



## 有限会社 和風三笠

所在地 桜井町1丁目1-3

創業 昭和53年9月

従業員数 4人

事業内容 飲食業



取締役  
前田 翔大 さん

当店は、昭和53年創業の和食料理店です。湯の児で営業していた老舗旅館で30年にわたり料理長を務めていた私の祖父が、独立の際に旅館の屋号を譲り受け、店名を「和風三笠」としたと聞いています。

創業当初からのモットーは「手間暇かけておいしいお食事を」。当時から続く40種のメニューを大切にしながら、季節ごとに趣を変えた一皿をお出ししています。

人気メニューのあら炊き、寿司、天ぷらに加え、季節限定で土瓶蒸し、ハモ、フグなどを提供しています。中でも松茸の土瓶蒸しは「早く食べたい」という常連のお客様の声にこたえるため、市内で最も早く提供することを心がけています。調理方法や味付けも創業当時のものを引き継いでおり、醤油は料理に応じて3種類を使い分けています。

ありがたいことに、お客様から「おもてなしが良い」との声をいただきますが、これは店を支えてくれているスタッフの手柄があつてこそだと思っています。勤続30年以上、親子2代で勤めている方もいて、店のことを知り尽くしているからこそ、おもてなしに生かしているのだと感謝しています。

客層は、年代が上の方が多くですが、共に厨房に立つ弟が配信する料理動画をきっかけに、若いお客様も増えてきました。水俣の食材、特に魚のおいしさを広く知ってもらい、水俣の明るい魅力を発信していきたいです。お客様からの「おいしかった」の言葉を励みに、これからも日々精進していきます。



▲人気メニューの一つである特上にごり



▲あら炊き

職人の世界は「下積み」が続きますが、それは将来、唯一無二の「味」を作るための大切な根っこの時間です。一見地道な仕事こそが、お客様の「美味しい」という笑顔と感動を作る土台になります。食材に旬があるように、人もそれぞれ輝く時期は違います。焦らず五感を研ぎ澄ませ、本物の技術を磨いてください。自分の手で誰かを幸せにできるこの仕事は、一生をかける価値があります。志ある皆さんと板場で会える日を楽しみにしています。



Instagram