



## スパゲツ亭 加良<sup>かりょう</sup>

### 路地裏古民家で味わう 古き良き鉄板スパゲティ

昭和から平成に時代が移ろう最中、桐生のまちの中心で賑わいを見せたスパゲッティの店「スパゲツ亭」。名店の流れを汲む「スパゲツ亭 加良（かりょう）」は、2013年に西久方町の古民家を改修してオープンした。店主はスパゲツ亭の元オーナーで料理人だった加藤良夫さん。路地裏の隠れ家レストランで当時の味に磨きをかける。

看板メニューは、熱々の鉄板で提供されるナポリタンやミートソースなどの各種スパゲッティ。その他、茹で上げスパゲッティも根強い人気で、古き良き喫茶店メニューの数々が築90年を超える古民家を満たす。店内にはアバやユーミンなど70年代を彩った名曲が流れ、心地よいノスタルジーが料理の味も引き立てる。スパゲツ亭でキャリアをスタートした加藤さんは、40年以上厨房を仕事場としてきた。「料理人は休みに舌を磨いて自分に投資する」―師匠の言葉を胸に、休日には近場を中心に食べ歩きに出掛ける。訪問した飲食店情報をSNSで頻繁に投稿した

ことをきっかけに、旅行ガイドブック「地球の歩き方」の群馬特派員に任命され、桐生を中心に地域のPRにも一役買っている。

民家から飲食店にリノベーションした貴重な例として、オープンから今年で10年。コロナ禍にも、店舗での出来立てのクオリティを大切にする姿勢が逆にお客さんの支持を広げた。重伝建地区に程近い加良の周辺では、古物件の再生事例が年々増えている。「楽しくなってきた、ワクワクする」と、リノベーションの先人であるブレない料理人は周囲の盛り上がりを見て暖かく見守る。



【スパゲツ亭 加良】

- 住所／桐生市西久方町1-2-44
- 電話／0277-22-6533
- 営業時間／11:00~14:30 17:00~20:30
- 定休日／水曜日・第3木曜日
- @karyo914