

相模エナジー通信

お店エール活動 vol.3



相模エナジーは地域密着の電力販売会社として5月から新しく「お店エール」という形で地域のお店取材に行き、お店を応援する特集をスタート。相模原市の魅力をお届けいたします!!!



南区相模大野 中国料理 昌龍飯店

住所
神奈川県相模原市南区相模大野5丁目28-13
営業時間
11:00~14:00、17:30~21:00
定休日
水曜日
電話
042-743-2341



相模大野で45年続く町中華

都心で7年半修行後、相模大野で開業。餃子や春巻き、シュウマイなどの点心は全てお店仕込み自家製にこだわっている。野菜ソムリエの資格を保持している店主が選ぶ栄養価の高い食材を選んでいる。今では口コミなどで広がりお昼時には満席状態が続いていることから、電話で席の予約を取るお客様も多いのだそう。季節限定メニューもオススメです!



ボリューム満点!
絶対に外せない町中華

出前の魅力! 名店の味を器で届ける

出前は自ら直接お客様の元に足を運んでいる。人と人の繋がりを大事にしたいという思いから、昔ながらの出前スタイルにこだわっている。「プラスチックのお皿より食器で食べてほしい。」という器で食べる温かみや、直接手渡し出来てお客様の喜ぶ顔を見れることに幸せを感じているとの事。



Instagram

中国料理 昌龍飯店

本来の野菜の味を楽しむ
無農薬野菜のご馳走サラダ



中央区中央 TabeTok

住所
神奈川県相模原市中央区中央3丁目7-4
営業時間
平日 7:00~15:00、17:00~20:30
土日祝日 10:00~15:00、17:00~20:30
定休日
日曜日
電話
070-2355-2727

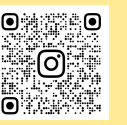


ここでしか味わえない!

メインとなるサラダは無農薬の野菜にこだわって、農家さんに直接足を運んでいて、自家製ドレッシングは3種類の中から2つ選ぶことが出来ます。すっきりとした飲みやすい味わいのスムージーも、もちろん無農薬。タバトク名物の皮がパリッ!ふわっ、じゅわあ~な食感がたまらないローストチキン。鶏ハムは驚くような柔らかさ。お店でしか味わえないメニューがたくさんあって、ゆで卵や野菜増量、スムージーはヴィーガン仕様に変更出来るオプションメニューなども。自家製のにんじんだレッシングはお持ち帰りも可能。

思い描いていた理想

トレーニングや運動後でもしっかりと栄養補給出来る食事が摂れる場所が欲しい!との思いでお店をオープン。アスリート栄養学や、スポーツ栄養学など数々の資格を保持しており、ボディビルダーやモデルを目指しているスタッフに囲まれ、お店にはアスリートやオリンピック選手などの来店も多く「食に対しての意識が同じもの同士に囲まれてながら仕事していることが喜びの瞬間です」と話している。



Instagram

TabeTok

創業昭和十三年
歴史的名店



南区相模大野 東屋きっちゃん

住所
神奈川県相模原市南区相模大野5-27-12
営業時間
火~金 11:30~15:00、17:00~22:00
土 11:30~22:00
定休日
月・日曜日
電話
042-742-3357



アジア料理もお酒もおいしい!

ランチメニューは四川麻婆豆腐が特に人気で、痺れる辛さが癖になる味。お肉たっぷり魯肉飯は、ホロホロの豚肉と甘辛味がたまらない!八角が香る台湾の定番料理。塩もつ煮は全く癖のない鮮度にこだわったものを使用しており、口の中でトロトロに溶けてなくなるうまさ。他にもスパイスカレーなど豊かな香りと奥深い味わいの本格的なアジア料理が楽しめます。ランチミニ生ビールやマンゴーラッシーなど料理や気分に合わせて選べます!



相模大野で一番歴史ある酒場

Cave de Azumaya 「角打ち」という店内において、店内で買ったお酒を楽しむ昔ながらのスタイルの酒場。日曜日、東屋きっちゃんはお休みをしているが、昔ながらの角打ちスタイルでお酒と乾きものだけの【パパの日】として営業をしている。近辺では扱っていないような珍しいお酒がたくさん揃っており、ソムリエが厳選した日本酒やワインをグラス価格で提供しています!



Instagram

東屋きっちゃん

現在「お店エール」は、地域活性化を目的として弊社のご契約お客様に向けてお店紹介をおこなっております。連載ご希望などございましたらご依頼はこちらからご連絡お待ちしております!