

四日市柿安がこだわりの新店「嘉喜家」

県内33歳の地酒を 自慢の和牛料理と

四日市市の県産黒毛和牛専門店「四日市柿安」は二十六日、同市三栄町の吉村ビル一階に、和牛レストラン「嘉喜家」をオープンさせた。県内全三十三の酒蔵の地酒を集めたのが特徴。萬古焼の焼き物や、かぶせ茶の振る舞いなど地元特産品との組み合わせにもこだわった。おかみの赤塚直子さん(五十)は「新型コロナ対策を徹底しているの、安心して疲れた心を休めに来て」と来店を呼び掛けている。

(梅田歳晴)



「毎日が酒蔵祭り」

県産黒毛和牛のすき焼きやししゃぶしゃぶを提供する四日市柿安の姉妹店の位置付け。「毎日が酒蔵祭り」「別名萬古の館」をキーワードに店づくりした。食を通じた地場産業の盛り上げや地域貢献の意味合いが強いのという。

おかみ自ら県内すべての酒蔵に足を運び、各酒蔵の地酒の仕入れを実現。地酒飲み比べセット(基本的には税別、千五百円)は、三十三種類から三つを選ぶ形式で、一種類ごとにスタンプがもらえ、三十三のスタンプを集めると、萬古焼作

四日市柿安が手掛ける嘉喜家

「疲れた心を休めに来てもらえたら」と呼び掛けるおかみの赤塚さん(四日市市三栄町の嘉喜家でインタビュー)。

提供する料理の器には、

四日市市の酔月窯の萬古焼を使用し、内装にも焼き物をあしらった。店内には四日市の萬古焼作家の作品を並べ、展示販売をしている。コース予約の客には水沢のかぶせ茶の振る舞いもある。

新型コロナウイルスの感染拡大対策にも力を入れた。出入り口付近に手洗い場を設置し、テーブルや椅子などのアルコール消毒を徹底。ソーシャルディスタンス(社会的距離)を意識した座席配置にした。おか

みは「地場産業を盛り上げ、地域貢献ができる店を出すのが昔からの夢だった。コロナ禍で気持ちは落ち込みがちだと思っが、おもてなしや地元特産品、おいしい料理で、温かい気持ちになってもうれば」と話した。

昼の部は、午前十一時～午後三時、夜の部は午後五～十時。昼はビーフシチュー御膳(税別二千円)、ステーキ御膳(同二千五百円)、牛松花堂(同三千五百円)を用意し、夜はすき焼き、しゃぶしゃぶ、牛網焼きの各コース(同八千円から)と牛肉懐石(同一万円から)を提供する。コースは昼も頼める。

◎嘉喜家 059(337)8835