



東京都豊島区、池袋駅 C2 出口から徒歩 5 分の位置にある和酒酔処わく別誂と寄り道処ふう。同じ敷地内に 2 店舗が併設されている。池袋出身の店主、宮崎拓様は 10 代の頃から料理を始め、カナダの日本食屋で修業を積み、9 年前に 1 店舗目の和酒酔処わくをオープン。そしてこの度 2・3 店舗目を 2021 年 5 月 12 日にグランドオープンされた。わくの由来は“和を食う”“ワクワクする”“酒のもろみが湧く”から、ふうの由来は、2021 年は風の年とのことで、“換気が良い”“ふう～とため息がつけるようなお店”など、意味が込められている。この度フライヤーとガスレンジを導入いただいた。

「導入のきっかけは、コメントカトウの東京支店が店のすぐ隣にあったため、デザイナーさんやニシイケバレイのオーナーさんからご紹介をいただいたことです。イベントを開催することもあるので、から揚げを大量に揚げられるようにフライヤーの導入を決めました。バックガードに油切り板を取り付けたので、とても便利です。ガスレンジではスープ、マグロのカマやグラタン、キッシュなどオープンで焼き上げています」と早速大いに活用いただいている。

「美味しいのは当たり前です。お客様へ生産者の思いを橋渡しし、早起きして自分で釣った魚を料理として提供したりなど、美味しいだけではなく、それ以上の思いを今後も届けていきます」と熱い思いを語っていただいた。

今後、池袋の美味しい和食とお酒が楽しめるお店として、盛り上がっていくに違いがない。

～和食～

和酒酔処 わく 別誂 様  
寄り道処 ふう 様

ご使用機器

CF3-GA18-L16

(オイルセービングフライヤー)  
(バック取付板、油切り板付)

XYS-960A

(ガスレンジ)



住所：〒171-0021

東京都豊島区西池袋 5-13-18 1F

TEL：03-6914-0395

営業時間：11:30～14:00 (ランチ)

17:00～23:00 (ディナー)

席数：わく…9 席 ふう…16 席

定休日：不定休

お洒落な看板です



高級感ある  
わく 店内



親しみやすい  
ふう 店内



特別に作った  
わくさんの日本酒



魚出汁と鶏ガラ塩そば  
日替り小丼セット



干物御膳



日替り御膳定食

お得なランチメニュー！

ハイパー干物クリエイター  
藤間さんの干物  
絶品です！