下関の練り物など全国から厳選した具材がのる。ダシは、佐伯イリコと日高昆布を使用。素材の旨味を生かし、繰り返し食べたくなるやさしい味わいが人気の秘密だ。

おすすめメニュー
 ● 豊前房うどん ¥1,160/
 だし巻き玉子 ¥935 / おぼろおろしうどん ¥1,215 / たまごとうどん ¥1,105
店舗情報 ● 田園都市線「池尻大橋」駅東口より徒歩10分 ● 11:45~14:30 / 18:00~21:00 (売切次第終了) ● 日 16席 ● カードOK ● 電子マネーOK



Google map URL

**「池尻大橋」うどん
うどん豊前房**
うどんぶせんぼう

☎ 03-3710-5425

● 目黒区東山1-11-15 中目黒ARK-II 1F

岡山 応援食材 料理出身企業お酒



焼き鳥一本で勝負 希少部位が食べられる串の名店



美咲町出身の店主が修行を経て独立、『鳥おき』を始めて14年になる。最大の魅力は、飼育期間が75~85日の三重県産伊勢赤どりを一羽丸ごと仕入れてお店でさばくため、希少部位が食べられること。「焼き鳥一本で勝負している」と語る店主が、新鮮な鶏を目の前で絶妙な加減で焼き上げる。串焼きのおまかせコースが人気で、タレには岡山のキミセ醤油を使用。本店の2軒隣では『鳥たけ』も営業中だ。

おすすめメニュー
 ● ちょうちん ¥400 / そぼろ丼 ¥1,500 / 皮ポン酢 ¥800 ● 加茂五葉
店舗情報 ● 東横線「学芸大学」駅西口より徒歩3分 ● 17:00~23:00、(L. 0.22:00) ● 月 28席 ● カードOK



Google map URL

**「学芸大学」焼き鳥
鳥おき**
とりおき

☎ 03-3714-5135

● 目黒区鷹番3-19-14

岡山 応援食材 料理出身企業お酒



ファッションと伝統を織り交ぜた 新感覚料理店



モダンな雰囲気の内にあるのは、古くから愛されている器の数々。店主の伊藤さんは、岡山県の伝統的工芸品である備前焼に魅了され、その魅力を最大限に引き出し、食とファッション、伝統を融合させたお店をオープン。今も、備前焼の街、岡山県備前市へ、料理を盛り付ける備前焼を求めて作家の元へ足を運ぶ。オープンするまでの苦労の中、伊藤さんを支えたソウルフードの津山ホルモンうどんは、岡山ホルモンうどんとしてアレンジされて、お店のメニューとなった。是非、伝統の器と一緒に堪能したい。

お薦めメニュー
■ 真か鉄板焼きプレート ¥4,980/伊勢海老出汁リゾット¥1,880/伊勢海老身入り¥3,880/岡山県ホルモン焼きうどん¥1,380
店舗情報 ● 東急東横線、日比谷線「中目黒駅」から徒歩3分 ● 17:00~23:00
● 不定休 ● 44席 ● クレジットカードOK ● 電子マネー(PayPay)OK



Google map URL

[上目黒] 居酒屋・バー

真か
しんか

☎ 03-6303-0862

▲ 目黒区上目黒2-7-10 北上ビル1階



きびだんごの味は母の味？ 岡山愛溢れる蒲田のお店



親しみやすい岡山弁と気さくな性格で、お客さんを魅了しているのは岡山出身の店主。自慢の岡山ご当地グルメの数々をふるまう。岡山の郷土料理は、まるで自分の実家に帰ったかのよう。アットホームな雰囲気の店内では、お客同士が自然と家族のように仲良くなるそう。岡山出身者が集まる会や地元チームのスポーツ観戦などもあり、一度入るとクセになりそうなそんなお店が東京にはある。

お薦めメニュー
■ きびだんごセット(おばんざい3品+ドリンク1杯) ¥990/瀬戸内おでん ¥150~/野菜中心おばんざい ¥300~¥400
店舗情報 ● JR蒲田駅西口より徒歩2分 ● 19:00~24:00(日は16:00~24:00) ● 月 ● 25席 ● クレジットカードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



[西蒲田] 居酒屋・バー

きびだんご
きびだんご

☎ 03-6785-9216

▲ 大田区西蒲田7丁目5-4 2階

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理 出身 企業 お酒

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理 出身 企業 お酒