

人気料理人「賛否両論」の笠原将弘氏も絶賛！焼き鳥はもちろん工夫を凝らした数量限定のおすすめメニューは要チェック！お酒もずらり揃えており、入手困難の「幻の日本酒」が入荷することも！

(画像提供 串よし)

オーナーから、“のれん分け”という話を頂いた。その頃、店長を務めていた神田西口店は、ビルの老朽化での立ち退きを迫られていた。「開業は応援するから、新店舗を立ち上げ、3～4年かけて軌道に乗せたところで独立すれば良い！」と、オーナーから言い渡された。結城学（43歳）は、「あと1年。この1年が正念場です！」と、試行錯誤の3年間を振り返る。

人とをつながたい！

■“美味しい”を、当たり前にしたい！

“みつせ鶏”の希少部位でもある“つなぎ”をお目当てにご来店するお客様が多い。“串よし”では、グループ全店で“つなぎ”を売りにしている。「“売切御免”として、おすすめメニューで紹介しています」と、誇らしげに語る。

サイドメニューも充実している。鶏肉を使った“ささみの漬け”や、“鶏ムネ肉の昆布じめ”だ。魚で出来るなら、鶏でやってみようという発想から生まれたオリジナルメニューだ。「メはやっぱり、“かけめし※”だね！」と、そんな声が聞こえる。お品書きをみただけでは想像できない、食べて驚く“美味しさ”を常に追求している。

※かけめし／天かす、ワカメ、ネギなどをご飯にのせ、そば出汁をかけた一品。

■やっぱり、最後に残る大切なことは“人”。

この店だからこそできること。それは、一人で来ても楽しく過ごせること。美味しい料理やお酒、そして賑やかなお喋り。友人や同僚との心の距離が縮まる「場」でもある。「美味しいは当たり前。何よりも、気持ちが伝わる接客を大切にしたい！」という。

直近の目標は、店を軌道に乗せ、独立すること。「オーナーから受け継いだ“のれん”を守りながら、新しいチャレンジもしていきたい。一体感のある店にして、いろいろな人が店長でもある僕に会いに来てくれる・・・。そんな場所を目指します」。そう語る結城の表情は、すでに次のステージを見据えていた。

佐賀県の誇る“みつせ鶏”の炭火焼鳥

売切御免の希少部位“つなぎ”が大人気！

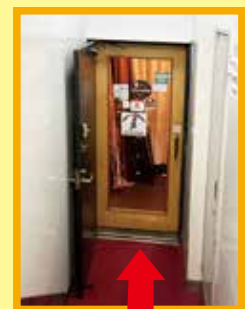
ここでしか味わえない創作料理！



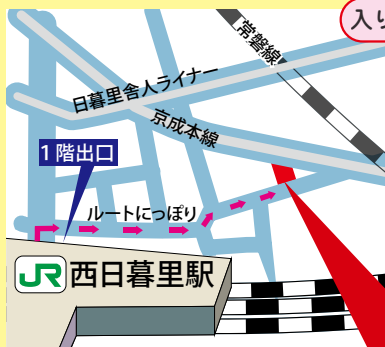
ガラス戸から入ります



奥に向かって左側



入り口です！



串よし 西日暮里店

住所：東京都荒川区西日暮里 5-18-8
電話番号：03-6806-7610
営業時間：17:00～23:00
定休日：月曜日

