

2015年12月 特別賞

ここに、お寄せいただいたメッセージをご紹介します。(五十音順・敬称略)

◆一番人気のせいろ蒸し 東京のお客さんは大満足。長野放送相談役・相崎由松)◆弥生座さんのお店に刺激を受け、当店も仲見世に出店しました。お互い頃張りましょう。(やす亀店主・青木茂人)◆いつもあったかが美味しい。家族がつながるもうひとつのが我が家です。(長野市/自営業 荒川浩志)◆女将は、自分で店を始めたのかな? (元長野朝日放送専務 池内紀昭)◆門前セイアがある限り、通り続けます!(スペシャルオリジンピックス日本・長野理事長・伊澤喜久子)◆観光客も地元客も満足。これぞ本物の商店街。(長野市/中小企業診断士 伊澤祐樹)◆すばらしお店と文化の場づくりいふし銀のよう喟ひます。(ISHIKAWA 地域・文化企画室代表 石川利江)◆夫の故郷に10年前に戻り、せいやくしに、信州牛の美味しさに、優しい懐に、家族揃って絶賛しております。(長野市/主婦 黒石綾代)◆あなたの精神力には頭がさがります。(長野調理業専門学校常務・石坂里子)◆大変不思議な感じで落ち騒ぎます。階段を上る時のギンギンという音がなんとも言えません。(長野日野自動車専務 石坂雄)◆新しい長野の名物せいろ蒸しとの出会いは最高。(元町会長・市川隆)◆美味しい料理に温かくおもてなし、最高です。(ながらの観光コンベンションビューロー観光部長・市村久子)◆誕生日、七五三、入学、合格祝い・・・。節目節に弥生座へ、息子も20歳になりました。(長野市/大橋旅館女将・伊藤圭子)◆遠方から美術関係者を見るとお店に伺います。お客様は大喜び!! 自慢の"切れ札"!(信濃美術館学芸係員・伊藤羊子)◆子供たち、妻や友人の思い出が詰まつたプラベートな空間です。将来、孫たちが「いいちゃんや、ぱぱちゃんと来たね」と思い出せるよう未永く続けて下さい。(信濃毎日新聞社副社長・猪股征一)◆空気が美味しい、食事は最高、信州大好き! 弥生座大好き! (東京/元会社員 今井澄雄・いのぶ)◆店主の武井さんのお顔が、善光寺開祖本善光の夫人弥生御前のように神々しく見えます(笑)。(野村證券長野支店長 洋田慎博)◆地産地消の美味しい料理を頂き、明日へのエネルギーを充電。(長野市/福うさぎ)◆長野での記者時代、照る日曇る日どんな時も美味しい料理と温かいおもてなしでほっとさせ、もったいた大切な場所です。(名古屋市/テレビ愛知企画社長 大橋牧人)◆女将の笑顔とせいろ蒸しが何よりのエネルギー補給です!! (同学園トータルデザインアカデミー校長 岡正子)◆これからも信州の伝統の食文化を大切にしつ�新なメニューを楽しんでいます。(オフィス・マユ代表 尾崎明子)◆もう20年! 元気な顔が続いてよかったです。(長野市/フリーライ

お か げ さ ま で 本 日 創 業 二〇〇 年

弥生座は一九九五年二月二六日、善光寺開創、長野市大門町の榮一七〇年の歴史ある商家を再生して誕生しました。以来、大勢のお客様が「山のせいろ蒸し」を好まれ名物料理にしてくださいました。これらも皆様に喜んでいたたける店づくりに努めていますので、武井一芸店とともに何卒ご謹属、お引き立てのほどよろしくお願い申し上げます。

店主・スタッフ一同



〒390-0841 長野市大門町503 信州善光寺大本廟南門前
TEL:026-232-2311
営業時間:午前11時30分~午後8時30分
定休日:火曜日・第2水曜日(祭日の場合は翌日)
<http://www.yoyozaj.jp>

で20年過ぎても変わらない確かな魅力です。(善光寺徳寿院住職・清水雄介)◆弥生座という名前が素敵ですね。(時事通信社長野支局長 杉山文彦)◆夏の暑い日孫が欲がるるアイスが毎年、長野に来る度、蒸し料理に魅せられていましたね。(神奈川・湯河原/フリー 鈴木利紀)◆たまの休日、善光寺までのウォーキング、帰りに弥生座のせいろ蒸し、佳き一日を有難う。(東京/元長野朝日放送専務 鈴木明治)◆信濃路は、そばに加えて「せいろ蒸し」。女将あっての長野・弥生座(東京/元長野朝日放送専務 岩田幸秀)

育まんとする女将の熱き心意気。(東京/弁護士 総山哲)◆もんべ姿がすこり女将さん、お店に伺って、差し上げた旅館時代の器が出てくると僕が安心します。(御本陣庵屋役員 藤井奎子)◆東京からの気のほかないけれど、つい長居してしまったのもここ。友人から鑑定の結婚報告を聞いたのです。いつもすてきな時間をありがとうございます。(長野市/ぶみばん)◆お品を大切にあつかい、お客様を大切にしています。(松本市/建業家 降幡廣信)

◆分野を越えた会合が当たり前の顔で今日も存続していることに深い感動を覚えます。(信州大名宮教授・天台佛師法眼 松田松二<率琳>)◆1人娘の初参り、七五三、入学・・・。喜びの節目にいつも弥生座さんに祝って頂きました。笑顔と美味しい料理は幸福のシンボルです!(長野市/会社員 M-S)◆弥生座でのひとときは、お連れしたお客様共々江戸の風情を楽しんで、話に花が咲く社交場!! (アサヒエージェンシー社長 宮下忠之)◆20年のうちわずか3年ですが、お付き合いでき光榮です。(東京/日本経済新聞社 田村文教)◆東京の設計事務所や建設会社のお客様を御案内し、いつも喜んでいただけています。(東京エクエル社長・母袋博一)

◆圓棋がたきに勝って、呑む 弥生座の酒と料理のうまさ。(日本棋院長野県本部長 山根敏郎)◆日々「また来るよ」のひと言が疲れを和らげ、その重ね日々20年に储します。まごころと信頼が同居している店だと思います。(長野県調理師会会長・ゆ庵代表 湯本忠仁)◆ヘルシーで健康的な味の蒸し料理の先駆け。その上に長寿の信州があります。とてもうれしい店の一つです。(長野市/料理研究家 横山タカ子)◆座の会での料理とお酒は信州暮らしの楽しみの一つでした。(東京/日本経済新聞社 吉野蔵一)

◆二階の和室は隠れ家のようですが、お店の皆さんのおらかなおもてなしもすばらしい。(善光寺守進坊住職 若林義敏隆)◆20年ですか!! わたしには30年以上も続いているお店のように思えます。この風情、何ん、大切にしてください。(善光寺洞之坊政大学教授 萩谷順)◆ヘルシーで美味しい郷土料理に「愛」を感じます。(長野市/会社員 長谷部久夫)◆弥生座は母屋、座の会は離れた存在。いずれも大切な人の出逢いの場。(元連合長野事務局長 原田美登)◆そこに集う人々の信州気質をも守り

2015年12月28日付 5段

(有)武井工芸店・門前茶寮弥生座

[扱い アサヒエージェンシー/制作 アサヒエージェンシー・宮村デザイン]