

◆居酒屋経営/喜楽屋くまごろう

平成6(1994)年3月、高田商業高等学校卒業。調理師資格取得を目指し服部栄養専門学校(東京都渋谷区)に進学。和・洋・中・製菓 製パンの全てを学べる調理師本科を選び、調理師としての基礎を学びました。

平成7年4月、銀座アスター食品株式会社に就職。同社は中央区銀座に本社を置き、主に中華料理の製造販売ならびに中華料理を提供するレストランの経営をおこなう企業です。

現在は関東・東海・関西の三地域で39店舗のレストランとデリショップ(持ち帰り用惣菜店)12店舗を経営。中国食文化の本質を学び、新たな食文化を創造する「食生活文化企業」を標榜し、カジュアルな場からフォーマルな場まで本格的な中華料理を提供することを目指しビジネス展開を行っている会社です。

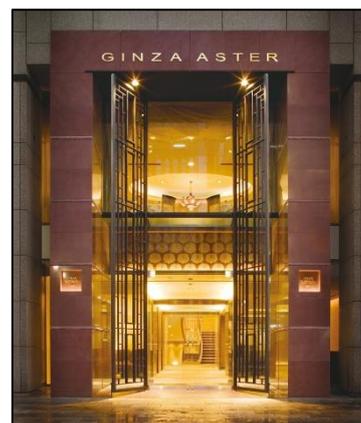
ここで約5年間、大森店等の複数の支店に勤務し、店舗運営や総菜の制作・持ち帰り販売など、様々な食品関係について学ぶことが出来たとのことです。

平成13(2001)年、郷里高田に帰り、上越教育大学近く(上越市岩木)に、居酒屋「喜楽屋くまごろう」を開店。店名の「くまごろう」は覚えやすさと親しみやすさを念頭に命名したとのことです。(写真右)

気楽に料理やお酒が楽しめる隠れ家的居酒屋を目指し、東京で学んだ様々な料理をリーズナブルな価格で提供できるように心がけました。

近隣住民の方やサラリーマンの方々、近くにある上教大学生寮の皆さんに気軽に来店いただき、楽しいひと時を過ごす場として、大変最良にさせていただきました。また、不定期ですが子供食堂も運営したとのことです。

令和2(2020)年12月、更なる好立地を求め移転するために、くまごろう岩木店を閉店。



銀座本店



令和3(2021)年2月、店舗を木田1丁目(上越市役所徒歩3分)に移転。

ここでも岩木店同様お客様に愛される、庶民の味方の居酒屋として、心機一転様々なサービスに取り組みました。

飲食に関するコンサルタント(アドバイザー)等の活動に参画し、また、地元産コシヒカリ・コガネモチ(もち米)、老舗店の醤油をもとに独自考案の醤油ダレを使って焼きおにぎりを開発。店内・市内各所及び県外向けに冷凍おにぎりにして提供。メイドイン上越の市のブランドとして周知を図り、更にネット販売を目指しているとのこと。

また、佐渡汽船「こがね丸」就航記念に無料で乗船客におにぎりをプレゼントしたり、えちごトキめき鉄道のイベントにも無料提供をさせていただきました。

高校時代を振り返ると、バレー部で必死に練習に取り組み、仲間と切磋琢磨しながら一途に青春の汗を共にしたことを思い出します。

勉強は数学と簿記が好きで、普通に勉学に勤しみ、商業専門科目の勉強は現在の居酒屋経営に役立っているとのこと。また3年時の選択授業で、食物?に関する家庭科目を選択。科目担当の先生(女性)に男子(3人)が選択したという事で驚かれたことが印象に残っています。

当時「料理の鉄人」というTV番組があり、シリーズずっと興味深く見ていて、自分が飲食サービス業に進んだ原点があったように思うとのことでした。

<メッセージ/大瀧さん>

少子化により母校のクラス数が半減とのこと、寂しい気もしますが、現役生の皆さんどうぞ自分の道を信じて、力強く歩んで行ってください。応援しています。

