

あなたの  
粋な  
おもてなし

03

三汁七菜 天穂

## 伝統文化とおもてなしが生み出す「食の喜び」



女将の大西広美さん(中央)と「天穂」のスタッフたち

4月号から新たにスタートしたこのコーナーでは、宇都宮市に数ある飲食店の中から、企業経営者や幹部の方々が「おもてなし」で利用される銘店を推薦していただきご紹介いたします。第3回は「三汁七菜 天穂」にうかがいました。

### 懐

席料理の店「三汁七菜 天穂」は、一ノ沢町の住宅地にあるお店です。もとは日本舞踊のお師匠さんが住んでいた



季節の素材を生かした「和」のおいしさを提供

家を、女将の大西広美さんが和食の店に生まれ変わらせました。平成15(2003)年に開店し、最初は女性の口コミから人気が高まり、現在は老若男女の幅広いお客さまが足を運んでくれる人気店になりました。

大西さんは、麺類の製造販売を手がける株式会社スジャパンの役員でもあります。自社製品の新規開発のため、以前からアンテナショップの必要性を感じていたという大西さん。そんな時、偶然この家と出会ったことで「和のおいしさに触れていただき、ファンになつていただくお店を経営し、その中から得られたものを商品開発に還元できるのでは」とひらめいたそうです。

いつも笑顔を絶やさない大西さんが女将をつとめる「天穂」で味わえるのが、「懐席」と名づけた日本料理。昼の部・夜の部ともに、季節の味を大切に伝える食材と調理で、味わうほどに「和」のすばらしさを実感できます。また締めに出る「大麦めん」は、一見すると蕎麦のよ

うな色合いです。食べればまさにうどの味わい。目も舌も喜ぶ、人気メニューです。

「3月3日(桃)や7月7日(七夕)など、日本には季節を大切にする伝統があります。そのすばらしさを伝えたいですね」

玄関を入ると正面には季節の飾り付けが置かれています。また個室など店内各所に、季節を伝える装飾がほどこされています。これらはすべて、女将やスタッフの手作りです。

「お客さまのおかげで、15年も続けて来ることができました。また初心に戻って、より一層ご満足いただける店をめざします」



写真上/栃木県産の大麦を使ったうどん「大麦めん」のおいしさは格別  
写真下/住宅地の中、隠れ里のような趣のたたずまい

三汁七菜 天穂 宇都宮市一ノ沢町276-8 ☎028-622-1085  
営業時間/昼の部 11:30~14:00(L.O)/夜の部 17:30~22:00(20:30L.O)

わたしが  
推薦します!



藤井産業株式会社  
代表取締役社長  
藤井 昌一さん

### プライベートにも会食にもマッチする店です

オニックスジャパンの大西ご夫妻は以前から親しくさせていただいていました。「天穂」は私の自宅の近くにあるため、夫婦でよく利用させていただきま。プライベートだけでなく、会社関係の会食でもお世話になっています。格式や伝統が伝わってくるお店ですし、何より料理がおいしいので、紹介した人はみなファンになっています。どの料理もおいしいのですが、私は締めの「大麦めん」が大好きです。蕎麦のような見た目、食べるとうどんという意外性も楽しいし、おいしい逸品です。