ニューノーマル時代の提案　先端をいくマーケットテラス

緊急事態宣言がやっと解除されそうだが、これでコロナ禍が終わったわけではない。

このままやっていても感染者は減らないという消極的解除であるので国民は一層引き締めていかなければならない。

若者、夜の街、飲食業と名指しもあり、暗澹たる気持ちになっている人は少なくないはずだ。

そういう環境下、埼玉S級グルメ認証の「川越マーケットテラス」。おもいきった投資をしてニューノーマル時代に即したレストランを運営している。ランチタイム12時前なのにすでに行列もできていた。

完全なアクリル板が施されたテーブルに着席。手元にはQRコード。このコードを読み取り注文をしていく。このQRコードも個人一人ひとりで管理されていくので、配膳するスタッフもその席にスムーズに運んでいく。無駄な動きや無駄な会話がないので感染予防も万全となる。マーケットテラスは地元産の野菜を中心としたメニューで、安心して食することができることも人気の一つ。

武蔵野の面影の残る雑木林を眺めながらの食事はなんともいえない時間が過ぎてゆく。

コロナ禍は事業者の知恵・工夫・創意によって乗り越えることができるかどうかという一例を体感した。

小江戸ラウンジ（川越新富町）が15日でクローズ。

本川越から蔵造りのまちなみに向かうおもてなし道路に面した素敵な空間が6月15日でクローズとなる。

新鮮な地場産野菜を中心にした創作料理と豊富なお酒。さざめく人々の声。夕刻か

ら宵闇に向かう川越の情景、などなど、すべてが洗練されたものだった。

待ち合わせでもわかりやすく、宴会懇親会などのアフターにも気軽に立ち寄れた場所。

川越まつりのときは「オーナークラブ」に入会すると1日を通して入店でき、市外から訪れる友人たちには大評判だった。グラス片手に極上の椅子に座りながら山車を観られる特等席でもあったからだ。

本店の川越市場近くの川越マーケットテラス、支店のマーケットテラスアトレ店でその埼玉S級グルメに認定された料理の数々はこれからも楽しむことができるが。

15日までの限定期間、ぜひ、その極上空間を愉しんでみては？

埼玉S級グルメを食す　行田　ビストロフジヤマ

埼玉S級グルメのお店は本当においしい。今回は行田のビストロフジヤマへ。清潔な和室にただようおいしいにおい。行田といえば古代米カレー。行田のさきたま古墳群の前方後円墳をかたどった枠に古代米がつめられている。

町おこしの一環として、この枠を使用した古代米カレーを提供するお店が市内に点在しているのだ。

ビストロフジヤマ。さすがS級グルメだけあってカレーも奥深い味だ。ピザは野菜たっぷり。

次回はぜひ、アラカルトを楽しみたい。