

提携店訪問記⑬ みそ家米ぞう 様

R5.4.27 取材

サラリーマン時代、外食が多く、みそ汁とごはんの美味しい店を探してみたが、なかなか見つからない・・・。「ならば、自分で作ろう」という思いから始めたお店。

今回、訪問させていただいたのは、小山市東城南地区にある「みそ家米ぞう」様。国道50号線から、県道191号線を南下、お店の看板と、大きな「樽」が目印です。



美味しいごはんのみそ汁、人の名前っぽくしたいという思いから命名。



平成18年3月13日に開店、丸18年に。素材の品質にもこだわつつ、地産地消の観点から、県内では「とちぎ和牛」や「おやまブランド」にも選定されている「おやま和牛ステーキ串」、国内では「和豚もちぶた」や旬の新鮮な魚を使用し、「感動するおいしいもの」を提供することを心がけているとのこと。

人気の煮込みハンバーグを注文。香りとこの景色だけですでに美味しい！



高級食材をリーズナブルに提供したい

「みそ家米ぞう」のお米は、地元ブランド「生井っ子」という、小山市生井地区の農家が特別栽培したお米。ふっくら炊きあげ



られたお米は、煮込みハンバーグのデミグラスソースと混ぜり合った肉の旨味も余さずしっかりと吸い上げ、これだけで茶碗が空になる勢い。みそ汁は、本場信州の米こうじみそを使用、主張しすぎず、それでいてしっかりとしたコクと香りは、食事を楽し

しおアクセントとなり、全体を引き締める印象。

メインの煮込みハンバーグは納得できるボリューム。

お近くにお立ち寄りの際は、ぜひご賞味ください！



ミックスフライ



人気の海鮮丼

とちぎ元気グルメまつりグランプリ受賞！



店長の北岡様。丁寧な接客と、人当たりの良い、明るい笑顔が印象的。

ミニ情報



「みそクリーム大福」も販売されており、道の駅でも好評販売されております。

みそ家米ぞう

住所 小山市東城南 1-28-11
電話 0285-31-3711
営業時間 11:00~14:30(LO14:00)、17:30~20:30(LO20:00)
定休日 無休(臨時休業あり) ※水・木はランチのみ営業
特典 会員の方に「みそクリーム大福」をプレゼント。
御膳ご注文の皆様にはソフトドリンクサービス。
※ご注文時に会員証をご提示ください。

おやま和牛ステーキ串