

和、洋、中華料理、宴席会場
冠婚・葬祭、御料理仕出し

旭川お城の 鯉寿し 鯉寿し調理部

旭川市忠和6条7丁目1番17号
フリーダイヤル 0120-20-5124
TEL 0166-62-1450
FAX 0166-62-9503

■旭川お城の鯉寿し [40年の主な歩み]

昭和45年 居酒屋みや開店 (旭川市5条通7丁目)
昭和45年 篠永鮮魚店開店 (旭川市5条通8丁目)
昭和47年 屋号変更、鯉寿し開店 (旭川市5条通7丁目)
昭和49年 鯉寿し忠和店開店 (旭川市忠和6条7丁目)
昭和53年 (有)シノナガ設立 (旭川市忠和6条7丁目)
昭和53年 屋号変更、お城完成、忠和店を本店に
旭川お城の鯉寿し開店 (旭川市忠和6条7丁目)
平成07年 「(有)旭川お城の鯉寿し」に社名変更
平成16年 篠永善晴氏死去、みゆき夫人代表取締役に就任
平成22年 お城のれすとらん「鯉太郎」オープン

有限会社 旭川お城の鯉寿し

代表取締役
Shinonaga Miyuki
篠永 みゆきさん

●昭和27年3月31日、幌加内町生まれ。昭和46年3月幌加内高校を卒業。同年11月、夫の善晴氏と結婚。平成16年、夫の死去に伴い代表取締役に就任。



創業40周年記念に、お城のれすとらん「鯉太郎」をオープン。 これからも「旭川お城の鯉寿し」の味を守り続けてまいります。

不思議な「おそば」つながり

私は昭和27年、幌加内町の米農家に生まれました。国内では現在、作付け面積、生産量ともに全国第一位のそば処として有名ですが、幌加内のそばの歴史は確か30年ほどですから、私が嫁いだ頃はその萌芽もまだありませんでした。

一方、七歳年上の夫(故善晴さん)は、私と出逢う以前は江丹別農協(現JAあさひかわ)に勤めておりました。全国第三位の江丹別もまた、あの頃はそばの産地ではありませんでした。

江丹別農協の職員として鮮魚部門を任されていた夫は、昭和45年に独立し、諸先輩たちからアドバイスを得、新鮮な魚を提供する「居酒屋みや」、さらに「篠永鮮魚店」を開業いたしました。元のニュー北海ホテルの斜め向いで居酒屋をはじめたのが当店のルーツとなっています。

翌46年春、高校を卒業した私は和裁学校へ進学しましたが、そんな矢先、突然我が家にお見合いの縁談が持ち込まれました。もとより私は結婚する気などなかったのですが、仲人さんに大層気に入られてしまい、両親共々押し切られてしま

い、同年11月に結婚することになりました。いま思えば、何も知らない世間知らずな私でしたが、その後はひたすら夫の後ろをどこまでも付いてまいりました。

「鯉寿し」へと屋号を変更したのは翌昭和47年のこと。寿し店としての歴史をそこから歩むことになりました。よく聞かれることなのですが、なぜ鯉寿しとネーミングしたのかと申しますと、夫は自身「魚屋の出」であること、「たくさんのお客さんよ来い(コイ)」、「恋(コイ)を取り持つ縁起の良い店」になることを願い命名いたしました。

現在の鯉寿しでは、和、洋、中、お寿司、おそばの五名の職人さんがおりますが、蕎麦粉は夫にゆかりの深い江丹別産を使用し、都度、店で打っております。**夫婦二人三脚で築いた「お城」**

現在の忠和の場所に「鯉寿し忠和店」を開店したのは昭和49年のことです。いまでこそ住宅街が広がっていますが、当時はまだ周りに家が少なく、ここでやっていけるのかどうか、不安な心持ちでのスタートでした。実際、オープン当初は来店されるお客様も少なく、出前が中心

ますます亡き夫の偉大さを知る

お食事処として、ご宴会、ご会合、お祝い事、ご法要、仕出し料理として確たるものを築き上げてきた夫ですが、その残してくれたものの大きさを改めて感じています。本店はこれまで平成2年に増築し、同時に仕出し業界への参入を果たしました。9年には改装し、ご婚礼、ご結納の間の完成。さらに平成12年にはご法要にとコミュニティホールやすらぎも誕生いたしました。

