

特集！！荏原第三地区のグルメを探せ！！

ようしょくこうぼう とうか ★洋食工房 陶花

オーナーシェフ 志田 耕作様
住所 〒142-0051
品川区平塚2-18-3
電話 03-3785-4410



今回取材に協力してくださったのは、洋食工房・陶花の志田礼子さんです。

ご主人である志田耕作さんは外食産業で働いており、「いずれは自分のお店を持ちたい！」と長年、夢を抱いていたそうです。結婚をきっかけにご夫婦で、地元が近く昔から慣れ親しんだ、戸越銀座にお店をOPENしました。

当初は現在の場所から数十メートル離れた場所でしたが、2008年に現在の場所に移転しました。創業から今年で23年目を迎えます。

お店のおすすめは、オムライスです。志田さんの1番のこだわりは、作り置きせず、注文が入ってからケチャップライスを作り、丁寧に仕上げることだそうです。余計なものは入れない「シンプルイズベスト」だからこそ美味しさが素直に食べ手に伝わる、みんなに愛されるオムライスになっています。オムライスには定番メニューのほかに季節限定のトマトソース（春夏）、ホワイトソース（秋冬）があり、どれも人気のメニューになっています。

春夏季節限定メニューのトマトソースオムライス（写真右）

ふわふわの卵に絡んだケチャップライスもボリューム満点です。トマトの酸味でさっぱり感が引き立てられ、最後まで美味しくさわやかに食べられます。



本日の日替わりランチ（写真左）

この日はカニクリームコロッケとハンバーグでした。主食はパンかご飯が選べます。カニクリームコロッケは熱々トロトロでそのままでも美味しいですがデミグラスソースを絡めても濃厚な味わいとなり、食が進みます。

ハンバーグはふわふわで肉汁が溢れ、食べ終わるのがもったいないほど美味しかったです。



これからも戸越銀座商店街をはじめとする、荏原第三管内のグルメを特集していきたいと思います。荏原第三地区で味わえる素敵なお店がありましたら、情報提供お待ちしております！！