

店舗お役立ち情報

〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目11-8
TEL: 092-522-3330 FAX: 092-522-3332
http://www.misezukuri.com



有限会社リード・クリエーション発行.2015年

2015年
5月号

No.167



☺ ~握いたてを召し上がれ~ 出張専門:銀丁寿司

小さな頃から両親の寿司屋家業を見て育った私は、18歳で本格的に料理修行を始めました。そして21歳になった時に、子供の頃からの夢であった海外旅行に旅立ちます。最初の国オーストラリアでは飲食店やホテルで働き、色んな国の方達に寿司を始めとした日本料理を食べてもらいました。その当時は湾岸戦争(1990年8月イラクによるクウェート侵攻をきっかけとした国際紛争)の真っ只中でした。しかし、対立している国同士の人達が仲良く寿司を握り、みんなで楽しく食べる姿を見て感激し、寿司で世界をつなげられるのでは!と異文化交流に強い関心を持ちました。日本を離れてあらためて寿司や和食は、日本が世界に誇る食文化だと実感し、その後アメリカ・台湾・香港・タイなどを廻り帰国する事になります。



24歳になった時、実家の寿司屋を継ぎましたが、海外での経験を活かし「寿司の出張料理」や、留学生を対象にした外国人向けの「寿司握り体験」をはじめました。しかし、この事業に専念する為2013年一旦店を閉め翌年6月新しく「寿司出張料理&握り体験事業」として再スタートしました。



「寿司の出張料理」は材料の準備から片付けまで、すべてこちらがやりますので、奥様方にもお招きした方達とご自宅でゆっくりとお召し上がり頂けます。更に他のお客様に気兼ねすることなく寛いで頂けます。

女性向けにネタ・シャリの大きさを調整したり、お年寄りや、お子様向けの料理もお作り致します。27年の職人経験を活かした、その時期にしか味わえない旬の素材を、存分に味わって下さい。福岡でも年々外国人観光客は増加しています。最近では、福岡県からの依頼を受け、国際交流の一環としての「寿司にぎり体験」も外国人の方向けに行っています。

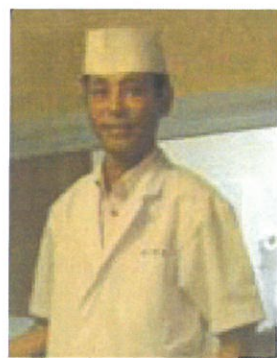
材料のシャリ、ネタは出張料理と同じ様に、事前にこちらが準備し、現場でセッティング、説明をしながら作り上げ、完成したら皆さんに召し上がって頂き、色々な質問にお答えしています。

参加された外国人の方達は、始めて自分で作った寿司に感動し、記念撮影したりして楽しく過ごされます。体験場所は福岡市内の「松風園」「友泉亭」等の日本庭園や、市内のレンタルキッチンです。

和食はユネスコ文化遺産にも登録されました。

私は寿司を通じて、世界中の人が幸せになることを願っています。

坂井正則



寿司料理人 坂井正則氏

(過去の出張先)
一般家庭・企業/団体・福岡県庁・福岡市・福岡女子大学・筑紫女学園・国際会議場・ソニー 他
(過去のメディア実績)
KBC・TNC・RKB・NHK 他 各放送局

出張専門 銀丁寿司

ご予約、お問い合わせは TEL 092-542-1178

<http://gintyou.kera.jp/> (出張専門 銀丁寿司で検索)

リード・クリエーション・プロデュース ☺ お洒落に年齢は関係ない~靴下雑貨 "チャブレット"

この数年でガラリと様相が変わった千早の街に、靴下雑貨「チャブレット」が移転新装OPENしました。女性には、いつまでも若々しく生き生きと暮らして欲しいとオーナーの原さんの思いが詰まったお店です。自らが洒落で明るいお人柄。つい、つられてお茶を飲み立寄られるお客さんもチラホラ。良く笑い、少しだけ洒落に気を使っているとHappy♪で暮らせると教えてもらえます。(M)

【チャブレット】

東区千早5丁目4-25 1F

TEL 092-672-0525

営業時間 10:00 ~ 18:00

定休日 日曜

※駐車場、1台



リード・クリエーション・プロデュース ☺ まぐろが好き!には堪らない。銘酒も楽しめます。

まぐろ専門店「あとむ」がリニューアルOPENです。まぐろを愛して誰よりもまぐろの美味しさを研究し尽くしてきたオーナーの原さん。まぐろには高血圧予防・ボケ予防・動脈硬化予防・老化予防などの効能もあり、美味しいだけじゃないといいます。また、銘酒を取り揃えてあり、お酒好きにも喜ばれています。(M)

【まぐろ料理 あとむ】

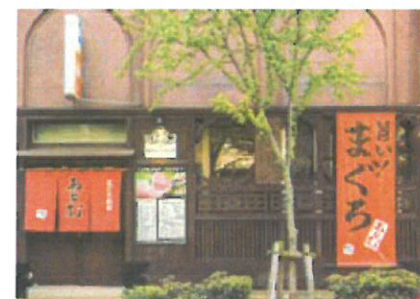
中央区舞鶴3-8-1

TEL 092-672-0525

営業時間 17:00 ~ 22:30

(L.O. 22:30)

定休日 日曜



リード・クリエーション・プロデュース ☺ 仲よし夫婦の店、和食亭・天ぷら "かかし" OPEN

西新のプラリバそば、飲食店が多く並ぶ裏通りから入った隠れ家的店。和食亭・天ぷらの「かかし」が4月6日OPENしました。いつもニコニコ仲の良いご夫婦が出してくれる料理ですからほっこり美味しいものばかり。お酒も美味しく頂けるような旬の物・一品料理も天ぷら同様に楽しめます。(M)

【和食亭・天ぷら かかし】

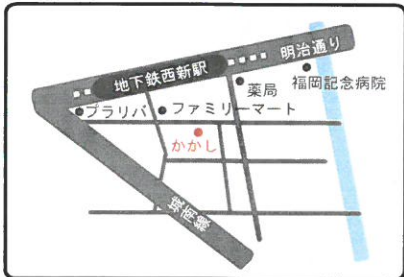
早良区西新1-7-10

TEL 092-863-7411

※地下鉄西新駅4番出入口より徒歩5分

営業時間 17:30 ~ 24:00

定休日 日曜



編集後記

私ごとですが・・・人生初の「ものもらい」になりました。驚きでした。木の芽時だからって何も目に出てこんでもいいじゃない。右目が一重でバランス悪。表情まで暗く見えるのです。今までかつて眼科で診てもらったなんて無かったので、ついでに眼圧と視力検査もしてもらおうと、ナント!視力は1.0/1.0・・・かなり遠視ではありますが(笑)。問題は、眼圧が高めとわかり再検査と言われました。優しい先生で、何度も急に悪くなるものではないからと念を押しつつも、再検査(笑)これは、そろそろ体の一つ一つに気を配りなさいということなのでしょう。大切な体、資本です。きちんと治してバージョンアップを図りたいと思います。(M)

BY. みちか