

創業者インタビュー

居酒屋 呑海

ただ うみ しょうじろう
忠 海 正治郎 代表



バイヤーから居酒屋へ

阪急武庫之荘駅より徒歩4分。住宅地に飲食店が点在するエリアに「居酒屋呑海」がある。

店主の忠海正治郎氏は、無添加・高品質を軸に展開するスーパーマーケットのバイヤーとして20数年にわたり、鮮魚等の仕入れや総菜の開発などに携わってきた。しかし、役職が上がるにつれ、管理業務が増え、徐々に現場から遠ざることになった。そんな頃、同じ会社で働いていた妻と一緒にお店をしてもよいと言ってくれたことから、開業を決意。52歳の時に2人で「呑海」をオープンした。

「呑海」という屋号は、かつて店主がスーパーマーケット入社以前に勤めていた飲食店に由来。

「この屋号が良い。自分が店を持つなら、屋号は呑海」と決めていたものだった。

商品開発の経験も活かしたメニュー

「呑海」はカウンター8席と4人掛けテーブル2つのこぢんまりとした店だ。客単価は、平均予算3,000円程度となるように設定されている。これは会社員がちょっと飲みに行くときに「出してもいいかな」と思える額が目安になっている。

おすすめメニューは生牡蠣と鯖の棒ずし。

実は、生牡蠣は年間を通して楽しめる。「呑海」が提供するのには主に北海道産の生牡蠣で、ほぼ年間を通して食べることができる。4月～6月は北海道産が入荷しない時期であり、この間は他県産が入る。ひと冬かけて身を太らせる牡蠣は、特に春先においしくなるので、この時期に味わってほしい。

鯖の棒ずしは、店主がバイヤー時代に、店舗イベント販売を手伝いながら覚えたもので、仲間からも「うまく作る」とほめられていた自信作だ。

一方、お店に並ぶ日本酒は、妻が選んだもの。ぜひ料理とともに楽しんでほしい。

徹底した食材管理

スーパーマーケットでは食の安全、特に消費期限を守ることは当然のこと。前職の勤務先には食材管理のための研究室を持ち、保存方法や調理法についても研究がなされていた。店主は、総菜部門の担当者として、それらの成果を熟知し、食の安全に関して勉強してきた。この知識を、今の食材管理に活かしている。冷蔵庫に温度計を設置し記録をつけるなどは、習慣になっているようだ。

呑海を経営する上で、特に心がけている点は、「店内の清潔感」。お客様に心地よく過ごしていただくために、掃除を行き届かせることが大切だと考えている。これからも、当たり前に行っていることをやり続け、妻と2人、無理をしない範囲で、いつも来てくださっているお客様を大切に、長く店を続けていこうと思っている。

企業データ

代表者プロフィール：50代・男性・川西市出身
創業：2015年3月
事業内容：居酒屋
営業時間：17時～22時30分 水・定休
従業員数：2人
所在地：尼崎市南武庫之荘1-6-21
ハクタカハイツ1F西
電話：06-6435-8246
ホームページ：<https://www.facebook.com/izakayadonkai/>