

炭火焼鳥

串よし

西日暮里店



(画像提供 串よし)



居心地の良いカウンター席と、
14名程度が座れるお座敷



店主の結城学さん



店の隅にある秘密
基地(?)のような
小さな席
この席がお気に入り
の常連さんとい
うのだとか

「美味しい」で、人と

■地域ならではの“輪”をもっと、もっと広げたい。

“串よし”の新店舗は、和食店だった物件を居抜きで借りられたので2022年9月には西日暮里店としてオープンできた。「西日暮里は、叔父が少年野球チームを教えていて、子どもの頃、僕もそのチームに入っていました」と顔をほころばせる。

「母は西日暮里の生まれなんです。それに、親戚もこの界隈に住んでいます」。「そうだ！“串よし”とのご縁も、オーナーが野球チームの卒業生の親御さんで、そのつながりでアルバイトをしたのがキッカケでした」という。地域の知り合いも多いという点が、この地に店を構えることの決め手にもなった。

■“食べる、呑む、喋る”が楽しいお店にしたい！

神田西口店との大きな違いは客層だった。「大手町も近かったからビジネスマンのお客様がメインでした。通りに面していたから、ふらっと立ち寄る人も多かったですね」。でも西日暮里店は違う、ここでの一時を楽しみにして通うお客様が大半だ。

このお店の入り口は奥まっており、隠れ家的な雰囲気がある。その特性を活かし、心地よい時間を提供することに注力した。カウンター席では、店長との会話が弾む。座敷席は、予約で埋まることが多い。看板メニューは、佐賀県のブランド鶏“みつせ鶏”を使った炭火焼きだ。そして、入手困難な銘酒の数々も・・・。