



すし割烹 魚河岸
織部 浩樹
 ORIBE HIROKI

1978年 柏崎市出身
 2017年 ㈲魚河岸の代表取締役となる

小さい頃から周囲の人たちに「跡継ぎ」、「2代目」といわれてきたので、この仕事に就くことは当たり前のことだと思っていたと話す、魚河岸2代目、代表の織部浩樹さん。

東京新宿に数店舗を構える寿司割烹で5年間修業し寮生活を経験した。修業時代は掃除に始まり、仕込み、ランチ、接客、出前桶の回収など、朝早くから夜遅くまで働き、一日があっという間だったと振り返る。魚のおろし方や仕込みの方法も今のように丁寧に教えてもらうことはなく、見て覚えたり先輩に聞いたりしながら、自分で工夫を重ねて技術を習得してきたという。

柏崎に戻り17年目。いつか魚河岸でもランチを始めたいと考えてきた。寿司屋の寿司は値段が高いというイメージを少し変えて、若い人たちにも気軽に足を運んでもらいたいとの気持ちから「すしランチ」を4年前から始めた。メニューは、1.5人前の握り寿司、または、ちらし寿司に味噌汁と茶碗蒸し。税込み900円という低価格ながら寿司屋の寿司が味わえると人気になっている。

「時間はかかったけれど少しずつお客

様にも定着してきた」という織部さん。ランチをきっかけに初めて魚河岸を訪れたという人、また、店のメニューを見て食べたいと夜営業に来店する人や「極み」寿司が食べたいと訪れる人もあり、新しい客層の来店に手応えを感じていた。

ところが、昨年からのコロナ禍により飲食店も厳しい状況が続き、魚河岸も夜の営業を休む等の対応を行った。

そんな中、柏崎の飲食店を応援するプロジェクト「柏崎エール飯」が始まり、魚河岸もテイクアウトや弁当メニューに力を入れるようになった。サラリーマン向けにボリュームのある内容を考えたり、売れ筋の弁当メニュー、年配者向けのあっさりとした寿司弁当など、メニューの開発には苦労したものの新しい弁当メニューに挑戦し、いろいろな考えを取り入れることで自分自身も成長できたと織部さんは笑顔を見せる。

「寿司屋の唯一違うところといえば、酢飯を使ったちらし寿司や握り寿司があること。コロナ禍で外に出られなくなった時に、寿司を食べて気晴らしになったという声を聞いて寿司にはそういう力があると感じた。大変なこともあるが、寿司の認知度の高さを改めて感じ、発信力の重要性や寿司屋として仕事の効率化を考えていくことなど、コロナ禍で学ぶことも多かった」という。

今年は、毎年人気の「雛ちらし寿司」に続き、こどもの日、母の日のイベントに合わせた「パーティーちらし寿司」の受付も始めているという織部さん。

これからの時季は、初鰹や貝、カキ、地物のヒラメがおいしいですよ、とほほ笑んだ。



お問い合わせ

すし割烹 魚河岸

柏崎市東本町2丁目2番40号
 TEL 0257-23-8847
 FAX 0257-21-0038
 営時 11:30~13:30
 17:00~22:00

休 月曜

*すしランチは水・木・金の提供

Instagram
 やっていきます!



UOGASHI8847