



●「まつ本」店主 松本潤さん

前回に続き、うなぎ職人として既存店で修行後、独立してオーナーとなつた方々に取材をしました。

第2回目は、白金台「まつ本」、川崎市高津「みや川」の店主からお話を聞かせていただきました。

1. お店のオープン年月
2. 一番気をつけていること
3. メリット、デメリット
4. コロナ前後の変化
5. 今後の抱負

以上、5つの質問にお答えいたしました。

4. 飲食店の環境は厳しいですが、常連様のお陰で変化は少ないです。
5. 前店舗と併せ、経営者としてこの8年ガムシャラになりました。

4. 飲食店の環境は厳しいですが、常連様のお陰で変化は少ないです。
5. 前店舗と併せ、経営者としてこの8年ガムシャラになりました。

～特集～
独立した若手
オーナーを直撃！
その2

高級住宅街の一角に佇む
「うなぎ割烹 まつ本」

●「みや川」店主 平岡幸倫さん



走ってきました。目標達成したので10年を中途に心身をセーブし、細く長く経営していきたいです。

コロナ禍で飲食店が大変な中、この業界を盛り上げていけたらいいと思います。初心を忘れず、常にお客様に最高のパフォーマンスができるように日々精進していきたいです。

1. 2019年4月
2. 味、値段、接客、空間、安心安全など、お客様に満足していただけて、笑顔で「美味しいしかったよ、ご馳走様。また来るね」と言われるよう心がけています。また自身の健康にも気を付けています。

3. メリットは経営者として、また料理人として努力し、倍頑張れば全て自分の利益、評価になること。デメリットはその分悪い時やトラブルなども全て自分の責任になり、休日も打ち合わせ、買い出し、事務作業などの業務で時間が足りないことです。
4. 店内飲食はコロナ前に比べて2、3割程度落ちたけれど、テイクアウトと出前が2、3倍くらい伸びたの

情緒あふれる和の空間で特別なひとときを



～ 店舗情報 ～

「うなぎ割烹 まつ本」
東京都港区白金台5-17-11
白金台山田ビルB1F
TEL. 03-6277-0935
<https://www.unagimatsumoto.com>
「うなぎ みや川」
神奈川県川崎市高津区二子5-15-12
TEL. 044-812-5399
<https://unagi-miyakawa.com>



新東会 江戸前二コース

新東調理士会が取り組んでいます。江戸前蒲焼きのPR活動や取り組みを、様々な切り口で紹介します。

第2回 うなぎクイズ

らうなぎの骨が見つかっています。一方、日本海側では、福岡・熊本県の貝塚の2例だけです。

Q. うなぎの体がぬるぬるしているのはなぜ?

A. 体を保護するためです

ぬるぬるの正体は粘液ですが、天敵からぬるりと逃げ出すのにも役立ちます。また粘液にはタンパク性の弱い毒があり、細菌や異物の体内への侵入を防ぎます。

Q. うなぎの歳はどうやって数えるの?

A. 内耳にある耳石と呼ばれる硬い石にできるリングを数えるとわかります

外界の年周期の環境変化に対応して、うなぎ体内的代謝に年周期リズムが生じ、これが耳石の成長層に反映されます。この年輪を数えると歳がわかるのです。

Q. 日本人がうなぎを食べ始めたのは、いつ頃から?

A. 遅くとも縄文時代

縄文・弥生遺跡からうなぎの骨が出土されています。特に東京湾や仙台湾の周辺では、たくさんの遺跡か

ぼくたちはとっても希少な生物なんだよ



Q. 天然うなぎがほとんど取れない地域は?

A. 北海道

うなぎはもともと南の魚で寒いところはあまり得意ではなく、暖流の黒潮を利用して日本にやって来ます。そのため黒潮の影響がほとんどない北海道にやつてくるうなぎはごく稀です。

Q. 私たちが食べているうなぎのうち、天然ものの割合は?

A. わずか0.5%未満

天然うなぎは漁獲量が少ないうえ、採れる時期は基本的に5月～9月までが中心です。年間すべてを天然うなぎだけで賄うことは難しく、それだけを扱っては商売になりません。

お知らせ情報

◆新規オープン
・12月2日(木)
大宮 四代目喜川
埼玉県さいたま市大宮区
仲町1-53 田村ビル1F
Tel. 048-662-9552

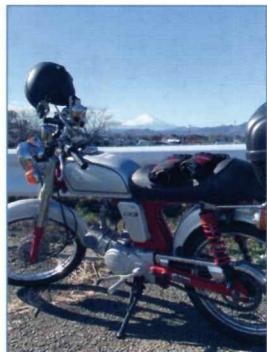
・12月18日(土)
富士市 うなぎ系 店
たい焼き屋 たい夢
静岡県富士市田島75-1
Tel. 090-2196-9636

◆お悔やみ
・9月30日
麹町 うなぎ秋本
社長 秋本 栄蔵さん
享年 90歳

・10月19日
三矢小台 みや川
女将 朝倉 政子さん
享年 71歳

・12月5日
宮川食品(株)
代表取締役 麻羅 賴雄さん
享年 70歳

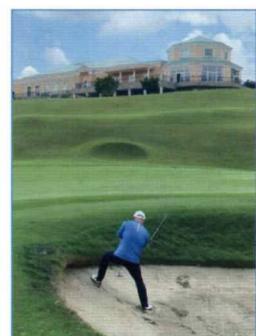
謹んでお悔やみを申し上げます



サップボードの上からの景色



湯浅会長もサップに挑戦



浦和「満寿家」

〒330-0064
埼玉県さいたま市浦和区岸町7-1-3
TEL: 048-822-1101

次回は…

成田「駿河屋」の
高木 真里亞さんです。

昨年より禁煙、禁酒しています! 恋人絶賛大募集中!
男女問いません!(笑)
宜しくお願ひいたします。
特技は誰とでも仲良くなれる
ことです。

2022年(令和4年)の土用丑の日は

7月23日(土)と8月4日(木)

会報誌「新東ファミリー」は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら編集部にご連絡ください。TEL: 03-3582-4721 MAIL: info@chourishi.co.jp



浦和「満寿家」
延原 義幸さん