



季寄料理 赫々
 代表 北内 勝見 さん

ゆったりと美味しく、楽しい贅沢な時間を提供したい

今回のがんばってますは、浜の町から中通り入口を入ってすぐのところにある四季折々の新鮮な食材を使った創作和食料理を提供する季寄料理 赫々の代表・北内勝見さんをご紹介します。



人 をもてなすことを仕事にしたい。地元長崎で2007年にオープンし、今年、創業16年目を迎える同店。前職では、建設会社で管理職として忙しい毎日を送っていた北内さん。「やるならトップを目指したい」という思いで毎日突っ走っていました。出張でたまに訪れていた福岡市内の和食料理店が、ゆったりとした雰囲気の内店で美味しい料理とお酒をいただきながら語らう、その時間が日々の頑張る活力になっていました」と当時を振り返る。

前職で自分がすべきことは、やり遂げることができたのではないかと感じ、今後、どういう挑戦をしていこうかを考え始めていた頃、いつしか楽しい時間を提供する行きつけの和食料理店のような人をもてなす側の仕事が見てみたいと思うようになり、開業を決意した。

人 との繋がりに感謝。飲食業は、今までの経験と全くの異業種。地元長崎で飲食業を始めることはとても大きな挑戦だった。

「前職ではその職柄、多くの人との繋がりの中で仕事をしてきました。飲食業を始めるにあたって、その人脈や新たな協力者との繋がりのもとで、現在の料理長も開業当時から加わってくれており、たくさんの人に支えられてここまでできました」と語る。また、長崎の名立たる日本料理店が連なる「長崎芽生会」に加入。コロナ禍で飲食業界が逆境に立たされる中、同業種の経営者同士の交流にも、大きく支えられているという。

一 品一品を丁寧に喜ばれる料理を提供。同店では、長崎県産を中心とした季節の旬の食材を贅沢に味わえる和食創作料理を提供。

昼はランチ、夜は、2週間ごとに献立を一新する「季寄コース」が人気。厳選食材を料理長の匠の技を駆使し、こだわりを持って料理を提供している。「その日の厳選食材を使い、仕入れによって

メニューを変えるため、常に一番美味しい形で新たな味を楽しんでいただけです」と自信を覗かせる北内さん。お客様の好みや料理に合わせて、お酒も楽しんでもらえるよう、入手困難な日本酒や焼酎、和食店にはめずらしいワインも取り揃えている。食するほどに一品一品が丁寧に創られていることがわかる赫々の創作和食料理。「一度来店された方に気に入ってもらい、再度ご来店いただいたり、次はテイクアウトのお弁当を注文してくださるなど、リピーターのお客様も多いですね」

こ だわりの空間づくり。お一人でゆったり利用できるカウンターや、家族やお友達、同僚との会食、

法事、祝事、縁談のお顔合わせなど、落ち着いた少人数での個室利用からテーブル席は20名ほどの貸切も対応可能。楽しく会話ができ、ゆっくりと食事が



①長崎県産を中心とした旬の食材を味わえるコース料理
 ②赫々の「おせち」予約受付中！すべて手作りで季節の食材を使った品々を思う存分楽しめる(数量限定)
 ③ゆったり心地よく過ごしてもらえるよう「BGMはジャズ、席の間隔は広く」で気配りされた店内



Information



季寄料理 赫々
 〒850-0851 長崎市古川町 6-3
 町田ビル1階
 ☎ 095-818-7337
 HP <https://kakkakunagasaki.lowst.jp>
 営 11:30~14:00 / 17:30~22:00 (日・祝 21:30)
 休 月曜日 ※変動あり