

経営者の目線でみる経済誌 リーダーズ・アイ

LEADER'S EYE

Monthly Graphic Journal : Leader's eye



(2012年2月取材)

親方 土井 明 × ゲスト 三ツ木 清隆

三ツ木 まずは土井親方の歩みから。
土井 山形県出身で、学業修了後すぐに料理の世界に入って、修業を積みました。地元で10年間和食を勉強し、それから東京の名店や仙台の料亭、高級居酒屋で研鑽を積んで2011年9月に当店をオープンした次第です。

三ツ木 料理の道一筋に腕を磨いておられるんですね。お店のコンセプトは？

土井 長く料理に携わってくる中で、たくさん生産者さんにお世話になってきました。その恩返しの意味を込めて、生産者の方々が大切に育てた海の幸、山の

お客様とのご縁、生産者の皆様とのご縁を大切にしたいという気持ちを込めて名付けたんですよ。

三ツ木 メニューには産地や生産者の方が記されていて、お客様としても安心して料理を楽しめると感じます。

土井 宮城県や、私の出身地である山形県の生産者さんから、魚や肉、野菜、卵、味噌、醤油、わさび、日本酒などを直送してもらっています。生産者や作り手が分かることで、食べ物に対して感謝の気持ちを持つようになるんですよ。それは料理をつくったり食べたりすることにお

こだわり料理 縁

宮城県仙台市青葉区大町2丁目13-9 幸田ビル1F

TEL / FAX 022-263-1030

URL : <http://kodawari-en.com>

生産者の想いが詰まった料理を振る舞う 人と人との“縁”を結ぶ仙台の逸店

幸を使い、それぞれの

素材を活かした料理を提供することをコンセプトにしています。店名「縁」というのは、

幸を使い、それぞれの素材を活かした料理を提供することをコンセプトにしています。店名「縁」というのは、

幸を使い、それぞれの素材を活かした料理を提供することをコンセプトにしています。店名「縁」というのは、

幸を使い、それぞれの素材を活かした料理を提供することをコンセプトにしています。店名「縁」というのは、