

味処高崎

食材へのこだわりと金沢らしい接客でお客様に喜んでもらいたい



| | |
|-----|-------------------------------------|
| 開催日 | 平成 27 年 3 月 11 日 (水) 11:00~12:30 |
| 会場 | 味処高崎 (金沢市長町 1-2-22) |
| 塾長 | 味処高崎 店主 高崎正剛 氏 |
| テーマ | 食で縁結び 頑張る二代目店主の金沢ばなし |
| 参加者 | 6 名 |

せせらぎ通り商店街「まち塾」の第3回目を味処高崎で開催しました。

塾長は同店店主の高崎正剛さん。

味処高崎は昭和 46 年創業の割烹料理店で、オープン当初は洋食屋としてスタートしました。洋食屋としての評判も上々でしたが、お客様より「洋食では日本酒が合わないので、日本酒に合う料理を」との要望から現在の割烹料理店となったとのこと。

今回のまち塾のテーマは「食で縁結び・頑張る二代目店主の金沢ばなし」。

前半はお店の紹介、客層による料理やお酒の好みの違いなどのお話がありました。さらに、季節ごとの旬の食材、金沢の郷土料理について高崎さんが解説しながら、旬食材であるホタルイカの石焼の実演調理を行いました。

高崎さんは、金沢の食材は素晴らしいので、その味を引き立てるシンプルな料理を今後も提供していきたいと語られました。

後半では、二代目としての思い、店舗経営の考え方、スタッフとのコミュニケーションについてのお話がありました。高崎さんは、スタッフが気持ち良く働ける環境づくりが、お客さんが喜ぶ金沢らしい接客につながると語られました。

