

◆居酒屋経営/酒菜蔵わのき

高田駅前556ビル1階、居酒屋「酒菜蔵わのき」を経営。

高田商業高校(以下 高商)時代に印象に残っている授業は、体育と情報処理、それから簿記。情報処理の授業で習うプログラミングが得意だったとのこと。

部活は1年次に柔道部、2・3年次はサッカー部に所属していました。その他、部員不足気味の野球部にも助っ人として参加し、試合に出ていました。スポーツ万能な高校時代を過ごしたようです。

高商卒業後新潟市にある調理専門学校に進学。卒業後、新潟市で最も格式の高い料亭の一つである古町の「鍋茶屋」で4年間働き、日本料理の基礎から修行をしました。

その後、飛騨高山の料亭「角正」で4年、上越に戻って料亭「やすね」で4年。何れの地でも老舗高級料亭で、3か所足掛け12年間の修行行脚でした。「やすね」では若くして料理長を勤めました。

独立して高田駅前に自分のお店を開き、和食をメインに新鮮な素材を使って季節ごとに旬な料理を手ごろな価格で提供。駅前という好立地もあって、地元の常連客はもとより仕事で訪れた県外客にも好評で「食べログ」等のグルメ紹介サイトの評価も高い。

「良いお客さんに恵まれ、店をととても丁寧に使ってもらっている。板前という仕事にととても遣り甲斐を感じている」と話していただきました。



