

—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つてきま
した。



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、飯嶋涉さんにお話
しを伺いました。

—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。

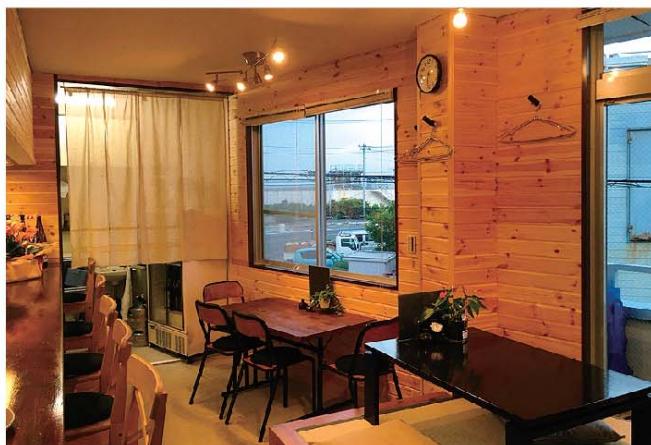
学校卒業後、都内で修業し、
平成27年に関内で開業。今年
三崎に移転しました。

—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。
自ら漁に出ることで、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。



* 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

なつている湧魚さん。忘年会
や新年会では非一度お邪魔し
てみてはいかがでしょうか?