

## 屋台のランチ



**出店先は** 千駄ヶ谷、芝公園、南青山、お台場、新川、埼玉スタジアムなど。路面店は埼玉県朝霞市市岡1の9の14。

「キッチンカー選手権3連覇！」の看板が目を引く。「グリーンスペイン」は多彩な具が特徴的なパエリアの専門店。「前菜も肉も魚介も野菜も入った、他には無いお弁当を作りたかったんです」。店主の及川悠也さん(29)は元スペイン料理店料理長。東日本大震災の被災地支援で炊き出しするキッチンカーに触発され、2011年9月に独立。妻の翠さん(27)と二人三脚で切り盛りする。毎年、埼玉で開かれる「キッチンカー選手権」で約60台が出場する中、開業2年目にして優勝。以来3連覇中だ。

一番人気は「スペシャルパエリアランチ」(800円)。セットとしてサラダのほか、前菜と肉料理から2種ずつ選べる。写真は「お野菜のグリ



## 肉も魚介も…多彩に

ルニツルムラサキとキノコのバターソテーニ鶏肉のグリル3種のハーブ焼き バルサミソースニ炭火焼きローストポーク」をチョイス。このセットで肉は鶏と豚、魚介はアサリとムール貝とエビ、野菜は10種類も食べられる。常連客も多く、毎日行列となる。今年9月には埼玉で路面店も開店。キッチンカーを続けながら夜も自慢の腕をふるっている。(さりあ)