

よしとみさんぽ

vol. 38

すし亭一眞

第38回よしとみさんぽ。今回は「すし亭一眞」の眞有孝一郎さんにお話を伺いました。

—お寿司屋さんを始めたきっかけは？

お寿司屋さんでアルバイトをしていたときに、お客さんが大将に「旦那も一緒に飲もうや」



孝一郎さん、潤子さんご夫婦

って声かけて、大将が飲みながら仕事をしている姿を見ていな〜と思ってね(笑)11年間その大将のもとで働いて、その後寿司文化が盛んな北九州のお店で修行して、大好きな地元に戻ってきて自分のお店を開いたんですよ。

—お店の名前の由来は？

「ん」で終わる名前のお店は繁盛するって聞いたので、苗字の「眞」と名前の「一」をとって「一眞」にしました。

—これまでに苦労したこと、良かったと思っことは？

魚の目利きができるようになるまで苦労しましたね。仕入れの時、見た目と感触だけでいい魚を見分けられないんですけど、今でも日々修行中です。大変なこと多いですが、お客さんが帰り際に「おいしかったよー」と言ってもらえると本当に嬉しくて、また頑張ろうと思えますね。妻と娘2人、息子がおり配達してくれたり、忙しい時

に手伝ってくれる家族にとっても感謝しています。

—おすすめメニューは？

どのお寿司もおすすめですが、芽ネギのお寿司はあっさりしていてメに人気です。愛知県の農園から取り寄せてます。あとは、今まさに旬を迎えた岩ガキとハモの炙りや天ぷらがオススメです。刺身はもちろん、旬のものって少しだけ湯引きしたり炙って食べると最高においしいですよ。



芽ネギのお寿司、絶品です。

—お寿司と一緒に飲むならおすすめのお酒は？

常時20種類ほどの日本酒を置いてるんですよ。満足してもらえよう、料理に合う銘柄を選ばせてもらいますので、お気軽に声をかけてください。

—町民の皆さまに一言お願いします。

吉富町でお店を開いて、はや16年に

なります。店内はカウンターの他にも12名まで入れる座敷がありますので、ご友人との食事会や職場での懇親会などにぜひご利用ください。配達も可能で、町内はもちろん、豊前市・上毛町・中津市(一部地域を除く)の地域までお届けしていますので、ぜひご注文ください。前日までの予約制でランチもしています。新鮮で美味しい天然の地魚を用意してお待ちしています！



ココ!

住所／ 広津460-1
 営業時間／ 11:00~14:00
 17:00~22:00
 定休日／ 水曜日
 電話番号／ 24-6306

※配達を終日で注文が可能ですのでご連絡ください。
 ランチは前日までの予約制です。