

# 万喜多

17:00-24:00  
定休日 日曜日・第3月曜日

長者町8丁目、清正公通りにあるかつていたたずまいの「万喜多」さんに来ました！  
ちょっと敷居が高そうな気もしますが、町内会でよくお見かけしているので、気軽に入ってみましょう。

「こんにちは～！！」

「いらっしゃい～！！」

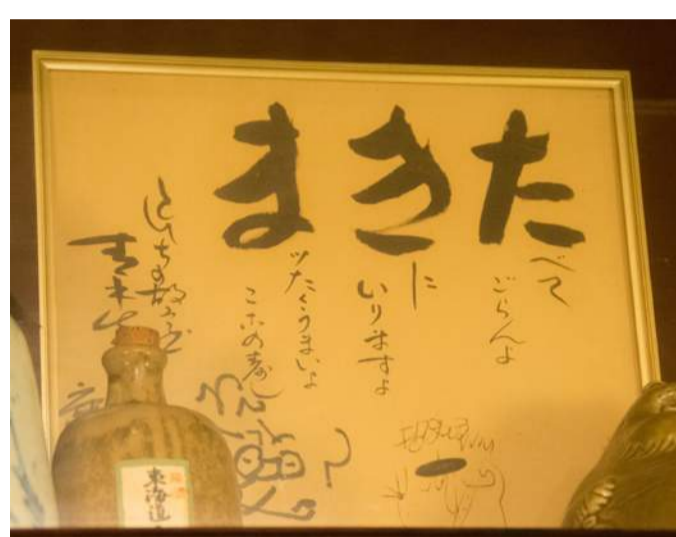
ちょうぶくちゃんです。  
横浜市中区長者町7・8・9丁目の  
素敵な場所を訪れて紹介します。



こちらが二代目の店長牧田さんです。  
町内では二年に一度のお三宮日枝神社例大祭の祭礼委員長もしています。

ケースに並んでいる食材の彩りがきれいで  
おいしそうですね♪

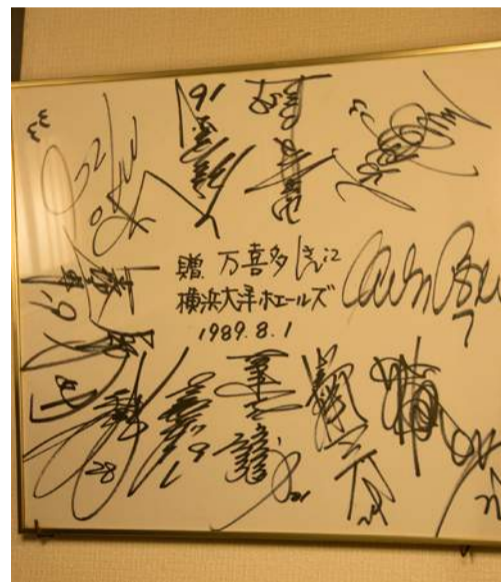
こちらのお店は昭和36年からこの場所で  
経営されているそうです。



店内には、先代から引き継いだ思い出の品々たちが  
並んでいます。  
本名の「牧田」から文字って、「みんなによろこんでらう。」  
ように、「万喜多」というお店の名前にしたそうです。  
さて、気になるおすすめメニューですが、

今回は食品サンプルでのご案内です。

こちらが、名物の「のり弁当」  
1300円でお椀がつきます。  
こちらは、以前いただいたことがあります、様々なものが  
ちょっとずつ入っていて、どれも一つ一つ丁寧に心がこもって  
いるので、満たされた幸せな気持ちになります。



あとは、焼き魚や煮魚、煮物、おひたしなど、シンプルな和食のメニューが並びます。

こちらは、先代から引き継いでいるメニュー表です。  
お値段もリーズナブルで、庶民的です。  
カウンターにさりげなく飾られた植物や食材も粋な空間を作り出してとてもホッとします。



「お店でこだわっていることは？」と尋ねましたら、  
「出汁です。」  
「あとは、昆布巻きとかまぼこ以外は、全て手づくりで、冷凍品やチルド品は使っていません。」  
とのことでした。  
最近、個人的に、出汁の魅力を再発見してしまったので、これは非常に気になります。  
出汁は日本の宝ですね～。

お客さんは経営者や職人さんが多いとのこと  
ですが、20代、30代の方々にももっと足を  
運んでほしいということでした。

創業56年の先代から引き継いだ、手づくり  
にこだわった庶民的かつ本物の和食をぜひ  
体感してみてください。

