

# 発見！白井の仕事人 57

喜んでいただける料理が信念

有限会社美濃里

今回は「暮らしながらもお助け隊」の一員で、中地区の白井工業団地入口に店を構える有限会社美濃里を紹介します。



美濃里の店構え

「美濃里」は魚がおいしいと評判の和食専門店で、創業当初から価格据え置きの人気ランチメニューなどもあり常連客が多く、白井工業団地の近くにあるためビジネスの商談や接待でも利用されている店です。

店内にはカウンターや座敷、最大60人が利用できる部屋をはじめ大小の個室があり、すし、刺し身、てんぷら、丼物、オードブル、その他さまざまな料理の注文に応え、送迎バスもあるため宴会や法事でもよく利用されています。

創業者で社長の宇賀知重さんは新潟県上越市出身で、高校卒業後に入った会社の先輩の紹介がきっかけで料理人への道歩むことになりました。横浜や東京をはじめとした各地の店で腕を磨き、昭和54年、28歳の時に柏市の「若松」という店の板長に迎えられて働いているうち、結婚して白井とのつながりが生まれ、昭和63年に現在の場所へ美濃里を開店し、翌年法人化しました。「お客様に喜ばれる料理を努力していけば何とかかなる」と考え、ほぼ口コミだけで

勝負してきたそうで、バブル崩壊やリーマンショック後の谷底の時も常連客に支えられて乗り越えてきました。

宇賀さんは長年市場に直接出向いて仕入れをしていた経験から、魚の目利きには絶対の自信があり、美濃里の魚は築地市場や新潟県直江津港から仕入れていて、太平洋と日本海の魚の味が全く違うのでぜひ食べ比べてほしいそうです。日本酒にもこだわっていて、全て新潟の酒でそろえています。独自ルートを持っているため、要望があればちまたに流通していない幻の銘柄でも手に入れられるそうで、「そのあたりのこだわりに新潟の血がまだ残っているのかな」と笑って話します。



こだわりの日本酒や魚が並ぶカウンターごしに宇賀さん

これからの季節のおすすめを伺うと「冬にかけてフグや佐渡沖のブリがおすすめ。フグは刺し身や鍋、ブリならしゃぶしゃぶがおいしいよ」と言います。年末年始に家族や友人と本格的な日本料理を味わいに出かけてみませんか。

■ 美濃里 ☎ (491) 117

7 (日曜日・祝日定休、ただし宴会など予約があれば営業)、  
商工振興課商工振興班 内線  
3242