



呑食処 三五郎
品田 真吾
SHINADA SHINGO

1973年 柏崎市出身
2008年 呑食処 三五郎をオープン

市内荒浜で「呑食処 三五郎」を営む、品田真吾さん。中越沖地震をきっかけに割烹だった店を、寿司居酒屋のスタイルへリニューアルしてから16年目になる。

「荒浜」は、昔からイワシ漁で賑わっていた地域。祖父の時代は魚の行商や仲卸を生業としていた。品田さんの父もその後を継ぎ、40年ほど前に東京で修業をして割烹を始めた。長男の兄が別の道へ進んだこともあり、品田さんは高校生の頃から店を手伝い、父と母が始めた割烹を継ぐことを決めた。

卒業後は東京の調理師専門学校へ進学。料理全般の知識や技術を学び、新宿の寿司店で5年間修業を積んだ。品田さんは、日本料理店で下積みから長い修業を続けるよりも寿司職人になりたかった。さまざまな魚介類を捌いて技術と経験を身につけ、江戸前の寿司を握りたいと思った。修業した寿司店では、魚介類の下ごしらえはもちろん、煮物、焼き物、天ぷらなど、和食全般を実践で学ぶことができた。

24歳で柏崎に戻り、父と二人で割烹の板場に立った。父からは、新鮮で豊富な地魚の扱い方だけでなく、市場での競りや仕入れ、魚の良し悪しを見極める「目利き

のこつ」を学んだ。

10年ほど経った頃、中越沖地震で店が半壊。そのタイミングで寿司居酒屋のスタイルに方向転換することを父も賛成してくれた。「その後に起きたコロナ禍の状況を思うと、こじんまりやっというところ切り替えたことはよかった」と品田さんは静かに話す。

店は、中央にカウンター席を配置し、対面にキッチンと奥の厨房を構えた。テーブル席と小上がりには引き戸を設け、個室のような設えでゆっくりと食事が楽しめる。寿司屋といわれると少し敷居も高いと感じるが、居酒屋のメニューもあるため子供連れで訪れるお客さんも気軽に入りやすい。「どちらでも対応できるように。いいところ取りですね」とほほ笑む。

メニューは、柏崎の市場で仕入れた新鮮な地物の魚を中心にした刺し身、煮魚や焼魚は定食にもできる。江戸前の寿司は1巻からの握りもOKで巻物や穴子の押し寿司もおすすめ。居酒屋メニューも充実しており、天ぷらや唐揚げ、牛タン塩焼き、馬刺し等も揃えている。

「お客さん全員の好みに合わせるというのは難しいですが、『おいしかったよ。また来ます』というもらえることがうれしい」と品田さん。調理を一人で行なうため料理の提供に時間のかかる場合もあるが、ホールを仕切る妻と助け合いながら二人三脚で店を切り盛りする。

オープンした頃とは客層も変わり、最近では若い方たちが訪れることも増えている。季節ごとに味わえる地物の酒肴で「ゆっくり過ごしていただきたい」と笑顔を向けた。

お問い合わせ



Instagram

呑食処 三五郎

柏崎市荒浜3-4-14
TEL 0257-32-8335
営業 17時30分～22時
(L.O21時30分)

休 水曜・不定休あり
*前日昼までの予約でテイクアウト承ります

