



お染焼き(1人前)680円。お染焼きは昭和12年、創業時からの定番メニュー。メニューは単品の他、お染めセット、コース料理がある。デザートにはあんこ巻きがおすすめ。お土産用の焼きそばセットは二人前609円、特製ソースは1本380円。焼きそばは、コシのある太麺で茶褐色をしている。

文士が愛した お好み焼きの老舗

風

風流お好み焼きの「染太郎」は、名物女将だった崎本はるさんが、戦後いち早く浅草の焼け野原に再建したものだ。今ではビルの谷間にぽっかりと佇んでいるが、店は当時のままに保たれ、戦後の下町の雰囲気味わうことができる。

看板メニューの「お染焼き」は、いろんな味を一度に楽しめるお好み焼き。年季の入った鉄板に生地をのばせば、たちまちジュージューっと香ばしい音がはせてくる。音もご馳走だ。もっちりとしたお染焼きからは、濠々と湯気が上がり、ソースのいい匂いがする。頬張れば、キャベツの甘味にイカのぷりっとした歯ごたえ。焼きそばと肉の旨味が混然とまざりあい、まさにお祭り気分的美味しさだ。

「お好み焼きは、その名の通り、お客さんが自分好みに焼いて楽しむもの。遊びですからね。ネギを並べて『いかだ焼き』、深川でとれた牡蠣を焼いて『深川焼き』なんて、粋な語呂合わせをして楽しんだものですよ」と、懐かしそうな女将さん。

奥座敷の壁側は、昭和から平成へと続く「染太郎の歴史」の詰まった資料コーナーになっている。それはまた、染太郎を我が家のように愛した高見順や坂口安吾といった文士や、浅草界隈の芸人さんたちの歴史とも深く重なり合っている。

創業から70年。庶民の味を伝える染太郎の「遊びどころと心意気」は、今も昔も変わらない。

風流お好み焼き 染太郎



ガラス戸の向こうには、染太郎を愛してやまない多くの芸人、文士たちの色紙や書籍などが飾られている。芭蕉の「夏炉冬扇（かろとうせん）」を掲げているように風流を楽しみたい。



踊りが得意で、華やかな笑顔の二代目女将・崎本麗恵美さん。菊水通りにあり、夏蜜柑の木と、屋根の下に大きく書かれた「染」の白文字が目印。屋号は先代の夫、漫才師・林家染太郎の芸名から高見順が命名したものだ。



風流お好み焼き 染太郎

東京都台東区西浅草2-2-2

☎03-3844-9502

🕒12:00~22:30

📅不定休

●TX「浅草駅」より徒歩3分、都営浅草線「浅草駅」より徒歩10分、銀座線「田原町駅」より徒歩7分、日比谷線「入谷駅」より徒歩12分