



サカヤ×ビストロ Fusa Fusa

老舗の酒店が提案する お酒とこだわり料理の数々

90年の歴史を持つ吉川市の酒店が経営するビストロ。カウンター席のみで落ち着いた雰囲気店内はギリシャや東欧のワインを中心に、日本酒やビール、グラッパなどさすがの品揃え。地元野菜やこだわりの食材を生かしたイタリアンがベースの料理と、お酒のマリアージュを楽しめます。家族連れにも人気のランチは夏限定でBBQ(1480円、2名〜可)が登場。ウッドデッキでどうぞ。



ランチより岩中豚コースとんかつ(ライス、サラダ、スープ付) 1200円。岩手県産岩中豚は肉厚でとってもジューシー。

11:30~14:30、17:00~21:00
土11:30~15:00、16:00~21:00
日11:30~15:00 月休
TEL080-4572-1823
@fusafusa_18ya

バリスタ世界第2位に輝いた こだわりコーヒーが宮代に!



これまでテイクアウトのみでしたが、この夏からは店内でハンドドリップコーヒーを提供する予定



メニューはマイルドブレンドとピターブレンドの2種のみ(各500円)。店内では豆の販売も(100g1000円〜)

Bespoke Coffee Roasters

01

2019年に日本のバリスタコンテストで史上初の2冠を達成、さらに21年にはイタリアミラノで開かれた世界大会で準優勝を獲得という経歴を持つ、春日部市出身の島山大輝さんのお店。元々全く違う職種だった島山さんは、近所にある焙煎珈琲店のスペシャリティコーヒーの味に魅了され、8年前にこの世界へ。以来研究を重ねてオリジナルの豆をネットで販売。店内で焙煎したブレンドコーヒーに定評があり、1〜2週ごとに調合が変わります。日々進化し続けるバリスタのコーヒーをぜひここで。

11:00~17:00 不定休
@bespokecoffeeroasters
*詳しい営業日は
インスタグラム参照

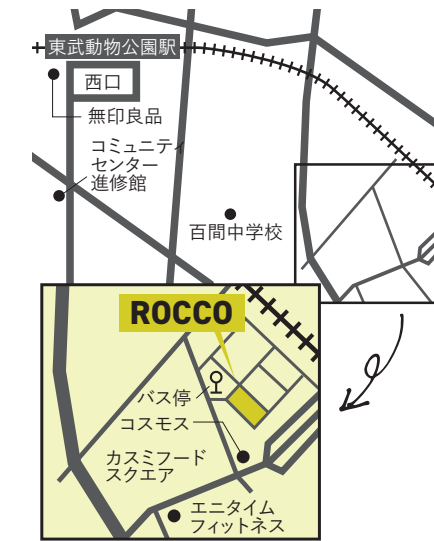


店と店の間に施されたインスタレーションは町内の日本工業大学建築学部の学生によるもの。



宮代町道佛1-8-12 東武動物公園駅西口から徒歩15分 Pあり(7台)
問合せ roccomiyashiro@gmail.com
http://roccoweb.net インスタ @rocco_miyashiro

地元の美味しい・たのしいが勢ぞろい セレクト横丁 ROCCOへようこそ!



昨年10月、宮代町道佛エリアに誕生したセレクト横丁「ROCCO」は、空き家だった築50年の平屋をリノベーションした複合施設「コーヒー店やビストロなど個性豊かな4つの店に個性豊かなキッチンとイベントも開かれる「あずまや」の2つのスペースを合わせた計6戸(ロココ)が並びます。こちらを手掛けたのは地元・中村建設の3兄妹。「地元の人たちに店舗してもらい、宮代の良さを伝えたい」というコンセプトのもと、人のつながりがさらにつながって、魅力的な横丁になりました。オープンから約半年、近所さんにももちろん遠方から訪れる人も多く、評判は上々! 地元の「美味しい!&たのしい」を探しにROCCOへ出かけませんか。



前菜3種盛り合わせ1200円。8種類の前菜の中から、好きなメニューを3つ選んで。お店のイチオシは「いぶりがっこのポテトサラダ」。



サラダ、スープ、前菜、本日のパン、パスタがセットになったFusa Fusaランチセット1200円。この日のパスタはポロネーゼ。

04

シェアキッチン こびと工房、腸ぼかごはん、世界のSnackごはん

本格的なキッチン+10席を完備したシェアキッチンでは、日替わりでさまざまなお店が登場。【腸ぼかごはん】発酵調味料や地元の無農薬野菜を使った「腸をあたためる」料理を、「えみC」さんが提供。自家製みそや麹のワークショップも開催。【世界のSnackごはん】元ツアーコンダクター木村さんが50カ国以上を旅して出会った美味しい料理を再現。世界各地のビールやドリンクが旅気分です。【こびと工房】宮代町在住の「ほっしー」さんが作る地元野菜を使った見た目もかわいいおやつの販売、自家製ランチ(1150円)も。

