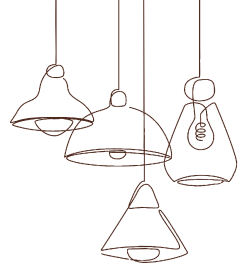


人にすすめたくなる  
経営者のとっとき



嶋尾 正さん 名古屋商工会議所 会頭  
大同特殊鋼株式会社 相談役

趣 味：読書、ゴルフ

ひと言：相撲好きの女将さん、高じてお相撲さんに美味しい焼肉を食べて欲しくて、お店まで作ってしまいました。ぜひ一度ご賞味を。



盛り合わせB / 4,785円(税込)。手前右から時計回りで上ハラミ、上カルビ、上タン。肉の産地や銘柄にこだわらず、その時季のいちばんよいものを仕入れている。脂よりも肉の味そのものを楽しんでほしいとメニューは赤身が中心。韓国人シェフが腕をふるう本場の韓国料理も定評がある。

これがメディア初登場！  
親方や関取も通う  
知る人ぞ知る焼肉の名店

今回からスタートした経営

者が公私ともに足を運ぶ、飲食店とおすすめの一品を紹介する新連載『経営者のとっとき』。第1回目は、名古屋商工会議所会頭で大同特殊鋼株式会社相談役の嶋尾正さんからのご紹介で、西区則武新町の『焼肉 椿山』を訪ねました。開店したのは2015年。

先代の女将さんは相撲が大好きで、店を始めたのも関取衆に美味しい焼肉を食べてほしいという思いがあったようです。「名古屋場所の折には太鼓を打ちながら相撲の開催と初日の顔合わせを知らせる『触れ太鼓』も来店されます」と、2代目女将の棚橋教予さん。

焼肉に使う肉は毎日精肉店で棚橋さんが自らの目で見て厳選。嶋尾さんいわく「何を食べても美味しい」そんな

ので、上タンと上カルビ、上ハラミの「盛り合わせB」を用意してもらいました。中でも驚いたのは、上タン。

やわらかさや脂の口溶けは言うまでもなく、タンそのものの味わいに言葉を失いました。上ロースと見間違えるほど細やかなサシが入った上カルビや濃厚な味わいの上ハラミも絶品。棚橋さんやスタッフさんの温かみのあるサービースにも心が和み、嶋尾さんが推す理由がわかりました。

Shop Information



焼肉 椿山

住所：西区則武新町1-3-5  
電話：052-564-0489  
時間：17:00~22:30(21:00L.O.)  
定休日：月曜



筆者Profile  
フードライター&  
カメラマン  
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。



次回(令和7年6月号)ご紹介いただく方は  
盛田 淳夫さん 名古屋商工会議所 常議員  
敷島製パン株式会社 代表取締役社長