

## 企業紹介

# 居食山海焼 みくら 御蔵

飲 食 業

企業名 居食山海焼 みくら 御蔵  
代表者 熊耳 和  
所在地 二本松市竹田 1 - 40 - 1  
従業員数 3名(女3名)  
事業内容 飲食店・居酒屋  
電話番号 0243 - 22 - 2921  
営業時間 PM 5 : 00 ~ PM 11 : 00  
定休日 月曜日  
お店の特色

居食山海焼「御蔵」は平成12年12月にオープンしたばかりのお店です。お店は丸大大阪屋商店が倉庫として使用していた蔵を改造し、城下町ならではの面影をあらわし、レトロな雰囲気と魅力的な蔵造りのお店です。

この蔵の改装にあたっては、蔵造りの本場である京都・金沢から関係する資料を集め、本格的な建物に仕上げられ、この蔵の格子戸をくぐると、和風の洗練された空間が広がり、店内はふんだんに使われた木の柔らかな香りに包まれます。間切り席や小上がり席、2階には各席ゆったりとした座卓スペースがとられじっくり落ち着いて食事やお酒を楽しむことができ、大人の女性をはじめ若者からお年寄りまで幅広い年齢層の人々がゆっくりと時間をすごせるお店です。

この店を始めるきっかけとしては、本業が丸大大阪屋商店として当地の老舗であり、また数多くの蔵を有しておりました。その蔵はまだ取り壊すのが歴史的にみても惜しい蔵でしたので、その蔵の有効的な活用を検討していた時期と合わさるよう、平成8年ころ竹田・根崎通りの街づくりによる道路拡幅工事の話があった時に、本業が酒類卸業なので多量の酒類調達が可能であることと、子供たちが居酒屋の経営に興味を持っていたこと、竹田・根崎の地区内に本格的な居酒屋が数少ないことなどが、蔵を利用した居酒屋を始めるきっかけとなりました。

当初、調理には比較的手間のかからない鉄板焼料理関係を主としたメニューを考えておりましたが、東京で長年経験を積んだ板前さんを迎え入れることができるようになり、また、代表者の後継者(長女)を新橋の割烹にて修行させ、幅広い料理の技術を身に付けさせたことにより、和食・洋食等のメニューを豊富に取り揃えることが可能となりました。

地元で採れる旬の味覚を活かしたオリジナリティーあふれる料理、旬の魚介、山の幸などをふんだんに使った御蔵の自慢メニューは宴会コース、鍋コー

ス等から「ちょっと一品」焼物・煮物あれこれ、「揚げ物あれこれ」、「サラダあれこれ」その他に鉄板焼、食事まで数多くのメニューと各種のお酒も取り揃えてあります。

地域貢献の各種行事として今年4月竹根街おこし塾主催の「橘家蔵之助」の寄席を2階客席で開催、年1回恒例となる予定にあります。また、フラワーアレンジメント教室の展示会も開催、希望により「展示会・発表会等」の場所としても提供しております。ぜひ一度、店内の雰囲気と美味しい料理を味わっていただければと話していただきました。



1F テーブル席



2F 座敷

