

さかな料理まつばら

会員事業所

訪

問記

おじゃまします

今回は、相談所の佐々木が三浦海岸の『さかな料理まつばら』2代目と治さんにお話しを伺いました。

―オススメのメニューは？

「まぐろシャブシャブです。自家製の漬けだれが素材のよさを引き立っています。その他、こだわりの一品料理が多数あります」

―料理以外でこだわっているものはありますか？

「全国各地のお酒です。有名無名に関わらず美味しいと聞けば飲んでみて気に入ったものを仕入れています。これらにあう魚料理以外の隠れメニューもあります」

―みうら江戸前倶楽部に加盟され、初日の出などのイベントには積極的に参加されていますが？

「生まれ育った三浦を一度離れてから、よりこの町を大切に思うようになりました。地元の仲間たちと協力し、人口や観光客の減少を少しでも

食い止められたらいいと思っています」

2代目はサラリーマン経験がお有りで板前の世界に入ったのは周りの方より遅かったと言います。京料理店での修行中は辛抱の日々が続いたそうですが、努力を重ね年下の兄弟子をいつの間にか抜かしていたそうです。

とにかく探究心が旺盛で気になる食材があれば休日を利用して、遠くは沖縄まで仕入に行くとのこと。すっきり広々とした調理場で徹底的にこだわった食材を丁寧調理する姿が印象的でした。

こだわりの味をぜひ一度堪能してみませんか。

*電話 888-11479

*11時半～14時半

17時半～23時

*定休日 火曜日

