



～和食～

そば・日本料理

福寿庵 様

ご使用機器

CSI3-G5U+G3D

(5 段式+3 段式
2 段積み小型スチームコンベクション)



矢野口駅から歩いて 10 分程、平日の昼過ぎにもかかわらずお客さんが絶えない程の人気ぶりだ。稲城市で地元密着型のお店を目指し、昭和 38 年に創業して以来多くのファンを魅了してきた福寿庵。昔からの常連さんをはじめ、多くのお客さんが集う。

福寿庵の人気料理は、じっくり柔らかく炊いた鯉そばだ。「鯉そばの鯉はスチコンで 4 時間じっくりスチーム加熱してから 1 時間鍋で煮ます。スチコン調理だと入れっぱなしで簡単に柔らかく仕上がりますよ。」と店長の嘉山様。

「加熱機器は昔からコメットカトウという印象がありますね。なので、買換えもコメットカトウと決めていました。今は蒸気が直ぐ出て立ち上がり早いので助かります。」

福寿庵では他にも様々な料理にスチコンを活用している。「他にはローストビーフ、茶碗蒸し、焼き魚や温泉卵等。あとは低温長時間加熱を利用して鮑やタコを柔らかくしたり、丸ごと低温でじっくり加熱したさつま芋を天ぷらに使う等の下処理にも使っています。さつま芋は甘くなって家庭では味わえない天ぷらになりますよ。」とスチコンのメリットをフル活用して頂いている。

福寿庵では店内での食事の他に宴会、仕出しやケータリングも行っており毎日多種多量の料理を提供している。

「こちらには寿司職人や、昔ホテルで働いていた洋食と中華のプロもいるので幅広いジャンルの料理を提供しています。今後は今以上に、仕出しに力を入れていこうと思っています。」

各ジャンルのプロが作る、本格料理が食べられる福寿庵。今後もっと忙しくなり益々人気店になるに違いない。

住所：〒206-0812

東京都稲城市矢野口 1109

TEL：042-377-4611

営業時間：11:00～20:30 (20:00 L.O)

※ご宴席の場合 21:00 まで

定休日：火曜日 (祝日の場合翌水曜日)

席数：100 席 (1 階 40 席、2 階 60 席)

HP：http://www.geocities.jp/fukujuyan/



鯉そば

2 段積みタイプの為
上下違うモードで加熱が
できて効率が良いです！



茶碗蒸し



ローストビーフ

「毎日ここで蕎麦を打っています！」

笑顔が素敵な店長のお父様。

お蕎麦一筋です！



和の雰囲気たっぷりの
落ち着いた店内です。

