

YOKOGAO 拝見

[ととや 烏賊煎]

店主 木村 健一さん

Kimura Kenichi / 昭和37年8月26日生



八戸で「活イカを食べるならここ!」と評判の「ととや烏賊煎」。お客さんの約7割が県外から訪れるというほど、全国にファンを持つ人気店です。

店主の木村健一さんは、もともと日本料理の世界で修行を重ねた料理人。約20年前に多賀台に居酒屋としてお店をスタート、その後2014年に「みろく横丁」に海鮮メインのお店として出店。その新鮮な味と活イカの美味しさが話題を呼び、一気に全国区の人気を獲得した。

そんな木村さんの活イカへの情熱はとどまることなく、より鮮度の高い魚介をお客様に届けたいとの思いから、自ら魚の卸売会社を設立。八戸近海で獲れた新鮮かつ旬にこだわったネタ

を仕入れ、提供している。

「魚は鮮度はもちろん、一番おいしい季節に食べてもらうことが大切」と語る木村さん。その思いが「ととや烏賊煎」の一皿一皿に息づいています。

そして昨年春、「ととや」はさらにパワーアップして六日町に移転オープン。1階のカウンターとテーブル席に加え、2階には最大30名まで宴会可能な広々としたフロアを完備。また鍋料理、郷土料理、洋食など豊富なメニューが加わり「ととや」の新しい魅力につながっています。

観光で八戸を訪れる方はもちろん、地元の方にも改めて味わってほしい「八戸の海のごちそう」の数々。さあ、いよいよ今年も忘年会シーズン到来です。旬を知り尽くした目利きが生み出す「本物の美味しさ」を、ぜひ楽しんでみてください。



八戸市六日町22
第二光進ビル
TEL.0178-38-5540