



寿司処 しのや

堀井 翔太

HORII SHOUTA

1986年 柏崎市出身

2020年「寿司処 しのや」に入る

市内西本町に店を構える「寿司処 しのや」は明治22年創業の老舗寿司店。店名の「しのや」は初代が長野の蕎麦で商売を始めたことに由来する。

カウンターで寿司を握るのは4代目として長く店を切り盛りする父の恵三さん。その隣で、忙しく焼きものを担当しているのが息子の堀井翔太さんだ。

親子が並んで仕事をする姿は常連客にとっても感慨深いものがある。「子どもの頃から知っているお客さんは親戚のような感覚で喜んでくれていますね」という。

小さい頃から父、母の働く姿を見て育った翔太さんだが、意外にも料理の道へ進むことは全く考えていなかった。けれど、いつか自分でも気づかぬうち、当たり前のよう調理の専門学校に進み調理師免許を取得。長岡市の老舗料亭かも川で8年間修業し、柏崎の割烹おくいでは板長を務めた。おくいが店を閉めることになり、それをきっかけに実家で働くことを決めたという。

しのやに入って2年。店では主に父が寿司を握り、老舗料亭や割烹で経験を重ねた翔太さんが焼きものなどの一品料理を担当することでより良いかたちが

できあがった。

翔太さんは父と仕事をするようになり寿司の握り方を改めて父から学んだ。そして、サーロインステーキの握りや丼など今までにない新しいメニューを始めた。

さらに、自分にやれることをやっていこうと取り組んだのがテイクアウトメニュー。今まで店でやっていた持ち帰り用の寿司、ちらし寿司のメニューに加え、一品料理を合わせた寿司弁当、サーロインステーキ丼や握り、焼き鳥などをテイクアウトしやすいようメニューとして整え、同時にSNSを始めて料理やメニューを発信した。新しい試みを始めたことで、以前店に来てくれた人が顔を見せてくれるようになったり、SNSを見て初めて訪れたお客さんがリピーターとして通ってくれるようになったという嬉しい反応も起きている。

「お客様には常に出来たてを提供したい、出来たてを味わってみたい」と話す翔太さんがこだわっているのは、やはり味。調理をする人にとってお客さんからのおいしい、という言葉は何よりもうれしい。仕事のやりがいにも繋がる。「おいしい。やっぱりまた来たい、と思ってもらえたらそれでいい」とほほ笑む。

接客はしのやのカウンターで初めて経験した。「接客は楽しいですよ」と話し、一人一人のお客さんを大切に丁寧に向き合うことに心を砕いている。

また、店では前もって相談すればアレ



ルギーに対応した代替メニューの提供も行ってくれる。

サーロインステーキの握りと丼

お問い合わせ

寿司処 しのや

柏崎市西本町2-10-2

TEL 0257-23-3668

営時 17時～22時

*テイクアウトは昼もOK

*お弁当注文は前日12時までのご予約をお願いします

休 火曜

SNSも
チェック!

