

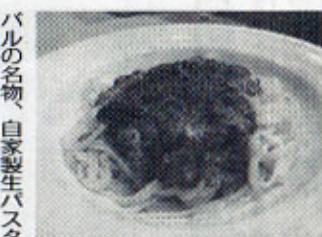
バルと魚居酒屋が合体

国分寺《デンズキッチン》

名物の志イカ



の江前二ト



く。開店1ヵ月半で
れ狙いのお客さんがもう
付いているというのだと
から人気のほどがわかる
る。しかも、カウンター
席に腰を下ろし空いてい
れば、お任せ地魚の握り
寿司も裏メニューで注文
可能というのだから、地
元の常連客にとつては麺

しい限り。これらの鮮魚は、「新宿いかセンター」で知られるスプラウトインベストメントグループの活魚卸会社「ワイエムティー」から仕入れてい

るものの、特に活イカは同店の魚業態のパワーアイ

テムだ。取材に訪れた日
は「サワラ、キス、イナ
ダの握りが裏メニュー」。
新鮮なネタで握られた寿
司を食すると日本酒が欲
しくなる。

次はバル部門、デノズバルへ。こつらは不揃いな椅子、ソファーのテーブル席、奥にはプロックで仕切られた烟座敷と通常の座敷がある。ここ

る30cm弱はある。4種の
チーズピザ／1260円
。生地がもっちりして
いる上に、味がいい。レ
ジが1つなので、鮮魚と
バルの「出前」も可能だ

を本格的に解禁するところなりふれどことが予想される。

「アンズ・ギッヂン」
実にユニーク、としか
いようがない。店には
いようと正面が魚居酒屋、
すると正面が魚居酒屋、
してお洒落なネオンサ
インが右側ではバルである
とを知らせてくれる。
オンサインにはそれを
「イカと魚」「パスター」
描かれており、黒板に
「(左)デンズ鮮魚」「(右)
ンズ・バル」とある。
央のキッチンを挟んで
つの店が共存している
好だ。

「アンズ鮮魚」に潜入だ。カウンターとテー
ブル席で構成された店内でひと際目を引くのがオレンジ色の水槽。2つ並んだ片側の水槽の中を見ると、たこや何やら魚が泳いでいる。隣は、イカだ。水色ではなくオレンジ色なのは「その方が寿命が適か

10.000-15.000 €



夕に8時間×3日込んだミートソースをかけた（江戸前ミートソースパスタ）650円。これが中々の美味で、ランチ時でも引っ張りだこの人気メニューとか。八丁味噌を隠し味に使っているところがまさにミソ。もう一つの目玉が注文後に生地を伸ばして400℃のオーブンで焼き上げ

しの中で、和洋の専門店が混在する。業態2店で構成する「ズンズンズキッチン」は今後、その動向が楽しみな店だ。FLコスト比率は53.5%、L30%、55坪で、0席で初月は月商800万円でのスタート、年次目標に向かって1000万円が当面の目標だ。客単価は平均が3000円、鮮魚が4000円だが、「出前

時
16時
24時
無休

