

YOKOGAO 拝見

〔魚や 吟翠〕

調理人 森 柚人さん

Mori Yuto / 平成9年 6月28日生



2023年春。やっと飲食店でもコロナ感染対策が緩和され、久しぶりに外食を楽しむ方も増えてきているのではないのでしょうか？

今回は、八戸市内にて「やま文」「浜膳」「兆蘭」「吟翠」の4店舗を展開する村本水産に勤務し、現在三日町の「吟翠」の調理人として奮闘中の森柚人さんの登場です。

青森県立百石高等学校食物調理科を卒業し、新卒で村本水産に入社し今年7年目。

「洗い場からスタートし、焼物、揚物…と徐々に習得していくのですが、とにかく覚えることが多くて大変でした」と話す森さん。村本水産グループの店舗は八戸の旬な素材を使用した豊富な品揃えが人気

のお店。にぎり、刺身、会席料理、単品、居酒屋メニューまで幅広く、店舗によって洋食、中華といった料理も提供。とはいえ、敵しい分やりがいも大きいといえます。「店舗に勤めて最初に嬉しかったことは、お客様から直接「美味しかった」の言葉を頂いた時。調理科では味わえない事だったし、今でもその言葉が支えられています」。

そんな森さんのリラックスマ法は大好きな音楽を聴くこと。そして休日は日本全国の魚の有名産地など食に関する動画を見まくっているそう。「調理人としては最年少でまだまだ一番下(笑)。先輩方の仕事から学び、将来自分の店が持てたら嬉しいです。覚えることが多い事は自分にとっていい環境。食欲に学んでいきたいですね」と話す森さん。今後の活躍に期待したいです！



魚や 吟翠
八戸市三日町16
ハートビルマルフク2F
TEL.0178-51-8228