

## 湧魚(わきな)

会員事業所

訪

問記

おじゃまします

今回は、相談所井本が三崎5丁目の「湧魚(わきな)」にお邪魔し、飯嶋渉さんにお話を伺いました。

―お店を始めたきっかけは―

父が金田の漁師、兄が水産会社を経営している環境で育ち、若い頃から三浦の地魚の美味しさを、多くの方に提供したいと思っていました。

学校卒業後、都内で修業し、平成27年に関内で開業。今年三崎に移転しました。

―オススメの商品は?―

自ら漁に出、仕入れてきた地魚を使った「刺身定食」が人気です。関内時代からのお客様は勿論、地元の方々からも好評を得ています。

―こだわりは?―

三浦産の水産物、農産物を極力使用していることです。

自ら漁に出ること、その日に獲れた一番の食材を提供することが、こだわりであり、お店を経営していく上での喜びになっています。

―最後に一言―

三崎の中心から少し離れているので、移転当初は不安でしたが、少しずつお客様にも認知されるようになってきました。

これからも、自ら漁に出る「漁師としての気概」、一番の食材を使用する「板前としての気概」をもってお客様に接していきたいと思えます。

――

昼間は定食、夜は居酒屋となっている湧魚さん。忘年会や新年会では非一度お邪魔してみたいかがでしょうか?

\*三浦市三崎5-19-24 2F

\*TEL.. 046-884-9323

\*営業時間..

11時30分~14時30分

17時30分~21時00分

\*定休日..火曜日

