白と木目を基調とした明るく心地のよい店内。清々しい一枚板の白木のカウンター席 7 席に、ゆったり寛げる個室が用意される

てんぷら ひら井

四季の移ろいを素材で感じられる美味しいを追求した極上の天ぷら

〈ひら井〉の文字が見て取れる一枚板の看板。やわらかなその文字は、店主の母親の手によるもの

福島市内中心街。どこか隠れ家的な、奥まったビルの一角にある〈てんぷら ひら井〉。白壁にかかる一枚板の看板、〈ひら井〉の文字が目印だ。白と木目を基調とした明るい店内には、天ぷらを揚げるなんとも美味しそうな音が、耳をくすぐる一枚板のカウンター席と、ゆったりとお寛ぎいただける個室を用意する。

「季節の移ろいを食で感じる幸せ」をテーマとする同店では、四季折々の美味を存分に味わっていただくため、素材にはどこまでもこだわる。福島産を中心とした地産地消の新鮮な食材や、宮城県志津川町の穴子をはじめ、京野菜、京の生麩といった希少な素材も数多くお目見えし、塩、だし、油に至るまで、全てにおいて厳選したモノのみを使用。日々その素材と向き合い語り掛け、食材から「おいしく揚げてもらってありがとう」と言ってもらえるような天ぷらであってこそ、心からお客様に喜んでいただける天ぷらとなる。親方直伝の教えである「食材が喜ぶ天ぷら」を心掛けた、極上の天ぷらは誰もが思わず笑顔になれる、そんな幸せに満ちた味がする。

注文を受けてからさばく、国内産車海老を使った海老の天ぷらや、新鮮な生食用のうにを海苔で巻いて揚げるうにの天ぷら。一度食べたらやみつきになると評判のアイスクリームの天ぷらなど、天ぷらはおまかせコースから単品メニューまで幅広く取り揃える。また、地元福島の特約店販売のみの扱いとなる、目利きの日本酒も豊富に揃える。揚げたての天ぷらと共に福島の銘酒をとくとご堪能あれ。

どこまでも素材にこだわり、美味しいを追求した極上の天ぷらで、あなたにも季節の移ろいを感じる幸せを味わってほしい。

注文を受けてからさばかれる車海老は、まさに新鮮そのもの

宮城県志津川町より、店主が直接取り寄せたあなご

国産にこだわった鮮度の高い生食用のうに

揚げたのに溶けてないバニラアイス。そこにかけられたメイプルシロップとシナモン。ナイフとフォークでいただく極上の味わいの「アイスクリームの天ぷら」

新鮮な生食用のうにを海苔で巻き、ミディアムレアな状態に仕上げた「うにの天ぷら」。噛み締めた途端口いっぱいに広がる、旨味と甘味が舌を喜ばせてくれる

ゆったりとお寛ぎいただける個室席もご用意

会津若松市、会津坂下町、天栄村、田村町、古殿町といった、地元蔵の銘酒が揃っている

「真味求心」まことの美味しさのために、料理人としての心と技を追求。親方直伝の食材が喜ぶ天ぷらは、お客様を笑顔にする至福の味わい

お問い合わせ
- 024−522−7064
- 住／福島市置賜町5−13シルクビル1F
- 営／18:00〜23:00(L.O.22:30)
- 休／日曜・祝日
- http://www.tempura-hirai.com