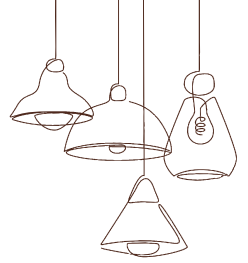


人にすすめたくなる 経営者のとっとき



この店は魚が新鮮なので、どのメニューも美味しいのですが、これからの季節でのおすすめは「まぐろ丼」です。昼のランチでしか食べられませんが、分厚く切ったマグロに、少し甘い醤油ダレが絶妙にマッチしています。



増田 信之さん 名古屋商工会議所 副会頭
東邦ガス株式会社 代表取締役会長
趣 味：魚釣り、スキー、旅行



艶やかな赤身が目を引く「まぐろ丼」1,300円(税込)。ほどよく馴染んだタレの味、香りとともに素材の良さが伝わってくる。大葉や刻み海苔の香りがアクセントとなり、最後の一口まで飽きさせない。飾らない一杯に、この店らしさが表れている。

常連客に愛される
店主の手柄と
確かな仕事ぶり

今回は、名商副会頭で東邦ガス株式会社代表取締役会長の増田信之さんがお気に入りの、中区上前津の『魚々美(ことみ)』を訪ねました。

創業から33年、魚料理を中心とした居酒屋として長年にわたり常連客に愛され続けています。インターネットで検索しても情報がヒットしないのは、あまり人に知られたくないという常連客の気持ちの表れでしょう。

「増田さんは20年以上通ってくださる常連の一人。会長になられてからも時間を見つけては訪ねてください。ありがとうございます」と、店主の森己乗さん。今回ご紹介いただいたのは、ランチ限定の「まぐろ丼」。分厚く切られた近海産の生まぐろを軽く漬けて、温かいご飯の上で大葉や刻み海苔とともに盛り付けた一杯です。口に運ぶと、生まぐろならではのねっとりとした食感と

上品で繊細な旨みが広がり、ほどよく甘みのあるタレがその美味しさを引き立てます。素材の良さを何より大切に、注文を受けてから捌くという丁寧な仕事ぶりが、その一杯にしっかりと表れています。

「派手なことはせず、いい魚をきちんと出す。それだけを続けてきました」

森さんのその言葉に、長年通い続ける人々に愛される理由が自然と伝わってきました。

Shop Information



魚々美

住所：名古屋市中区上前津2-6-30
電話：052-323-8258
時間：11:30~14:00、
17:00~22:00
※土曜は夜のみ営業
定休日：日曜、祝日

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8年10月号)ご紹介いただく方は
高原 一郎さん 名古屋商工会議所 副会頭
株式会社三菱UFJ銀行 取締役副頭取執行役員