

# 5 大和ものがたり

月号

ASA大和西部  
立野3-572-2  
TEL: 563-7719

ASA大和東部  
新堀1-1420-1  
TEL: 565-0093

ASA大和中央  
高木2-101-6  
TEL: 561-3039

東京ユニオンガーデンのみなさん



## 「第6回うまかんべえ〜祭」 グルメコンテストグランプリ 東京ユニオンガーデン

先月号でご紹介した『第6回うまかんべえ〜祭』のグルメコンテストで、20団体の中から見事グランプリに選ばれた東京ユニオンガーデンさんの「肉汁茶々うどん」。

2005年10月に東大和市駅徒歩3分の場所に建設された大型マンションの居住者で有志を集い、6年連続出場されています。

そこで今回は東京ユニオンガーデンさんの方たちにお話を聞いてきました。

### グランプリに

#### 選ばれた感想は?

正直うれい。6年連続出場しています。が、今までの順位は1、2回目が6位、3回目が8位、4回目が5位、そして去年3位で初めての入賞でした。3位に入賞したことで、去年のほうが今年よりもびつくりしました。今年もうれしいのですが、去年で手ごたえを感じていたのも、もしかしたら今年1位を狙えるのではないかと感じていました。そうは言っても、まさか1位になるとは。私たちのお店は行列が出来ないように工夫をしました。それは過去5回の経験から得たノウハウが生かされました。料理に関しては、すべての下準備を前日や当日の早朝から別の場所ですタフがやることで、盛り付けだけを会場で出来るようにしたり、その盛り付けも、それぞれ役割が決まっています。洗剤作業で手際良くすることで、実際に短時間でお客様にお渡し出来るように工夫しました。

ただ行列が出来ないのも「人気がない」という風に見られた方も

いらっしやって、その方たちにはすぐに説明をしにいきました。列が少し出来たとしても20杯が同時に出来るので、少しお待ちいただく時間があっても、すぐに解消することが出来ました。まさに今までの経験が生かされたのだと思います。

### 「肉汁茶々うどん」の

#### 誕生について

「茶うどん」を使用したのが4回目、味をどんどん変えて行きたいなあと思っています。8位の時が豚汁ベースの味噌味。次がひき肉にコチュジャンを使って韓国風にしました。次が中華風。そして今回は、めんつゆをベースにして、本来のうどんの味に戻してみました。

去年、初めてあんかけ風にしたところ、すごく手ごたえがありました。多くの方から「美味しかった」という言葉をいただきました。



天野さん(左)と古賀さん

### 東京ユニオンガーデン

#### の特徴は?

ここが出来てから今年で11年。これだけの世帯になるとコミュニティがなかなか難しいのですが、夏祭りであったり、冬はクリスマスコンサートや餅つきを行ったりと、四季折々のイベントというのを初期のころから行っています。同じマンションに800世帯が集まってくるって言うのも縁だと思えます。その中でいろいろなコミュニティで繋がりがあって、絆が出来た。その絆がどんどん増えていくって感じではないかと仲が良い。今回のグランプリの要因のひとつとしてチームワークがあると思えます。

こうして、一般的な肉汁うどんとは違いですが、「肉汁茶々うどん」が誕生しました。

最後に読者へ何かメッセージを下さい。

まずは会場でのいろいろやってくれた実行委員会の方々がありがとうと言いたいと思います。

とにかく仲が良く楽しんでる。商品開発(隠し味?)、段取り、接客などのお話を聞いて、どれも素晴らしいと感じました。雰囲気は家族的で、ぬくもりを感じる取材で楽しかった。思わずメンバーに加入志願しそうになりました。



「肉汁茶々うどん」

また、茶うどんを使用している量は20団体の中で一番です。この茶うどんを東大和の名産にしたいと強く思っています。そこで「肉汁茶々うどん」にはあまり手を加えていないことで、ご家庭でも作れるものになっていきます。美味しかったらご家庭でも作ってね。だから茶うどんを買ってねって思う気持ちがあります。

One for all, all for one! ASA大和中央 奥田



左から小西さん、平澤さん、大西さん