

YOKOGAO 拝見

[おにぎり・どんぶり 米八]

料理長 円館 実さん

Endate Minoru／昭和45年2月19日生



「八食直仕入れなので、ネタの鮮度と種類はどこにも負けません！ 市場ならではの海鮮を存分に愉しんでほしい」と話すのは、八食センター内にある「八食市場寿司」「いちば亭」「七厘村」、そして今年4月に移転オーブンした「米八」を手掛ける料理長、円館実さん。軽米町出身、長年ホテルの料理人として活躍し、8年前から現在の八食センターにて腕を振るっている。

『海の街・八戸』に恥じない味、八戸の看板でもある「八食センター」にお越しいただくお客様の期待に応えられる料理を心がけています」と話す円館さん。連日、県内外からの観光客で賑わう店舗では、市場直結の強みを生かした鮮度抜群のメニューと郷土料理がズラリと並びます。



八戸市大字河原木字
神才22-2
八食センター味横丁
TEL.0178-28-9315

中でも今一番オススメなのが新しく生まれ変わった『米八』。「おにぎりとどんぶりに特化した部分はそのままに、更に磨きをかけた味を楽しんでほしい」と円館さん。以前はカウンター席だけだったが、これからは店内テーブル席でも楽しめるようになつたそう。お米マイスターの協力を得て、甘み、旨み、ツヤ香りを吟味した米八オリジナ

ルのふつくらご飯を使用。1個1個愛情込めて手作りで握ったおにぎりは常時約15種類。海鮮丼はウニ、イクラ、帆立、カニ、平目、鮪、サーモンなど豊富な鮮魚を使った20種類以上の海鮮丼をラインナップ！ 「これからのおすすめは、やはり『生うに丼』。今までに旬の濃厚な味わいを堪能してほしいですね」と円館さん。

「おにぎりとどんぶりに特化した部分はそのままに、更に磨きをかけた味を楽しんでほしい」と円館さん。以前はカウンターキー席だけだったが、これからは店内テーブル席でも楽しめるようになつたそう。お米マイスターの協力を得て、甘み、旨み、ツヤ香りを吟味した米八オリジナ

ルのふつくらご飯を使用。1個1個愛情込めて手作りで握ったおにぎりは常時約15種類。海鮮丼はウニ、イクラ、帆立、カニ、平目、鮪、サーモンなど豊富な鮮魚を使った20種類以上の海鮮丼をラインナップ！ 「これからのおすすめは、やはり『生うに丼』。今までに旬の濃厚な味わいを堪能してほしいですね」と円館さん。