



時を忘れ天空の里 若宮

桐生市東五丁目のノコギリ屋根工場を活用した食事処「とうふと京風ゆば料理 若宮」が、今年10月、「時を忘れ天空の里 若宮」として梅田町に移転オープンした。1992年に梅田町石鴨地区に開店した「そば処若宮」にルーツを持ち、そこで出されていた豆腐が好評だったことから豆腐料理専門店として東に出店。「いつかは石鴨に店を戻したいと、前から考えていた」と、石鴨地区出身の佐々木綾子代表は話す。今回、佐々木代表の生家近くに移転を果たし、店舗ともども故郷に帰ってきた。

新店舗で提供するのは、代名詞である豆腐や湯葉を存分に味わえる「若宮のおひるごはん」（1800円税抜）。とうふハンバーグやけんちん汁、季節の食材を楽しめる体と心に優しいセットメニューだ。凝固剤を使わず国産大豆と本にがり100%で作る若宮の豆腐は、デリケートな製法が求められる技と経験の結晶。また、豆腐作りに使われる梅田の清流は、ミネラルウォーター「きりゅう」として販売され、国際味覚審査機構審査会（本部・ベルギー）において優秀味覚賞を受賞するなど国際的な評価も得ている。

趣ある店舗は築100年の古民家から古材を再活用して建てられた。日の光が注ぐテラスから店内に入ると、中央には巨大な囲炉裏が設けられ、そこで調理される鉄板焼きも提供される。タケノコや山椒など季節の食材を使った料理のほか、現在整備中の庭園ではクレソンやワサビの栽培も計画しており、今後ますますメニューが広がっていくそうだ。

まちの中心部からは30分程度。独特な時間が流れる桐生の奥座敷で、料理と一緒に四季折々の花鳥風月を振舞う若宮。佐々木代表は「『ここまで来てよかった』と言われるものを出したい」と故郷での再スタートを思い定める。

【時を忘れ天空の里 若宮】

- 住所／桐生市梅田町5-557 ●電話／0277-43-0578
- 営業期間／3月～11月（冬季休業）
- 営業日・時間／土・日・祝日 11:00～15:00



桐生の奥座敷で四季味わう
豆腐料理の名店が移転オープン

東5丁目の店舗では、豆腐や総菜の販売を継続中

- 住所／桐生市東5-4-27 ●営業日・時間／水・木・金曜日 9:00～16:00