



店内の様子

お腹も心も満たされ 笑顔になれる場所

ゆずとこめ

代表 武下 太地 さん

住所…大川市酒見7-13-2
TEL…080-3975-11266
18時〜23時(L・O 22時)
定休日…月曜日
Instagram : yuzu_to_come

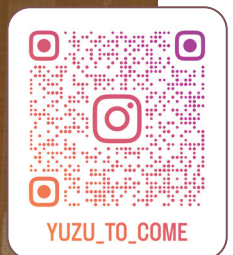
今月の夢追い人はゆずとこめの武下太地さんにお話を伺いました。ゆずとこめは創作居酒屋として、2023年7月に開業されました。

「店名には、意味が込められています。父の実家ではお米を作っていて、母の実家では私の好物であるゆずを育てていたんですよ。そこで自分にとって特別な素材を店名にしました。その二つを結びという意味で、ロゴには水引を取り入れました。水引はお祝い事を連想させるものなのでこだわって、色はもちろんゆずカラーを選び、デザインにも工夫を凝らしています。それだけではなく、ゆずとこめにはお客さん同士がつながる

きっかけの場になってほしいという思いもあります。人と人の縁をつなぐ場所にしたいたい。例えば、接待など使っていた時に、その接待がうまくいくように…そんな願いを込めたデザインになっています。」

ゆずとこめは単品メニューはもちろんのこと、コースメニューもあるとのこと。来店される6割の方はコースでのご注文だそうです。

「当店のコースは3種類をご用意しており、価格はそれぞれ4000円、5000円、6000円となっています。5000円のコースから名物の酒菜のしゃぶしゃぶが入っていて、特に人気のある一品



YUZU_TO_COME



名物 酒菜のしゃぶしゃぶ



ぐい呑みの数々

です。もちろん単品での注文も可能です。ちなみに、酒菜という言葉は、魚を意味する漢字の「魚」を使う代わりに「酒(さか)」と「菜(な)」という漢字を使っています。日本酒にぴったり合うメニューとして、酒菜は新鮮な金目鯛と真鯛を使用しており、鮮度をとても大切にしています。また、白髪ねぎ、豆腐、わかめなどのお野菜も一緒に楽しめるので、ヘルシーで美味しくてご提供するのは、ゆずの茶碗蒸しです。上のあんかけにはゆずのパウダーを加えており、最初に口に入る食材がゆずで、料理のスタートになります。そして、コースの最後を提供するデザートには米粉を使用していますので米でメる形となり、まさに「ゆずとこめ」のコースとして完結します。ゆずから始まり、こめで終わる、そんなストーリー性も込めてお料理をお届けしています。」

ゆずとこめでしか味わえないお料理の数々。名物の酒菜のしゃぶしゃぶと相性抜群の日本酒にもこだわりがあるそうです。

「地元の若波酒造のお酒をはじめ、他県から取り寄せた厳選された日本酒を豊富に取り揃えております。日本酒に馴染みのない方から、通な方まで、きつとお気に入りの一冊を見つけていただけると思います。また、当店では様々な種類のぐい呑みをご用意しています。お客様ご自身で好きなぐい呑みをお選びいただき、ひと味違った楽しみ方をしていただければと思います。料理の器にもこだわっていますので、視覚的にも楽しんでいただけます。」

今年の7月で2周年のゆずとこめ。オープンに至るまでに明確な目標があったそうです。

「調理の専門学校を卒業する20歳の時に30歳までにお店を出したいという夢がありました。専門学校を卒業後、佐賀のホテルで7年間修業を積みました。お客様がある程度定着しリピーターも増えていったと思いますが、地元で少しでも貢献し大川の名を広めることができればと思います。大川で開業することを決意しました。ホテルを退職するタイミングで、別のオーナーさんか

ら新規店舗オープンの話があり、そこで料理人兼店長として2年間勤めました。30歳までに独立したいという気持ちに変わらなかったため、2年後に退職し、その後「ゆずとこめ」をオープンすることができました。」

武下さんが料理を提供する上で心掛けていることはありますか。

「自分ができる最善のクオリティを妥協せずに提供することです。お客様に「美味しい」と言っていただけることが、何よりの喜びです。そのためには料理のクオリティを徹底して追求し、常に最高のものを提供できるよう心掛けています。また、サービス面に関しても、アルバイトさん達にはこの想いをしっかりと伝えていきます。「こういう風に料理の説明をしてね」といった共有を大切にし、お客様により良いサービスを提供できるようにしています。手が空いている時には私も積極的に接客を行い、お客様の声を直接聞くようにしていますね。」

料理へのこだわりはもちろんだこと、サービス面にも妥協しない武下さん。そんな武

下さんの夢はなんでしょうが。「ゆずとこめ」が大川を知ってもらおうきっかけになればと思っています。オープン当初は、地元大川の方々に来ていただければいいなという気持ちが強かったのですが、次第に「大川を他県にも広めたい」という想いが芽生えました。最近では、SNSを見て大川市外からお越しいただくお客様も増えていきます。大川は家具の街として有名ですが、食も楽しんでいただける場所として、ゆずとこめが少しでも大川市の活性化に繋がればと思っています。またゆずとこめでは、お客様にワクワクしていただけるよう定期的にイベントも開催しています。例えば、1周年の際には食べ放題を実施し、大きな反響をいただきました。現在考えているイベントは、クリスマスです。クリスマスデザインを提供し、和の雰囲気を大切にしつつも洋皿での提供など工夫を凝らして、お客様に楽しんでいただけるよう準備を進めています。Instagramで随時お知らせしようと思っておりますので是非チェックしていただきたいです。」