世界のSnackごはん
ジョージアのシュケル(400円)はニンニクをたっぷり使ったチキンのミルク煮でジョージアの定番料理。



腸ぼかごはん

腸ぼかランチ(1300円)、彩りお弁当(1100円)、無農薬野菜は宮代町やさいたま市から。



こびと工房

3時のおやさいクッキー(パズル、どうぶつ各300円)、米粉のマフィン(各380円)、米粉パンのラスク(650円)、琥珀糖(600円)



腸ぼかごはんインスタ @chow.poca
世界のSnackごはんインスタ @sekaino_snack_gohan
こびと工房インスタ @kobito.co_bo
*毎月の出店スケジュールはROCCOインスタグラム、店頭にて確認を。
*出店者も随時募集中。詳しくはROCCOホームページまで。

あずまや&キッチンカー ビューリント、大和里、Y'K SHOESSHINE

No.1横のデッキにはキッチンカーがやります。行列必死の【ビューリント】はキッチンカーとシェアキッチンのクレープ店。北海道産の粉を3種類ブレンドした香り高い生地が主役のクレープは季節限定メニューが特に人気です。ROCCOの一番奥に位置するあずまやは、休憩スペースとして開放するほか、グルメ、靴磨き、帽子など多種多様な出店。この日は幸手の人気やきとりキッチンカー【大和里】が特別飼育のつくば鶏を使用した焼き鳥を提供した他、【Y'K SHOESSHINE】が登場。



ビューリント
季節限定のブルーベリーマヤールモンクリームチーズパイ800円。マヤールモンが爽やかに香る。



大和里
つくば鶏の香ばしい匂いがたまらない、幸手市の焼き鳥【大和里】が出店。希少部位せりり本220円、もも/つくね/かわ/ぼんじり各150円。

Y'K SHOESSHINE

革靴磨き+クリーム仕上げ3000円、靴面仕上げ4000円。普段はさいたま市赤松のカフェ「449」の2階で出店。

ROCCO STORY ROCCOをきっかけに 宮代の街を散策してほしい



町内で長く建設業を営む中村建設の仲良し3兄妹。この日は和基さんと幸絵さんに話を伺いました。

都内に住むグラフィックデザイナーで妹の幸絵さんは父の看護で実家に帰ってきた折、ポロポロな6軒の空き家が目に留まります。会社を継いだ長兄の英基さんと都内で設計事務所をひらく次兄の和基さんに「あの空き家をお店にしたら面白いかな?」と軽い雑談をしたのが始まりでした。「持ち主が見つかり、私達の祖父が請け負って建てたものだということが判明して、不思議な縁を感じました。それぞれの仕事を生かしてアイデアを出し合い、改装・出店計画を進めます。「地元で頑張っている人が活躍できる、地元で根付いたお店」という3人共通の思いから宮代と近隣の友人知人に声をかけ、こだわりと熱意のある店主を探し出してオープンに至りました。現在も店主たちとの月に一度の会議は欠かさず、お客様の生の声や今後の課題を全員で話し合います。「ROCCOの他にも素敵なお店や場所が町内にはたくさんあるので宮代の街を散策してほしい。ここから繋げていきたいですね。」

06

新鮮ギリシャヨーグルトで 美味しく健康に



店先では濃厚なヨーグルトの試食ができて、賑わっています。



のみ果樹園ヨーグルト(オレンジ)600円、サラダヨーグルト(オリブ&レタス+ヨーグルト)750円。店内ではお茶やうつわなども販売。

M Yogurt

02

春日部市の老舗・お茶のおづみ園が「美と健康」をテーマに、高タンパクで低カロリーなギリシャヨーグルト店をオープン。「母が宮代出身で、前から店を出したいと考えていた」と店長の尾堤智さん。乳酸菌と北海道の生乳100%を使用した濃厚なヨーグルトは、店内で毎日製造。季節のフルーツや新鮮野菜をできたてのヨーグルトに合わせた豊富なメニューがお子様から高齢の方まで人気を集めています。自宅で楽しめる量り売りヨーグルトも(550円)〜。

10:00~17:00
木、第4金休
TEL070-3300-6610
@m_yogurt.greek



米にうるさい宮代っ子も ハマる絶品揚げ餅

03



徳用揚げ餅(塩)ミニサイズ各200円、大袋各400円。季節限定で登場するおこわや赤飯、おはぎなども人気が高い。



宮代もち処 J'farm

「宮代を揚げ餅で盛り上げたい!」と米業会社で働いていたオーナーと専務がこだわりぬいて完成させた揚げ餅がオープン以来大好評。餅米は厳選した産地の契約農家から、揚げ油には精製度の高い米白絞油のみを使用しています。サクサクで軽い食感の揚げ餅は「食べ始めると止まらない」「胸がけしない」とリピーターが多いそう。また、店内で焼く「もち入りワッフル(300円)」はカリカリもちもちの食感が、子どもたちに大人気。おみやげも可能です。

10:00~18:00
月休
TEL0480-53-3311
@mochidokoro_jfarm

