

ベクレルフリーで本格焼肉を堪能！

ザ ソウル オブ ソウル

気になる Shop

42

文・写真=齊藤円華



焼肉店とは思えない洗練された店内

食材に放射能汚染の心配がない「ベクレルフリー」のレストランは、「飲食セーフティネットワーク」の登録店を中心に、日本国内でまだ十数店舗しかないだろう。その中でも本格焼肉が楽しめる店と言えはここ、東京渋谷の「ザソウル オブ ソウル」をおいて他にない。

ここに店を構えて15年という同店は、「安全・安心をお客様に提供する」というポリシーを3・11以前より貫く。放射性物質を避けるため、食材は一部、海外の物を除き全て九州から仕入れ、水と氷はクリスタルガイザーを使用。ベクレルモニターも備えた。

「食材に不信感を持っていたらメニューを提供できない。営業する以上、自身を持って出せる食材

を選ぶのは飲食店として当然のことです。同店のブレインゲーマネージャー、長谷川博一さんの語り口にはブレがない。

震災がれきの広域焼却処理にも妥協しない。同店の味の生命線九州においては反対の陳情書を全273自治体に送付。求められれば意見陳述にも応じてきた。店のサイトやツイッターでも情報を発



九州産牛肉など、素材を厳選。ナムル(野菜)はデトックス効果が高いのだそう

信し、メニューを紹介する際はベクレルフリーの取り組みをきちんと説明する。

青山通り沿いというオシャレな場所柄もあり、アジア風のインテリアでまとめられた店内は上質な空間に仕上がっている。元来ビジネス層の来客が多いが、3・11後は家族連れがぐんと増えたという。筆者は取材後、同店でパートナーと夕食をいただいた。カルビとロース、5種のナムル、スープ、玄米のライス。どれも旨い。

「放射能を気にせず食事できたのって久しぶり。3・11の前はこれが当たり前だったんだよね」と話すパートナーに、筆者もしみじみと同意した。



同店の長谷川博一さん

data ザ ソウル オブ ソウル

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-2-5 アライブ渋谷美竹ビルB1

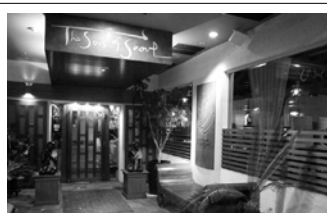
TEL 03-5778-3896 <http://thesoulofseoul.info/>

営業時間/ランチ月～金 11:30～14:30

ディナー月～土 17:30～24:00 日祝 17:00～24:00

定休日/年中無休

アクセス/ JR渋谷駅東口から徒歩7分 東京メトロ表参道駅B2出口から徒歩5分



ザ ソウル オブ ソウル。「青山こどもの城」横の商業ビルの地下1階