館内にエレベータを設置した時のお話になりますが、当時お店には足の不自由なお年召したお客様が二名おられました。そこで、それまで会社の方針に口を出さなかつた私は、初めて社長にお願いごとを頼みました。「車いすを二台買って欲しい」と。事情を説明すると夫は「それじゃあもつと便利にしましょう」と言っ

て、小さいながらも車いすを一台乗せることのできるエレベーターをつけてくれました。しかし、その後、昭和58年から糖尿病を持病として抱えていた夫はやがて病に倒れてしまうことになりました。あれは忘れもしない平成16年の7月のこと。24日・25日に行われた鯉寿し祭り



備え付けのパンフレットより



大名御前そば (1,900円)



殿様生寿司 (2,500円)

心を含めていられるつもりです。お料理は美味しくなければなりません。とは言え、美味しいだけでもいいけません。お迎えした時から気持ち良くお帰りいただくまで、気配りを忘れずに心のこもつ

を見届けるかのように、お祭りが終わったその日の夜、救急車で病院に運ばれました。

その年は様々な不幸が重なりましてね。会社の営業に尽力されていた夫の兄が6月に亡くなり、8月にはお母さんを亡くしました。いずれの葬儀にも夫は入院中の病院を抜け出し出席いたしました。そうしてその年の12月14日、遂に帰らぬ人に。享年60歳(満59歳)、早すぎる死でした。

二代目として伝統の味を引き継いで

その後は私が代表取締役に就任し、これまで共に歩んできてくれた従業員のみなさんと、子ども達(長男と二男が経営に参加)と力を合わせ、先代の意志と伝統の味を受け継ぎ歩んできました。うちの店は高級な料亭や割烹ではありません。しかし、どのお料理にもお値段以上の価値を感じてもらえるよう吟味し、心を込めているつもりです。

昔は社員さんたちを連れて社員旅行へ良く出かけておりました。思えば良い時代でしたね。ちょうど京都を訪れた際、二条城を見学し古都の風情にふれた夫が、急に「旭川にお城を建てたい」と言い出してしまったのです。一度言い出したらやり遂げないと気が済まない質の人でしたから、旅行から帰るや否や設計は田村設計さんに、施工を大島組さんにお願



お料理は美味しくなければなりません。美味しいだけでもいいけません。

の滑り出しとなりました。ところがやがて、その状況が一変する事態を迎えることになりました。昔は社員さんたちを連れて社員旅行へ良く出かけておりました。思えば良い時代でしたね。ちょうど京都を訪れた際、二条城を見学し古都の風情にふれた夫が、急に「旭川にお城を建てたい」と言い出してしまったのです。一度言い出したらやり遂げないと気が済まない質の人でしたから、旅行から帰るや否や設計は田村設計さんに、施工を大島組さんにお願

し、昭和53年5月に着工、11月にはお城が落成し「旭川お城の鯉寿し」開店の運びとなりました。夫の元々の郷里は四国の香川県なものですから、高松城を模した外観、そして京都二条城をモデルとした大広間、さらに店内の池で泳ぐ錦鯉などは大変な話題を呼びました。物珍しさも手伝ってお客様も急増し、お城の鯉寿しの名は瞬く間に広まってきました。

以来、脇目も振らずに二人三脚でお城を守るために、従業員のみなさんと力を合わせ今日までやってまいりました。

たおもてなしの心でサービスが実践されていないかもしれません。

以前に一度だけ、こんなことがありました。和食の料理人さんが代わった時、その方が愛用していた醤油を店に導入されたのです。いつもと同じレシピで、そばのおつゆをつくったのですが、微妙に味が変わってしまったのです。「これは、鯉寿しの味ではない！」そう思った私は、以来、従来からある調味料一つ変えることを許しませんでした。いまも、少しでもお料理に「ん？」と感じたら、迷わず厨房へ飛んできます。

平成22年には1階に椅子席を設け、バリアフリー設備を完備するなど大々的にリニューアルいたしました。最近の年輩の方はイスを好まれますし、どなたにも親しまれるよう、公募により「鯉太郎」とネーミングいたしました。おそらく先代も私どもを見守りつつ喜んでくれていると思います。