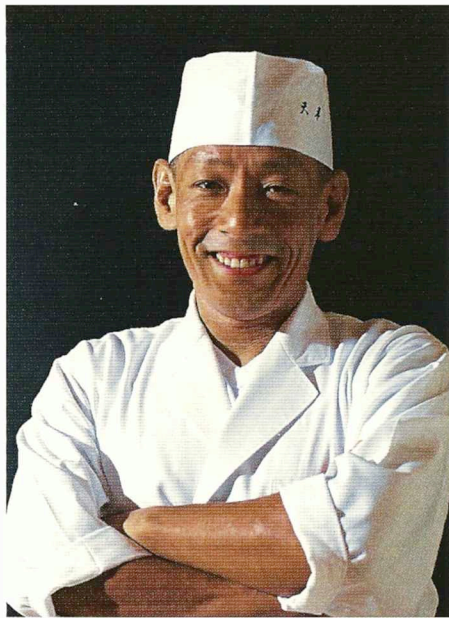


新井均
天婦羅 天孝

天孝
新井均



天婦羅

1968年6月4日生まれ
「天孝」二代目店主

プロフィール

下田セントラルホテルで修行の後、「天孝」へ。
お座敷天婦羅という日本独自の飲食店で日々、研鑽を積んでいる。

Hitoshi Arai

Born 4 June 1968
The second generation owner/chef of Tenko

Profile:

Trained at Shimoda Central Hotel in Shizuoka and returned to Tenko. Devoted to furthering my skills every day at this unique Japanese restaurant where you dine on tempura while seated in a tatami room.

本物の江戸前天婦羅

座敷を自ら回って揚げる。
天婦羅鍋に毎日感謝する。
本物を世界へ広めたい。

日本食の代表格に「天婦羅」があることは、誇りである。「神楽坂 天孝」は、初代新井孝一（父）によって、1977年に神楽坂の地に産声をあげて以来、創作天婦羅が増えてきた今でも、昔の江戸前天婦羅の形を守り提供している。1階はカウンター席、2階に江戸時代の天ぷら店をほうふつとさせる座敷を持つ。そして、自ら部屋を回り、毎日築地から仕入れる一流食材の素材の良さを最大限に引き出す調理を行っている。天婦羅の調理は一筋縄ではいかない。気候により衣の出来方が違ってくるのだ。毎日同じ衣が出来上がるように努めている。火加減も難しく、油は水と違い一旦油が焦げてしまうと終わりである。水は沸騰してお湯になり冷めれば水になるが油は冷めても焦げたままである。そんな「天婦羅」という料理を誇りに思いながら、毎日最後に汚れた天婦羅鍋をピカピカに磨くのだ。そして天婦羅鍋に毎日、感謝の言葉を述べている。

季節感のある食材を活かし、素材本来の味を損なわない天婦羅にこだわっています。「天婦羅 天孝」を日本だけでなく、世界の人々に知ってもらい、本物の天婦羅の味を知ってもらうことが目標です。そして本物の味を次世代に継承して欲しいです。

Authentic Tokyo-style Tempura

Greeting my guests, frying the tempura.
Thankful every day for my tempura pot.
I want to show the world the real thing.

I feel very proud that tempura is one genre representative of Japanese cuisine. Tenko was given life by my father Koichi Arai in 1977. While we have many original tempura dishes on our menu, we continue to serve traditional Tokyo-style tempura. The first floor is counter seating; the second floor is tatami rooms, reminiscent of Edo period tempura restaurants. I make a point of moving around the rooms greeting guests, and I cook drawing out the best possible flavors from the ingredients brought in from Tsukiji market every day. Cooking tempura is never easy. The batter turns out differently depending on the weather but I work hard every day to make my batter consistent. Adjusting temperature is also difficult and once oil burns, it is useless. Water can be boiled then cooled and return to being water, but oil is still burned even after it has cooled. Out of pride for the cuisine I provide, at the end of every day I polish my tempura pot until it sparkles. And every day I give it thanks.

I pride myself on bringing seasonal foods to life and making tempura without sacrificing the true essence of the ingredients. My goal is for people in Japan and all over the world to know about Tenko tempura and to taste the real thing. And I would dearly love for the next generation to inherit the flavors of authentic tempura.



才巻海老の天婦羅

Saimaki shrimp tempura



天孝

東京都新宿区神楽坂 3-1
電話 03-3269-1414

Tenko
3-1 Kagurazaka Shinjuku-ku Tokyo
Tel. +81-3-3269-1414