



宮城野部屋の元力士の森本さん  
(右)と小川さんが自慢の腕を  
振るい料理を提供



宮城野部屋と同じちゃんこ鍋はコースのみで提供

店内には宮城野親方ゆかりの品が並べられています



落ち着いた雰囲気の中で料理を提供

これからも親方の力もお借りして、「相撲発祥の地・葛城市」を国内外にPRしていくたいと考えています。

令和5年2月25日に、宮城野部屋の愛弟子だった元力士に連絡を取り、葛城市内にちゃんこ鍋店を出店いたしました。これからも親方の力もお借りして、「相撲発祥の地・葛城市」を国内外にPRしていくたいと考えています。

阿古市長コメント



宮城野親方は現役のころからたびたび市を訪れ、相撲に関するイベントに参加。相撲発祥の地をさらにPRする目的で市は今年2月、宮城野親方を市観光大使に任命した。

市内初のちゃんこ鍋店の出店は、阿古和彦市長が、市内にちゃんこ鍋の専門店

がないことを宮城野親方へ話したこときっかけに実現。相撲部屋として地域に貢献できると考え、力士引退後に料理の道へ進んだ森本さんが一品料理を、昨年3月に引退した小川さんがちゃんこ鍋を作る。

小川さんは提供するちゃんこ鍋について「本格的な

ちゃんこ鍋は5種類のコ

ース料理で提供。付き出しと、締めのうどんもしくは雑炊を提供する「序二段コ

ース」(2200円)以外は、前日までの予約が必要になります。鍋の味はしおり、味噌(みそ)、塩から選択できる。店舗は、県道254沿いの寺口交差点を西へ約250mの位置に構える。古民

家を改修した。営業時間は午後5時半から同10時まで。しばらくの間、休みなしで毎日営業する。

宮城野部屋のちゃんこではなく、今も宮城野部屋で日常的に食べられているそのものを提供します」と笑顔をこぼす。

ちゃんこ鍋は5種類のコース料理で提供。付き出しと、締めのうどんもしくは雑炊を提供する「序二段コ

ース」(2200円)以外は、

前日までの予約が必要になります。鍋の味はしおり、味噌(みそ)、塩から選択できる。店舗は、県道254沿いの寺口交差点を西へ約250mの位置に構える。古民

家を改修した。営業時間は午後5時半から同10時まで。しばらくの間、休みなしで毎日営業する。

宮城野部屋のちゃんこではなく、今も宮城野部屋で日常的に食べられているそのものを提供します」と笑顔をこぼす。

ちゃんこ鍋は5種類のコース料理で提供。付き出しと、締めのうどんもしくは雑炊を提供する「序二段コ

ース」(2200円)

付き出し、一品五種盛り、三種刺身盛り合わせ、ちゃんこ鍋、締めのうどんまたは雑炊、デザート

●大関コース

8800円

前菜、三種刺身盛り合わせ、天ぷら盛り合わせ、ステーキ、ちゃんこ鍋、締めのうどんまたは雑炊、デザート

●幕内コース

5500円

付き出し、一品五種盛り、三種刺身盛り合わせ、ちゃんこ鍋、締めのうどんまたは雑炊、デザート

●十両コース

3850円

付き出し、一品三種盛り、ちゃんこ鍋、締めのうどんまたは雑炊、デザート

●序二段コース

2200円

付き出し、ちゃんこ鍋、締めのうどんまたは雑炊

【一品料理】

名物出汁巻き玉子 1本1100円

鶏のからあげ 550円

燻製ポテトサラダ 660円 など

## 元横綱・白鵬関の宮城野親方がプロデュース ちゃんこ鍋店「ダイニングHAKUHO」

相撲発祥の地に初のちゃんこ鍋店が登場——。葛城市的観光大使を務める元第六十九代横綱・白鵬関の宮城野親方がプロデュースした、ちゃんこ鍋店「ダイニングHAKUHO」が16日、同市寺口にオープンした。同店は、宮城野部屋の元力士、森本竜司さんと小川海渡さんがちゃんこ鍋や一品料理を提供。宮城野親方の現役時代ゆかりの品々が並ぶ店内で、訪れる人に同部屋の「味」を提供し、市の相撲文化をさらにPRしていく。