

特集

北海道出身のお店訪問 — 北海道の味と文化の伝道師 —
居酒屋チエン「駒八」 小暮安彦

第28号特集は、北海道出身の皆さんが地元からの食材を取り寄せ又は活用して北海道の味と文化を首都圏の皆さんに振舞う姿をふるさと会会員に広く知っていただき、共に懐かしい食材、懐かしい味覚を思い出して、その元気なエネルギーを北海道にも発信できる気軽に立ち寄れるお店を紹介いたします。

今回は、室蘭市出身で東京都港区芝(品川・田町)周辺を中心として、都内に約16店舗という居酒屋チエン「駒八」を展開し、会長として頑張っておられる八百坂 仁さん(室蘭市出身)(東京室蘭会監事(北の味大使)のご好意により、取材記事をお願いいたしました。

居酒屋チエン「駒八」は、どの店も元気はつらつと北海道の味覚が楽しめるお店で「居酒屋」という日本独特の文化を肌で感じ、満足と安心と喜びそして元気の出る、手造りにこだわった料理のおもてなし、そんなお店です。

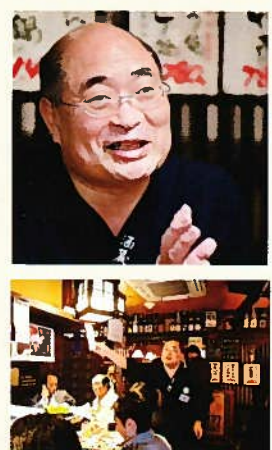
***「駒八」の由来と会長の人柄**

脱サラをした昭和50年、高円寺で「酒蔵駒八」を開業した際、料理を担当した友人の弟が、「駒よし」の従業員だったこと、「八百坂」を重ねて「駒八」と商号を定めた。創業35年が過ぎ、「居酒屋の原点は、企業ではなく家業」であると八百坂会長は、説明し毎朝自ら築地に食材仕入れに赴き又は北海道から直送する。産直食材にこだわり、手造りにこだわり、お客様の満足にこだわる。

1日の睡眠時間は4時間、店内でも元気な八百坂会長の声が響く、そうした元気の源を尋ねると「居酒屋への愛情」と回答が返ってきた。居酒屋は日本人のコミュニケーションの場、会社と家の中間に存在する貴重なストレス発散の場所でもある。だから価格も、味もお客様の満足にこだわりを持ち、これらが次世代に受け継がれていくことが居酒屋文化のすばらしいところである。

60歳となった八百坂会長は、「居酒屋経営塾」を開講、これまでに中小企業の経営者など約100名を育成している。明るく、元気な声と元気な笑顔が全従業員とお客様に親しまれている。そんなオヤジさんです。どの店内も北海道の雰囲気があり楽しめる。機会を見て是非足を運んでみて下さい。

次回、北海道出身のお店訪問、ご紹介について幅広く取材記事をお待ちしております。北海道ふるさと連合会事務局、広報部宛お問い合わせいたします。



本店および事業所(店舗数)概要

商号:株式会社駒八 代表取締役:八百坂 仁(自称 おやじ)
 設立:昭和50年8月 本社:東京都港区芝5丁目12-4
<http://www.komahachi.com>

駒八 本店	東京都港区芝5丁目16-1	K's BAR きらら	東京都港区芝5丁目24-9
駒八 別館	東京都港区芝5丁目16-14	駒八 豊洲店	東京都江東区豊洲3丁目2-20豊洲コナビル
駒八 札の辻店	東京都港区三田3丁目14-13	田町ハイボール酒場	東京都港区芝5丁目23-8
駒八 目黒店	東京都品川区上大崎2丁目13-35	北の箸 無炉爛(むろらん)	東京都港区芝5丁目22-6
駒八 八重洲店	東京都中央区八重洲1丁目8-9	くろ酒場 薩摩	東京都港区芝5丁目23-15
駒八 青物横町店	東京都品川区南品川2丁目17-25	日々丹精・芝宇良	東京都芝浦1丁目1-1
駒八 青物横町駅前2号店	東京都品川区南品川3丁目5-35	芝宇良 別館	東京都芝浦1丁目1-1
たちのみや2合半	東京都港区芝5丁目24-7	ダーツバー 流鏝馬	東京都港区芝5丁目24-16

池田税理士事務所
 税理士 池田 俊一
 うらかわ観光大使
 (北海道ふるさと会連合会 監事)

〒160-0023
 東京都新宿区西新宿7丁目16番14号ミクラ西新宿ビル五階
 TEL 03-3361-5998 FAX 03-3361-6945

日高昆布の専門店、小売も致します。

日高根昆布醤油 塩分9%
日高昆布醤油 塩分13%

北海道海産物総合卸商社
マルエー商事株式会社
 橋爪 年幸 (東京様似会 副会長)

本社 北海道様似町本町1丁目64
TEL 01463-6-3823
 東京支店 東京都多摩市乞田687-1
TEL・FAX 042-339-6471