



石黒 博之

ISHIGURO HIROYUKI

1976年 柏崎市出身
2016年 株式会社いしと 代表取締役 に就任

市内四谷で長く料理店を営む「割烹いしと」は、創業から百年以上になるといふ老舗。「初代は魚の行商から商売を始めた」と聞いています」と話すのは、いしと4代目の石黒博之さん。5年ほど前に女将である母の清子さんから社長の仕事を譲り受けた。

長男として生まれ、「子どもの頃から商売を継ぐものだと言われて育った」といふ博之さんは、高校卒業後に調理師専門学校で学び、新潟市内の料理屋で修業した後、実家に入った。

当時のいしとは料理屋の他、店のすぐ近くで魚屋を営んでいた。魚屋兼料理屋というスタイルはあまりなく、近隣の客にも重宝された。魚屋を任された博之さんが仕入れた魚を捌くと、その魚を使って女将の清子さんが料理を作り座敷を切り盛りするというかたちができあがった。

その後、魚屋を残したいといっていた父が亡くなり、良い材料を使い料理そのものでやりたいという博之さんの思いもあって料理屋一本に絞るようになった。「割烹いしと」は昼も夜も賑わいが続いた。

飲食店全体の厳しい状況が続くコロナ禍で、いしとも他の飲食店と同様に対

応に追われた。消毒や検温、部屋には空気清浄機やオゾンエア除菌機なども導入。しかし、人々が外出を控える状況に変わりはなく先の見通せない現状は続いている。

そんな中、いしとでは仕出しやお弁当に力を入れるようになったと話す。

「今はそうやって耐えていくしかない。この先少しでもいいふうになってくれたら」と祈るように博之さんは言葉を続ける。

お弁当は、日替わりや幕の内の他、3色そぼろ弁当など、毎日気軽に食べられるものから、会議や大切な席にも利用できる割烹ならではの弁当にも対応する。

地元の葉月みのりの新米もいち早く使い、柏崎産の野菜もふんだんに利用する。糸うりやえご、ズイキの酢の物や山菜、煮物、漬物など柏崎の郷土料理は女将が自ら手作りする。また最近では、エビチリや酢豚、炒め物といった本格中華の料理人が作るメニューをお弁当のおかずにも取り入れ、メニューの幅を広げてお客さんに喜んでもらえるよう工夫を凝らしている。

「いしと、といえばボリュームがあり、おなかいっぱい食べられるというのが昔からの売りなので、そこは変えないようにしています。いしとの名物はやっぱり女将ですかね」とほほ笑む博之さん。「お客様がいつ戻ってきてもいいように」と、各部屋の掛軸や屏風、絵などを見直し、今まで手が回らなかった室礼を今、少しずつ調べている。



お問い合わせ

割烹 いしと

柏崎市四谷2-2-11
TEL 0257-23-6291
FAX 0257-21-3030

*お弁当は600円～、予算に応じて承ります。
3個以上お届け可能(前日までにご予約をお願いします)