

# バルと魚居酒屋が合体

## 国分寺《デンスキッチン》

国分寺駅前に現れたカフェとも一杯飲み屋ともつかない不思議な空間。白い暖簾が風になびく。一体何屋なんだ―その正体は、東京・中央線沿線にドミナント出店を進める麦企画（東京・羽村）が送り出した新業態「デンスキッチン」だ。麦企画は立川に4店舗のほか、計12店舗を中央線沿線に展開する。

「デンスキッチン」は、まずは実にユニーク、としか言いようがない。店には「デンス」に替入ると正面が魚居酒屋、そしてお洒落なネオンサインが右側はバルであることとを知らせてくれる。ネオンサインにはそれぞれ「イカと魚」「パスタ」が描かれており、黒板には「(密)デンス鮮魚」「(密)デンス・バル」とある。中央のキッチンを挟んで2つの店が共存している格好だ。



名物の活イカ



バルの名物、自家製生パスタの江戸前ミート



に長いから」とのこと。三浦半島の松輪漁港直送デイズロ便の活イカ。そして、千葉の船形漁港直送のこちらもその日に捕れた魚介類が16時から20時くらいまでに店に着く。開店1カ月前で、それ狙いのお客さんがもう付いているというのだから人気のほどがわかる。しかも、カウンター席に腰を下ろし空いているらば、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、地元の常連客にとっては嬉しい限り。これらの鮮魚は、「新宿いかセンター」店の魚業態のパワーアイで知られるスフラウトイオ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

OPEN  
開店  
OPEN

るもの。特に活イカは同店の魚業態のパワーアイで知られるスフラウトイオ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

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「デンス・バル」へ。こちらは不揃いな椅子、ソファのテーブル席、奥にはブロックで仕切られた個室数と通常の座敷がある。この自慢は自家製平打ち生パスタに8時間×3日煮込んだミートソースをかけた「江戸前ミートソース」だ。650円。これが中々の美味で、ランチでも引っ張り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



長生きするという赤系生け簀

を本格的に解禁するとかなりふれることが予想される。東京都国分寺市本町2-9-10丸八ビル1F、042-312-4114、営業時間 11時～14時、16時～24時、無休。