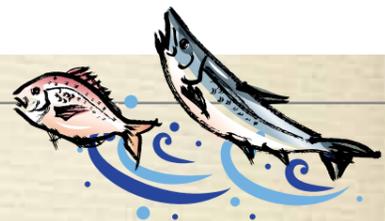


代表 小川 真さん  
おがわ しん さん  
わらこウ 笑幸

お客様のために、地域のために。笑顔と幸せが生まれる食事を提供したい

今回のがんばってますは、新大工町商店街の一角に店を構え、コンセプトは「美味しく食べて飲んで笑って幸せ」。地元鮮魚を使ったこだわりの創作料理で地域に愛される居酒屋「笑幸」の代表 小川 真さんをご紹介します。



**食** 込められている。「故郷であるこの町は、子どもの頃の遊び場で、母の買い物を手伝ったり、時には悪さをして地域の方に怒られたり……。たくさん思い出が詰まった場所です」と小川さん。地域への恩返し気持ちは、昔から付き合っているある地域の方々を運んでくれることも多いという。

**食** べた人に驚きのある一品にした。同店のメニューは、各地の飲食店で積み上げた経験豊富な小川さんが作るバラエティ豊かな創作料理がずらり。人気メニューは「長崎胡麻鯖」や「対馬穴子の昆布締め」。魚の町である長崎だからこそ提供できる新鮮な地魚料理を目当てに訪れる県外のお客様も多いのだとか。また、他店には珍しい「カマンベールチーズのおでん」もおすすすめの一品。優しいおでんの出汁とろろと溶けたチーズによる絶妙な味わいが楽しめる。「10代の頃から積み重ねた調理の経験から、地元の食材を使用しつつ、他店ではあまり

見ないような一風変わった料理をお出ししています。最近では、特に県産日本酒にこだわり、日替わりで数種類を提供しています。6月からは新しく事前注文制・配達付のお弁当販売をスタートした。日替わりで様々なメニューを楽しむことができ、もともと多くの方に長崎の魚を味わっていただけたよう力を入れていきたいと意気込む。

**こ** れからも地域のために 同店の接客を通して、お客様と仲良くなれる時間を大切にしているという小川さん。「コロナ禍では、思うようにはお客様を迎える事ができない状況に悩まされることも多かったですが、最近は少しずつ客足が回復してきました。お客様の反応を直接感じることで、自分自身もお客様から元気をもらっていたのだと気付くことができました」。また、飲食業のほかに、地域の高齢者を中心に困っている方の力になりたいと、地域のお困りごとを引き受ける家事代行サービスも始めた。「店主一人て営む小さなお店では

**料** 理を通してお客様を幸せにしたい 長崎市で生まれ育った小川さんは子供の頃から人を楽しませる事が好きで、高校を卒業後、初めて就いた仕事は、「観光人力車」での町案内だったという。閑散期にアルバイトでレストランバーに勤めたことが飲食業に出会ったきっかけだった。「飲食業はお客様を喜ばせ、幸せにできる素晴らしい仕事だと思いつつ、いつかは自分の店をやろうと決めていました」。22歳の頃には東京の築地に拠点を移して、実家の魚の卸売業を手伝うように。その時に培った魚の目利きは、現在の新鮮な魚料理に生かされている。その後、和洋中様々な調理の経験を積み、地元での開業に向けてUターン。2015年3月に「笑幸」をオープン。同店は今年で9年目となる。

**大** 切な地域との関わり 同店はカウンター8席と、小上がりになった3〜4名用のテーブル席を備えており、一人でも来店しやすいアットホームな雰囲気。店名「笑幸」にはお客様が笑って幸せになれる場所を作りたいという思いがあります。できるだけ丁寧な接客や料理作り、そして地域の皆さんに喜んでいただけるサービスを心がけています。長崎市は住んでいる人々の高齢化が進む街。高齢の方やその家族が安心して暮らしていける街づくりに貢献できることもやっていきたいです」と笑顔で語ってくれた。

お客様のために、地域のために。と笑顔と優しさいっぱい的小川さん。ユーモア溢れるSNSも必見です。暑い日の続く8月、「笑幸」の美味しい料理で夏を乗り越えましょう！



①お客様との写真で飾られた店内。若い頃から続けている格闘技の仲間が集う日もあるとか。  
②人気の「長崎胡麻鯖」と「カマンベールチーズのおでん」。店主の調理経験と遊び心が光る一品。  
③お弁当は日替わりメニューと定番メニューの数種類が楽しめる。

ご来店の際にはご予約がおすすめです。  
お電話・インスタのDMにて受付中！



Instagram

Information



笑幸  
〒850-0017 長崎市新大工町6-3  
☎ 050-5526-7626  
営 予約制でお弁当販売  
夜 18:00~22:00(予約優先)  
休 木曜日(夜)  
Instagram warakoo

