



地域情報紙 人・街・企業を元気に笑顔に!!

ぶれすしーど

福山を中心に12万世帯に無料配布

発行日

2019年5月17日 金

【発行所】(株)プレスシード
〒720-0004 広島県福山市御幸町中津原1772-1
TEL.084-999-0037(代) / FAX.084-999-0038
E-mail info@press-seed.net

E-mail] info@press-seed.net

2019年(令和元年)5月17日(金曜日)

CloseUp

しゅんしよく わらく
恠喰 倭樂

なかくし ゆきひこ
代表 中串 幸彦 さん(47)

福山市木之庄町5-9-18

☎084-919-0343

倭樂

検索



「なかくし」プロデュース

霞町にある名店「板前割烹なかくし」の中串代表が全面プロデュースする「恠喰 倭樂」。ランチのみの営業のこの店の看板メニュー「鯛潮ラーメン」が話題になっている。

なかくしで使った地元産の鯛の骨(アラ)と真昆布から取った潮汁をベースにしたスープ。これを細麺に注ぎ、鯛の唐揚げやワカメなどを添え、豚の背脂でアクセントを付けた。「コクがあつてキレもあるスープに仕上げました」と胸を張る。他にも限定の海老潮、潮とんこつ味がある。また、「なかくしのエッセンスを気軽に味わっていただきたい」と考えた弁当や、鯛のひつまぶしも人気。お手拭きや箸袋も和柄で揃えられ、細かな気配りが光る。「食事は、美味しいものを食べてもらうことも、料理以外でも幸せを感じる時間であつて欲しいと願っています」。

なかくし Fusion(融合)料理

中串さんは、世羅町の出身。高校卒業後、調理師専門学校に通い、その後北新地で修行。関西割烹に関わつて、10年強で人一倍豊富な基礎

現代日本料理の粋で作る鯛潮ラーメン

を叩き込むと、2001年に福山で開業した。「日本料理の亭主は年配者だと思われがちで、私がネクタイに割烹着姿で居るにも関わらず、マスターは休みか?とよく言われたものです」。若かつたがゆえの苦労も伺える。

今の季節のおすすりは、生八芒の塩炙りか箸で食べられる鮎の塩焼き。また、鯉・昆布・タイ・貝類・甲殻類・スポンジ：料理に応じて自ら取つただしスープを使い分ける卓越した腕前が、全ての料理に活きていて、ミッシュランをはじめ多くの専門家の評価も頷ける。しかし「部の評価より、お客様が喜んで何度も来てくださる店が一番です。和食職人が作る現代日本料理に丹精込めています」と語る。

普通が美味しいの域をめざす

倭樂は昨年4月、高齢者福祉施設「すまいる仁伍」のオープンにあわせて併設された店で、中串さんも料理のアドバイザーとして関わる。「福山に来て18年。地域に貢献したいと思いましたが、倭樂は指示だけのつもりでしたが、実質なかくしと両店に関わっています。今後、一緒に高めあう仲間を増やしスタッフを育てていくことが課題という。そして、「今自分が頑張つて作っている料理が、百回より千回、千回より一万年と重ねる」といふより、頑張っているから当たり前になる、普通が美味しいの域に達したいと語っている。