

お食事処 ふくろう  
代表 大塚 由香 さん

# アットホームな雰囲気でお客様の憩いの場に

今回のがんばってますは、新大工・桜馬場エリアにお店を構え、地域の皆様により厳選された鮮魚を使った刺身が自慢の居酒屋「お食事処 ふくろう」の代表 大塚由香さんをご紹介します。



## 想

いづつあった地元で夢を実現  
長崎市の片淵で生まれ育った大塚さんは「子供の頃から食べることや料理が好きで、将来、地元で飲食店をオープンすることが夢でした。さまざまなお店の厨房で料理の経験を積み、お店のイメージを膨らませていきました」と話す。子育てなどに追われてなかなか踏ん切りがつかなかったが、地元でお店を出せば何とかやれる！と一大決心し、幼少期から慣れ親しんだ土地で念願のお店をオープンした。「開業してからすぐにコロナ禍に見舞われ苦しい時期もありましたが、家族やお客様の協力で乗り越えることができてきました」と話す。その時に始めたテイクアウトは現在も続けており、ランチタイムでは近所でお働く方や学生の強い味方になっている。

## 鮮

魚のプロがこだわった逸品  
同店のメニューは、ランチタイムとディナータイムで異なる。特に、ディナータイムは地元食材を使用した手作りの定番メニューから厳選された鮮魚を使用したメニューが並ぶ。中でも釣り好きで、かつて魚市の

また、お客様の要望を聞いて毎日訪れても飽きないメニューにしています

## 助

けてくれた地域への恩返し  
「ふくろう」という名前は、「福が来る。不苦労」の意味から、みんながこの先ずっと幸せであってほしいという願いを込めて名付けた。アットホームなお店で思わずみんなが「ただいま」と言いたくなるような温かい雰囲気です。お客様同士で自然とコミュニケーションができることもあり、みんなが楽しく幸せになれる時間を過ごしてほしいです。また、お店の提灯などはお客様が提供してくれました。このお店はお客様に作ってもらったようなものです」と話す。

地域への恩返しのために、同店では毎年オープン記念イベントを行なっている。「今年はいくつかのメニューも船盛りで準備して食べ放題にする予定です。そのほかにも心を込めて作ったメニューをカウンターにずらりと並べています。お客様へ日ごろの感謝を込めて還元するイベント

ご来店の際にはご予約がおすすめです。



Instagram



- ①店内は明るく、他のお客さんと程よい距離感で席が配置されており、温かい雰囲気
- ②同店自慢の刺身やオリジナルラベルのお酒も多数。キープも可能で帰宅前の一杯に
- ③昼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。夜はこだわった魚や地元食材を使った料理を提供

## Information



お食事処 ふくろう  
〒850-0015 長崎市桜馬場1-3-3  
☎ 095-895-7350  
営 昼 11:30~14:00  
夜 17:00~22:00  
休 月曜日・第1・3日曜日  
Instagram fukurou.sindaikumati