

奥多摩の だしまき玉子専門店

ランウェイ
卵道



1

2

◎奥多摩のだしまき玉子専門店 卵道
◎住所：奥多摩町小丹波 549
◎電話：0428-85-8337
◎営業時間：11:00 ~ 15:00 (火曜定休)

ホームページ

Instagram

1 ... 古里本店は休日も賑っています
2 ... キッチンカー出店も承っております
(代表の河村周平さん)

奥多摩発『東京田舎めしのだしまき玉子』

〇開店に至るまで

長年、羽村市の居酒屋で働いていましたが、いつかは独立しようと考えていました。どのような飲食店にするか悩んでいたところ、地方のB級グルメの特化型商品で安定した集客をしているお店に大きな魅力を感じました。

この戦略に感銘をうけ、どのような商品が流行り廃りのない専門店の商品になるのかを考え抜き、辿り着いた答えがだしまき玉子でした。だしまき玉子は年齢・性別・好みなどにあまり左右されない商品なので、居酒屋や定食屋など、どこにでもあるありふれた食べ物の一つです。このありふれた『たかが玉子焼きを、されど玉子焼き』に変える事が出来れば面白くなるのではないかと期待を膨らませて開店の運びとなりました。

〇こだわり、心がけていること

当店のこだわりは、多摩川の源流水を使用していることです。こだわりの食材は全国どこからでも取り寄せることができますが、弊社では多摩川の源流水を毎週小菅村まで汲みに行っています。多摩川流域の方にとって親しみのある、新鮮なお水を使用して料理も美味しくなるように心がけております。

〇メニューについて

3種類のだしまき玉子とそれぞれの定食がメインメニューです。(スタンダードのだしまき玉子、白い黄身を使用しただしまき玉子、東京烏骨鶏のだしまき玉子) その他、「卵道プリン」もとても人気です。



▲だしまき玉子定食



▲卵道プリン

〇今後について

奥多摩の地を『食』で盛り上げていきたいと考えています。この度、8月9日にエキュート立川にてテイクアウト専門店を開店しました。奥多摩の玄関口となれるよう、グルメとしてだけではなく、観光地としての魅力も発信していきたいです。テイクアウト店として、手土産にも活用していただけるような商品作りを心掛けていきます。

現在の奥多摩には、行楽シーズンに左右され閑散期は営業が出来ないようなお店があります。そういった状況が少しでもなくなるように日々精進し、地域活性の役に立ちたいです。卵道は春夏秋冬、変わらない味を提供し続けていきます。