



ちょっと未来の、楽しいうらまちを想像してみる

URANO MAMA

VOL.
06

2022 October

蜀



居酒屋に求めるものは、人によって違うのではないかと思う。大将とのお喋りを楽しみたい、いろんな酒を飲んでみたい、目先の変わったつまみ、それとも漬け物や奴の様な酒を引き立てられるちよつとしたつまみ？実はボリュームのあるものも食べたい？居酒屋に求めるこれらの要素がどれも詰め込まれたような店とさえそう。メニューの数、そのバラエティーともに豊かなのに、一捻りこだわりある品も多く、つまみを選ぶのが楽しい。むしろ目移りしてしまつてなかなか決めら

れない悩み。お勧めはまず、お刺身。なんと、富山や石川まで大将みずから車を走らせて仕入れてくるのだそう。その際はその地の地酒も一緒に仕入れられるそう。インディアンカレーも自慢のひとつ。ちよつと意外な人気メニューとしては、ラムチョップや煮込みハンバーグもある。揚げ物も充実。あしらいや切り方、盛り付けなどに大将の林さんの並々ならぬ工夫を感じる。「お客様に楽しんで欲しくて」と語る。林さんは、もともとどうらまちが地元。子



上:店名の蜀(しよく)は、中国の三国時代の国の名から。
中:地酒と山かけで一杯!奥の小皿はお通しの夏野菜たっぷりの爽やかなおつまみ、「きざみ」。
下:目移り必須の手書きメニュー

どもの頃から親しんできた通りに店を構えたのは3年前のことだ。学生時代はうらまち周辺で友達と遊んでいたという。町の変化を肌で感じてきた。すでに人気店だが、これからこのお店を目指してうらまちにやって来る人の繋がりがさらに生まれ、かつての賑わいを知らない若い世代も繋がっていくだろう事を考えると、これからの何十年かがまた味わい深く、楽しみに思えてくる。

しよく 蜀

営業時間: 17:00~22:00 木曜定休
TEL.: 080-6934-6242
松本市大手5丁目7-3



上:店長新美さんのバンドTANGINGUGUNの演奏

女鳥羽川に面したガラスの扉から一見すると小さなバーの様だが、中に入り、バーカウンターが終わるあたりで左側に扉がある。扉の向こうはライブ・上映会・トークイベント等を催すことができる、音響や照明も整ったステージを備えた小さなスペースだ。小さなスペースと言っても侮ることはできない。触れそうな程目の前で繰り広げられる、熱も実力も備えたアクロにびつくり感動させられてしまう事も多く、全く油断大敵だ。目当ての海外アーティストが来日ツアーする際にここギブミーで体験したいからとわざわざ

ぎ首都圏から訪れる人もいる程、演ずる人と見る人の間に親密さを感じることものできる特別なスペースだ。店主の新美さん自身がミュージシャンという事もあり、イベントの無い時もバーは音楽好きが集う場になっている。名物は新美さんの作るインドカレー。その時々違ったカレーを楽しめる。バーカウンターは知らない人同士でも会話ができる雰囲気。ライブの際もバー営業でも、人の交流が自然にうまれる開かれた場所にする事を意識しているそうだ。店で出会う地元ミュージシャンの新

人発掘をはじめ、松本から外にも開かれた活動ができるよう、アーティストのサポートは、今後ますます踏みこんでやって行きたい事だと語る。



うらまち
界隈

ギブ ミー リトル モア
give me little more.

営業時間 19:00~24:30 月曜定休
TEL.080-5117-0059
松本市中央3-11-7

