



いいと思えばすぐ試みる、
しなやかな実行力。

魚市場の仲買人でもある夫が、とびきり新鮮で上等な魚を入手してくる。野菜は信頼関係を築いている地元農家から仕入れ、米も県産こしひかり。すなわち、この地の風土の持ち味をまるごと堪能することができる膳、それが「会席佐藤」だ。

何よりも魚の魅力がきわだつのもそのはず、大正時代に創業した当時は鮮魚店だった。時とともに形態を変え、現在は仕出しと宴会がメインの料理店として高い人気を保っている。嫁いで四年目に調理師の免許をとった佐藤美奈さんだが、独身時代はまったく畑ちがいの仕事のプロだった。大手化粧品会社の美容部員である。「もちろん、料理はとても好きでした」。お客に「美容」を提供するのと「美味」を提供するのと、どこか共通点があるといえないだろうか。どちらも人を喜ばせるために努力する。

いいと思ったことはすぐに試みる実行派だ。たとえばアレルギー対応。とくに子どものアレルギーにはきめ細かく気を配る。さらに、心がほっとするレトロモダン弁当。女性ならではの視点で開発した昭和レトロの創作弁当だ。もちろん素材は地元でそろえる。もうひとつ、「月曜食堂」もグッドアイデアだ。毎週月曜日、ランチ時間に設定する「食堂」である。メニューは来てのお楽しみ。地域の、とりわけお年寄りのコミュニティとしてすっかり根づいた。さて次は何を？ 腹案は抱えきれないほどあるにちがいない。

会席佐藤
佐藤美奈

ゆ
う
ゆ
う、
ゆ
り
は
ま

