



「炭火串焼 てっちょこ」で群馬県をPR！

■ 都内で有数の群馬推しの店！

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の「てっちょこ」を紹介します。代表の伊与久さんは沼田市出身で、沼田市産を中心に本県のような農産物等を積極的に提供しています。

「てっちょこ」は、安くて美味しい気取らない店がコンセプトで、木材に囲まれた田舎風でちょっとログハウスっぽくもある空間を意識したこだわりの店舗になっており、入り口には群馬県の地酒が並び、さらに垂れ幕でも群馬県をPRしていました。

当店で群馬県産の人気食材は、(有)月夜野きのこ園から直接仕入れている「谷川茸（エリンギの交配種、大振りで食感がこりこりして甘みが強くしっかりした味が特徴）」と「雪割り茸（富士山麓で菌が発見された品種でブラウンエノキによく似た稀少キノコ）」で、谷川茸は炭火串焼き、雪割り茸はおろしポン酢で提供されていました。さらに、JA上野村から直接仕入れている猪豚の炭火串焼きも好評で、日本酒はすべて群馬県産というこだわりようです。

時期によって沼田市産の舞茸や山菜も直送され、今回は「たらの芽の天ぷら」が提供されました。麺類は沼田市の沼田食品から直送された麺を使用しており、ラーメンやうどん、冬季限定の「おっきりこみ」も好評とのこと。

当店では群馬県のB級グルメである、青のり入りモチモチ食感の伊勢崎市神社コロッケを再現しており、今では人気商品の一つになっているとのこと。また、米や卵も群馬県産にこだわっており、オール群馬のメの卵かけご飯も評判が良いとのこと。

伊与久さんは「今までも色んなお店で携わらせてもらった経験を活かして、自分が行きたい店を目標にして経営しています。今後も、群馬県産の素材を積極的に使用し、美味しく特徴のある料理を提供していきたい。」とコメントしていました。

■ 「てっちょこ」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都世田谷区 北沢3-2-10 B1F	小田急小田原線 東北沢駅(徒歩2分)	月～土:18:00～26:00	日・祝



「てっちょこ」入り口



神社コロッケ



たらの芽の天ぷら



おっきりこみ