

リレーインタビュー

大口町で活躍する社長さんをリレー形式でご紹介いただき、住民有志のおおぐち宣伝部が、大口町にある企業の素晴らしさと、社長さんの人柄をご紹介します企画です。



店名の由来は仏教用語で安心できる場所を表す「楽土」。それに楽しくやるという意味をかけ合わせました。

割烹酒場 楽 do
オーナー 鬼頭卓志さん

Profile

昭和51年生まれ

趣味：釣り 福井や静岡、三重まで出かけて海釣りや川釣りをします。季節によって船釣もします。食べることも大好きです。

設立 2016年2月16日

所在地 大口町秋田二丁目18番地1

☎0587-81-9265

従業員数 7名

どんなお店が教えてください

鮮魚が自慢の居酒屋です。

お魚がメインのメニューで、毎朝豊山町の北部市場へ仕入れに行っています。

お酒も各地へ自分で仕入れに行っています。日本酒は30種類以上、他のお酒も入れると、100種類以上をそろえています。



鬼頭さんの歴史

子どものころから祖母の料理をみんなで囲むことで、家族が笑顔になることが好きで、料理人になりたいと思っていました。

18歳の時に老舗の料亭に就職し、20代後半からは先輩の名古屋コーチンのお店、お酒の美味しい岐阜のお店に勤め、多くの経験を積みました。

そこで日本酒の良さを知り、お酒と料理の楽しみ方を教えてもらいました。岐阜のお店では7年程働きましたが、その時仕入れをしていた魚屋さんとの出会いがきっかけで、今のお店を出すことになりました。

大切にしていること

とにかく旬を大切にしています。あと、お客様がどうしたら快適に居心地よく過ごしてもらえるかを常に考えています。

お店の由来となった、安心できる場所という意味の仏教用語の「楽土」という言葉どおり、お客様もスタッフも、笑顔でいてくれたらいいなと思っています。

また、「一期一会」を大切にしています。

今日出会った食材にも次いつ会えるかわからない。お酒も来年まで出荷がないかもしれない。ということで、その時その時の出会いを大切にしています。

職場の自慢

スタッフの皆さんが自慢です。中でもゆきちゃんは、オープン当初からきてくれていて、お客様の顔と名前はもちろん、座った場所や、食べたものもすべて覚えてくれていています。まさにホールのエースです。



鬼頭さんからひとこと

料理人はこだわりがある方が多いですが、自分はこだわりがないのがこだわりです。

その日の素材とお客様の要望に合わせて柔軟に料理をご提供いたしますので、ぜひご来店ください。

取材後記

板場にいる時は、他の料理人とは違ったこだわりのある the職人！でも話してみると、真面目でちょっとかわいいです。