

会員のひろば

熟成肉とお酒が楽しめるお店！



Cafe&DiningBar DAIJUKU

- ◆代表：前澤正博
- ◆住所：館林市台宿町 2-4
- ◆TEL：080-4955-0220
- ◆営業時間：土日 12:00 ～ 15:00
18:00 ～ 24:00
平日 BAR Time
18:00 ～ 24:00
- ◆定休日：火曜日

Cafe&DiningBar DAIJUKUは2021年オープン。同店は美味しいステーキとお酒が楽しめるお店。肉へのこだわりは徹底しており肉のカットの仕方など独自のノウハウを構築、肉の種類も赤城牛・ミスジ肉にこだわる。またドライエージングの熟成肉が食べられるのも特徴だ。前澤代表は同店を立ち上げる以前、バーテンダー、スノーボードインストラクターや物流業界に在籍するなど、本人曰く「やりたいことをやりたいようにやってきた、

何事も自分が納得しないとやらない」というスタイルを貫いた。同店を立ち上げる時も反対意見が多かったというが、その性格から納得するものを提供することにこだわった営業を続け、コロナ禍でもキッチンカー事業に着手するなど結果をだしている。またキッチンカー事業を手がけるメンバーで「フーデリア」という情報共有の有志団体の立ち上げにも関わった。この館林を盛り上げたいという思いは、代表自身が「納得する」館林にしたいという気持ちなのだろう。



(店舗の外観)



(代表こだわりのステーキ)



オフィス鯨株式会社

- ◆代表：半田真也
- ◆住所：館林市青柳町 1587 - 1
協栄マンション 103
- ◆TEL：0276-51-5306
- ◆営業時間：17:30 ～ 24:00
- ◆定休日：月曜日

漁港直送の鮮魚と日本酒が味わえるお店！

オフィス鯨株式会社が手がける「鯨家」は漁港直送の鮮魚と日本酒にこだわった居酒屋だ。都内で飲食のアルバイトを経て一般企業に就職したが23歳の時に飲食業界に戻り、約10年都内の居酒屋で働き2014年に同店をオープンした。同店の特徴は小田原、長崎、札幌の漁港から直接仕入れた鮮魚。それと季節の魚に合う日本酒の提供と言える。鮮魚も日本酒も季節に応じて異なるものを提供。というよりは時期やタイミングなどで美味しい魚、日本酒も変わってくるためその都度仕

入れるものを変えているのだ。毎日変わる新鮮な料理とお酒は同店が「いつも同じだけいつも違う」というコンセプトに沿ったもの。居酒屋という庶民的なスタイルをとりながらも、厳選した素材を大人の嗜みとして味わってもらいたいという代表の強い思いがあふれている。日々変わるその日のおすすめ食材はSNSでの発信も欠かさない。スタッフの対応も業務的ではない親身な対応が非常に印象的だった。顧客の満足度の高さがうかがわれるお店と言えよう。



(鮮魚と日本酒)



(店内の様子)

◆Instagram



▶ shachiya1587

◆HP



▶ <https://shachiya.jp>