

業界に寄与するグルメショッピングサイトと 絶品のふぐが味わえる名店で人々を笑顔にする



落ち着いた空間で北九州の旬の活魚料理と美味しいお酒を楽しむ「割烹 三幸」。北九州の名店の味を全国にお届けするグルメショッピングサイト「トリジョン」——『三幸』の西来路社長はこの2つの事業を推進する才能豊かな人物だ。料理の世界を下支えしたいという強い想いで歩む社長のもとを布川敏和氏が訪問し、詳しくお話を伺った。



—— 本日はふぐ・活魚料理の名店「割烹三幸」さんにお邪魔しました！ まずは御店の沿革についてお聞かせください。

当店は1965年に両親が洋食店として創業しました。私も料理が好きだったので高校卒業後は料理の専門学校で和食を学び、私の代になってから割烹料理店に業態を変更。1998年からはふぐ・活魚料理に特化したお店として歩んできました。ただ、2017年からしばらく、お店を休業していたんですよ。と言いますのも、北九州の飲食店の商品を販売するショッピングサイトをオープンすることになり、そちらの事業に専念したのです。

—— えっ、お店を休業までして、ショッピングサイトを始めたのですか？

ええ。実は料理の世界は労働環境が厳しく、その割には給料が少ないという事情があります。肉体労働なので給料が一番高いのが40代。せっかく培った知識と経験があっても、そこから給料が下がっていくのが一般的なんです。子どもも高校、大学とお金がかかる時なのに、収入が足りないために料理の世界を離れてしまう人も多いんですよ。そういった状況を根本から変えたいという思いがあり、事業に着手しました。と言っても専門的な知識などはありませんでしたから、アルバイトをしながらパソコン教室やセミナーに通ったりもし、準備を進めていきました。そうしてスタートしたのが北九州の食のコミュニティ&ショッピングサイト「トリジョン」だったのです。

—— ほう。北九州のグルメを扱っておられるのですね。

はい。北九州には美味しいお店が多いので、そうした素晴らしい食べ物を商品化し、

飲食店さんのお手伝いを考えました。現在ご提供しているのがとらふぐのセットやたこめしの素、ゆでだこ、カレー、豚まんなどで、全て北九州にある名店の味です。

—— コロナ禍の今、需要が高まっているサービスですね。

そうですね。コロナ禍になったことで、こういう準備は必要なのだ、と痛感しました。お店だけではお客様が来られなくなると、収入源が絶たれてしまいますから、今後はサイトを通して、飲食店さんのお役に立てればと思っています。ちなみに『三幸』は嬉しいことにお客様から「再開してほしい」というお声をいただきました。サイトのほうも落ち着いたことから今年リニューアルオープンした次第です。

—— 御店ではどのようなメニューを提供しておられるのでしょうか？

ホテルのシェフにもご協力いただき、「とらふぐフルコース」「洋風創作コース」「とらふぐ白子コース」など、ふぐを使った各種コース料理を提供しています。刺し身は独自の「活き引き」という手法を採用しているんですよ。これはふぐが生きている状態の時に、4時間後が美味しいのか、13時間後が美味しいのか、締めるベストな時間を判断するというやり方で、歯ごたえと旨味を引き出せていると自負しています。ポン酢にもこだわっており、刺し身用と鍋用はそれぞれ専用ブレンドしています。

—— ふぐの調理のあらゆる工程を熟知していないとできませんね。それに、サイトのために休業してまで研究されたことと言います、実に求道的な方だと感じます。

ありがとうございます。それほど大したことはしておらず、考える前に行動して、



「割烹 三幸」さんではとても美味しいふぐ料理をいただくことができました！ 奥様曰く『ふぐと会話ができる』というほどに熱心に料理に取り組み、研究を重ねておられる西来路社長。お店を休業してサイトの準備をするなど、本当に物事に真摯に向き合う方なのだと感じました。私もまたお店に寄らせていただきたいですね！」 布川敏和 (タレント)

やりながら修正するタイプというだけなんです。ただ、お客様を飽きさせないように常に研究し、どこかにサブライズなどをご用意したいという想いは常に持っています。今後も引き続き店を続け、お客様に喜んでいただきたい。そして「トリジョン」の運営を通し、飲食業界のお役に立っていければ嬉しいです。

有限会社 三幸

福岡県北九州市小倉北区日明 1-13-29

ふぐ 活魚料理 割烹 三幸

福岡県北九州市小倉北区室町 2 丁目 7-17
URL : <https://www.sankou583.jp>



北九州の食のコミュニティ&ショッピングサイト

トリジョン trigion

URL : <https://trigion.jp>