

鹿沼で育った栃木しゃも・野菜を使った
炭火焼料理を召し上がれ！



代表 石川貴史さん



Q1.事業内容を教えてください

栃木県の地鶏、栃木しゃもを使った炭火焼のお店です。栃木しゃもはふつうの鶏と違って放し飼いで120日間と倍以上の時間をかけて大事に育てるんです。走り回ったり鶏本来の生活に近い環境なので肉質もよくなる。味が濃いのが特徴ですね。それを一匹まるまる仕入れて冷蔵庫で2日間寝かせたものを使っています。こうすると肉が落ち着くんです。また野菜は地元の後輩夫婦が有機肥料で育てているものを直売所で仕入れてありますよ。



Q3.今後の目標は？

ミシュランガイドの三ツ星ってありますよね。それを食べるために旅行する価値があるという。そんなふうに栃木しゃもを食べるためにわざわざ鹿沼に来てもらう…そんなお店にしたいですね。鹿沼でしゃも食べようぜ、みたいな。あとはこれからもお客さんがつながる場所を提供できればと思います。いろいろな人が来てお客さん同士が仲良くなったりしてくれればうれしい。過去にはここで知り合って結婚した方もいますよ。そのほか食育として親子で参加するおふくろの味をつくるイベントや音楽の力で鹿沼のお店が盛り上がるようなイベントをやりたいですね。

Q5.倫理を学んでどういった変化がありましたか？

弁論大会や講話をやって今まで自分のことを見てなかったなど。普通自分を振り返る時間なんてつくらないです。MSでは朝からいい緊張感を持って自分のことを話せる。あんな自分の拡大の場はないですよ。実際講話などをやったから見えるものがあります。普通に葉を読んでただけでは何にも入ってこないし気が付かないと思います。弁論大会から富士研といい流れだったのかも。片方だけではこうはなれなかったのでは？富士研では家のトイレをピカピカにすると書いてそれを継続しています。自然と他もきれいになって一日のスタートがすんなりいっていますね。

Q2.この仕事を始めたきっかけは？

前のお店を7年やって移転して6月で1年になるんですが、始めたのは東日本大震災がきっかけです。前からしゃもを使った焼き鳥のお店をやれたらいいとは思っていたんですが、やるまでにはいかなかったんです。大震災が起こって津波で何万人の方が一瞬で亡くなって…僕もいつ死ぬかわからない、うじうじやってる場合じゃないなど。それでやろうと思ったんです。お店をやっているとお客さんからさらにつながっている人々と仲良くなれるのがいいですね。どこかに勤めていたらこんな人との広がり方はないと思います。お客さんに喜んでもらえたり楽しんでもらえるをやっぱうれしいですね。

Q4.趣味はなんですか？

子育て…ですかね？昨日言わなかったことを今日言ってるとか成長スピードが速いから見ているのがおもしろい。瞬間瞬間で成長してる感じですよ。常に微笑ましく思っています(笑)。そのほか季節に出てくる食材で保存食をつくることですね。糠漬けは前からやってましたが梅干し、たくあん、味噌は4年くらい前からです。この歳になって日本の食文化がグッとくるようになって。日本の保存食を伝えていきたいというのがありますね。



シャモアンドピース

〒322-0045
栃木県鹿沼市上殿町55-3
TEL:0289-74-7500 FAX:0289-74-7501
Mobile:090-1616-0183
URL:https://www.syamoya513.com/
営業時間:11:30~14:00/18:00~23:00 火曜定休



夏に美味しいメニュー
いろいろあります！

お酒を使った
大人のかき氷開発中！
お楽しみに！