

「知ってる店あるよ 今夜の寄り道」の取材

新型コロナウイルスの蔓延による、長い長い自粛生活に突入して早3か月、緊急事態宣言の発令に伴う一斉休業期間を経て、徐々に厳しい規制も緩和されて、ようやく普通の生活に戻りつつありますが、読者の皆様には如何にお過ごしでしょうか？

私共観光協会でも世間様の例に倣い、緊急宣言直後の4月11日から観光案内所「駅ナカクルリンハウス」を休業させました。例年なら新緑観光の皆様でごった返すGWも「伊勢原へ来ないで！」と呼びかけるなど、断腸の思いでした。

しかし「明けない夜はない」という言葉どおりじっと耐え忍んだ結果、ようやく先週からは県を跨いだ移動も可能となり、徐々に元の生活に戻り始めているようです。

そんな中、私共観光協会と提携している「小田急ポイントカード」(OPカード)から、そのホームページで伊勢原の地元のお店を紹介したいという有難いお話を頂戴し、私が個人的に推薦した四店舗の取材に同行いたしましたので報告します。



取材には制作会社のプロデューサーの他、カメラマンさんとライターさんの3人1組で、先ず1店舗伊勢原駅北口徒歩5分の手打ちそばの名店「手打ちそば 亀庵 越峠」さんを訪ねました。プロの手により入念に料理の写真が仕込まれます。

ここでは『季節のかき揚げせいろ』と『変わりうどん』をいただきましたが、実際に食べたのは記事を書くライターさんです。



続いては、市営駐車場に隣接する老舗割烹「鳥好」さんです。こちらでは店名にあるように鳥料理がメインですが、中でも味噌漬けのむね肉の「からす焼き」と、平塚漁港直送の「刺身盛り合わせ」を紹介させていただきました。

料理に合う飲み物のビールは勤務時間なので勿論ダメです。



三店目は、龍神通り中ほどの2階にお店を構える「café Bar poco a poco」(カフェバー ポコアポコ)さんです。

JAZZ が流れる店内は、高い天井と広く大きなカウンターが特徴で、今回はマスター手作りのイタリアンの、ナポリタンならぬ「ポコリタン」と「ベーコンピザ」をいただきました。



最後のお店は、今年開店 3 周年を迎える「Café 茶珈」さんです。外光を取り込んだ明るい店内からは大山山頂も望めます。

こちらの名物は自家製ヒレカツを挟んだ「カツサンド」で、味とボリュームは逸品です。また女性に大人気のスイーツ類も勿論自家製で、撮影後ライターさんがおいしくいただきました。

今回取材した記事は[小田急ポイントカードのサイト内、特集コラムのページ](#)、『知ってる店あるよ』のコーナーで7月と8月に紹介されます。どうぞ楽しみに！