

くろば亭

会員事業所

問記



おじゃまします

今回は、相談所雨宮が「まぐろ料理」で有名な飲食店「くろば亭」にお伺いしました。

「お店を始めたきっかけは？」
三崎の「まぐろ」を多くの人に届けたいという想いから始めました。まぐろというと刺身料理を一般的に思い浮かべてしまいますが、自分のお店ならではの調理法で、まぐろ料理をお届けしています。
「お客様に伝えたいことは？」
カルビ焼きをはじめとした多くのまぐろ料理を食べて欲しいです。世界各国の調理方法で、まぐろの魅力を追及しています。無国籍料理として、まぐろという食材の無限の魅力を味わって欲しいです。
「やりがいを感じる時は？」
お客様から「おいしい」「初めて食べる味」と言われる時です。お客様に「驚き」と「感動」を提供することが、大切なことだと考えています。
「くろば亭」として目指し

ていきたいことは？」

一般的にまぐろの調理で使える部位は65%と言われていましたが、調理方法の工夫で現在は95%の部位を使用した調理に成功しています。しかし45年間の経験をもって、まだまだ「まぐろ」を極めることは出来ていません。調理のゴールを目指すのではなく、常に料理人として挑み続けていく姿勢を大切にしていきたいです。

くろば亭では、まぐろ料理をはじめ、多くの海鮮料理を無国籍料理ならではの調理方法で楽しむことが出来ます。くろば亭で海鮮料理を頂いてみてはいかがでしょうか。

*三浦市三崎1-9-11

*TEL 046-882-5637

*営業時間 11時～20時

*定休日 毎週水曜日

