

「居酒屋 あんべ」のSNS
ぜひ登録を、よろしくお願いします。



Twitter



Facebook



Instagram

FLORIO



S. O. M.



CAMPARI,
ativo

キラリ★ 商店街

居酒屋 あんべ

地元に戻ってきた若い店長の店さ、
あんべ〜（行こう）！



豚バラなんこつ



刺身の盛り合わせ

¥400

「居酒屋 あんべ」は、八日町の一角にある居酒屋で、令和2年12月25日にオープンしました。店内に入ると、笑顔が素敵な店長の工藤健太さん（27歳）と、店を手伝っている姉の紅未子さん（31歳）が笑顔で出迎えてくれます。お酒を飲みに来る人だけではなく、夕食としてラーメンや唐揚げなどを食べに来る家族など、幅広い年齢層のお客さんで賑わっています。

三戸町出身の健太さんは、高校を卒業後、東京都の専門学校で2年間料理を学び、卒業後は都内のレストランに勤めました。勤務して3年が経った頃、知人の居酒屋オーナーから「新しくオープンする居酒屋で店長として働いてみないか」と提案がありました。

店長に就任した健太さんが、三戸町に帰省したとき、地元の居酒屋に若い経営者が少ないことに気がきました。このとき健太さんは「生まれ育った地元の三戸町を元気づけたい」と意気込み、地元へUターンして居酒屋をオープンすることを決意しました。

こうしてオープンした「居酒屋 あんべ」。店名の「あんべ」には南部弁で「行こう」という意味があります。この店名は、お客さんが気軽に立ち寄れる店であってほしいという思いと、地元の言葉を使うことでなじみ深い店になってほしいという願いを込めて、健太さんの父・利津男さんが命名。名

前のとおり、親しみのある楽しい雰囲気のお店となっています。健太さんは「お客さんに、『楽しかった』と笑顔で帰ってもらうことがやりがいです」と目を下げました。

一押しメニューは「刺身」。「直接、市場へ足を運び、自分の目で見て選んだ旬の魚を仕入れています」と話す健太さん。新鮮な魚を提供することに力を入れており、マグロやカツオなどを一本丸ごと仕入れてさばくこともあります。

その他、煮込み「豚バラ軟骨」や揚げ物「チキン南蛮」などのおすすりメニューを取り揃えています。健太さんは「オープンして間もない店なので、商店や農家の人たちとの繋がりを広げて、地元産品をたくさん使った料理を提供していきたい」と今後の目標を掲げ、目を輝かせました。

「地元で愛されるお店を目指して、日々精進しています」といつも笑顔で親しみやすい健太さん。将来は「居酒屋 あんべ」を起点として、地域に根ざしたカフェなどを展開することも考えているそうです。

【居酒屋 あんべ】（三戸町大字八日町43）

営業時間：17時～24時 / 定休日：不定休

☎ 0173-32110