

平成30年度 首都圏「えひめ食の大使館」認定証授与式を行いました！(H30.11.5~11.6)

NO	認定証授与式	店舗名	住所/TEL/営業時間	経営者	特長	店舗写真
1		じざげや 地酒屋 のぼる いざかや (居酒屋)	東京都品川区 大井1-25-9 03-3776-0319 昼 なし 夜 17:30~23:00 日曜定休	代表 山田 達也 (東京都出身、 料理長)	東京都出身の店主が、愛媛の地酒「伊予賀儀屋」に惚れ込み、親子で独立し開店。鮮魚を毎回松山から空輸するほか、野菜や調味料にも愛媛産を使用する「愛媛の食材が楽しめるお店」として評判を呼んでいる。 食材や地酒には特にこだわりを持ち、流行に流されず自らが吟味したものを中心に扱っている。	 
2		すし 鮨 りんだ ずし (寿司)	東京都目黒区 下目黒2-24-12 イメージスタジオ109 03-6420-3343 昼 なし 夜 18:00~23:00 日曜、第1・第3月曜 定休	(株)ショートストップ 代表取締役 河野 勇太  (宇和島市出身、 料理長)	宇和島市出身の代表が海外、国内で修業を積み、2014年4月に独立した、職人としてのこだわりを感じる新しいお店。中心となる鮮魚はもちろんのこと、実家のきょうだいが作る産地直送のかんきつジュースや、じゃこ天など随所に愛媛らしさを漂わせる。 店名の「りんだ」は愛娘の名前。	 
3		あかさか 赤坂ながとも わしよく (和食)	東京都港区 赤坂4-2-3 ティアンティ赤坂一ツ木館1階 03-6277-8710 昼 11:30~14:00 (予約のみ・土曜休) 夜 17:00~23:00 (土曜17:00~22:00) 日曜、祝日定休	(株)ながとも 代表取締役 永田 友。  (松山市出身、 料理長)	松山市出身の料理長が、愛媛から新鮮な食材を仕入れ、素材の良さ、うまみを最大限に引き出す。瀬戸内天然真鯛を土鍋で炊き込む鯛めしをはじめ、愛媛の地酒も豊富に取り揃える。 落ち着いた雰囲気のあるお店は接待や慶事でよく利用される。	 