

mnrk

07

ここから発信

山形を元気にする企業

(有)山形商美社は「繋げる」

(有)リュウアイは「発信」

カイヤとヒトと

酒肴 のとや喜兵衛



(有)山形商美社は山形県内はもとより県外からのお客様にも様々なご依頼を頂きたくさんの看板や、内装プロデュースを手がけてきました。この広報誌「MARK」では、弊社の施工例のご紹介とともにお客様への感謝を含め、企業・店舗の紹介を掲載させて頂いております。

(有)山形商美社

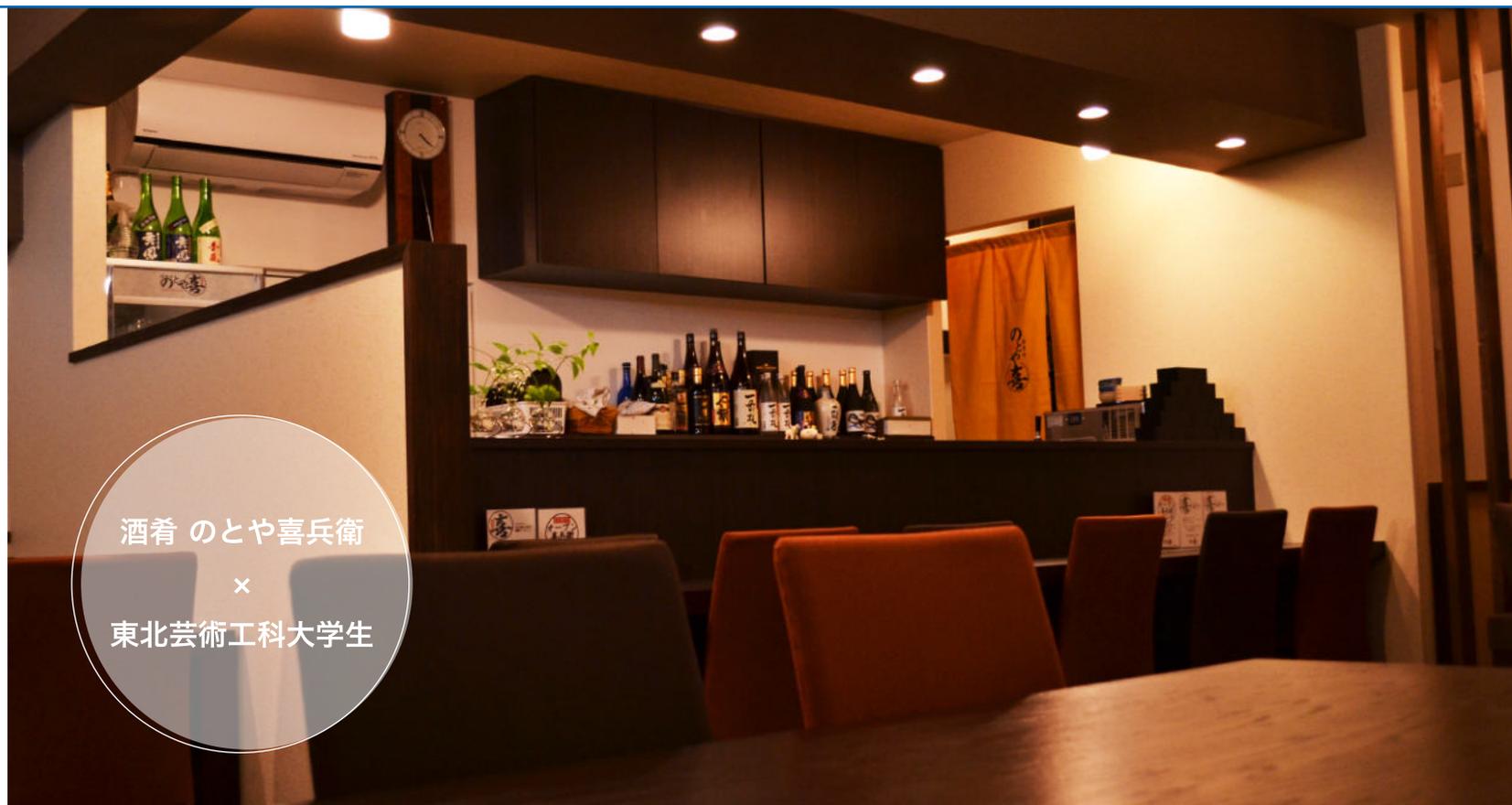
〒990-0827 山形市城南3丁目7-6

Tel. 023-644-1417

mail . yamagata@syobisha.com

カイヤとヒトと

酒肴 のとや喜兵衛



酒肴 のとや喜兵衛

×

東北芸術工科大学生

店名の由来と創業からこれまで

「喜兵衛」は、明治三十七年、鮮魚能登屋を創業した初代喜兵衛の「美味しくて新鮮なさかなを提供する」という精神を忘れることなく、地域の皆様の笑顔と活力の源になり、喜びに満ちたひと時をお過ごし頂けるお店となるよう、私たちよりもお客様への誓いを込めた初代喜兵衛の名前でございます。また、店の1階は店舗（鮮魚等）、2階は宴会場

として運営しており、この度1階の店舗部分を居酒屋に作り直して頂きました。2階は引き続き宴会場として使ったり、また様々なイベントの会場としても使っています。

他のお店にはないポイント

これまで魚屋をしていたので、魚中心のお料理ですかね。例えば魚を使ったパスタであればソースに鯖を入れたりなど、魚を使った工夫をして、和だけにとらわれない新しい

お料理を提供していきたいと思っています。

料理にある地域の魅力

時期にもよりますが山菜などが山形らしいんじゃないでしょうか、でもなかなか忙しくて最近はあまり採りにいけなくて。まとまった時期にどっさり採りに行っています。魚も県内外関係なく旬の美味しいものを取寄せています。昆布とかもとれる地域によって味が違うから等級によって



浜みが出たりしてね、そういう昆布の講座も開きたいなと思っています。

人と人が出会う場所

私たちが仕事をする上で一番大切にしていることは、人と人とのつながりです。私たちは勿論ですが、お客様も地域の人々と密着して活動できる、何かのつながりやきっかけを築けたら嬉しいと思います。老若男女関係なく参加でき

るイベントや出会いの場にできたらいいなと思いますね。イベントは2階で行います。(1階も場合により) ジャズや味噌作り、伝統文化の教室など様々な分野のイベントを行う予定です。その際は皆様ぜひご参加下さい。

今後のお店の理想像

アットホームなお店にしたいですね。地域のお客さんは勿論のこと、県外のお客様からも「ただいま」と言ってもら

えるようなお店になってほしいですね。

今の時期の一押しメニュー

先ほど魚中心のお料理と言いましたが、春から初夏にかけてはやっぱり山菜の天ぷら、おひたし、山形の孟宗竹のかす汁などがおすすめです。「おふくろの味」のような温かい物をお出しできればと考えております。



山形商美社に仕事を依頼して

商美社さんにはほとんど意見していないんです。コンセプトもお伝えしていないのですが、落ち着いた雰囲気で素敵に作って頂けて。お客さんからも「隠れ家っぽくていいね～」なんて(笑)そんな感じで探し出して頂けると嬉しいですね。

酒肴 のとや喜兵衛

住所 〒990-0031
山形市十日町4丁目2-3
営業時間 11:00 - 14:00
17:30 - 23:00
電話 023-631-1106



広報誌 MARK 第7号

Design | Ueno Yuri

MARK編集部