

会員企業探訪

もつ焼きの旨さと文化を 松江に広めたい

スタミナ串焼き 内田 店主 内田 洋祐



外観は一見Cafe & Barにも見える。駅にも近く、帰宅前のちょい呑みにもどうぞ



目の前で焼きあがるこだわりのモツ。視覚、嗅覚でも存分に楽しませてくれる



ひとりで来店しても、もつ焼きを気軽に楽しんでもらえる店づくりを心がけている



地元のお酒を中心に、こだわりの銘柄を揃えた

経営理念

もつ焼き文化を松江に広めるため、新鮮な厳選豚モツを最高の調理でご提供し、お客様に感動していただけるよう努めます。

松江初のもつ焼き専門店誕生

繁華街朝日町交差点の南、JR高架の先に食通の間で話題となつてきている店がある。看板には「スタミナ串焼き内田」の文字。3年半前に松江で初めての「もつ焼き」専門店としてオープンした店である。「もつ焼き」といえば豚モツ。牛でも鶏でもない。メニューには、はらみ、れば、がつ、しろ、てっぼう、ちれなどずらりと豚モツの部位の名前が並ぶ。これらを串に刺し、備長炭が赤々と照る焼き台の上で丁寧につくら焼き上げる。したたる脂で白く煙る一瞬がもつ焼きを愛する人々の至福の時となる。

店主の内田さんは42歳。東京農大卒。プログラマーを経て飲食業界に飛び込み、もつ焼き最大手グループ企業が経営する日本再生酒場などで修行し、東京スタイルのもつ焼きに魅せられた。安い単価ながら旨みたっぷりの濃い味わい。その串を片手にサワーやホッピーをカウンター席で愉しみ談笑する。店内は脂のいい香りで満ちて……。まさに庶民の味方という立ち位置のもつ焼きを、松江に持って帰りたいとの思いを抱き、7年前にUターンした。

松江に帰ってしばらくは、友人が経営する駅近くのスタンディングバーを手伝い、酒についての知識を深めその奥深さを知った。その間も自分の店を開くための準備に奔走し、いちばんの

口目で、あ、これとは思わせ、2口目、3口目でおいしさを堪能してもらい、最後に、ああ美味しかったと思っただけのような構成にしています。おまかせでは、食べてほしい5本の順序を考えて物語を組み立てるように……。という。ゆえに串からはずしてバラで食べたり、他の人とシェアしたりというのは、ここでは「法度」。しかし、頑固一徹で客に厳しいという店ではない。穏やかな店主の人柄と豚モツについての知識と愛情に触れれば、誰でも気持ち良く、おいしいひとときを過ごすことができる。

そして酒についても内田さんのこだわりがある。店の3周年記念としてオリジナルのビールを松江地ビールの協力を得てタンク一本分造った。苦みが特徴のインディアナペールエールをさらに濃くした味わいで、もつ焼きに負けない強さが自慢のビールとなった。また自身が好きな大阪箕面ビールも樽生で常時味わえる。日本酒は客の嗜好を聞いて、料理に合う銘柄を選んで提供。島根、鳥取の各蔵元の多様な純米酒がずらりと冷蔵庫に納まる。「おすめは熱燗。串焼きの旨さを引き立て、純米酒のまるみをゆつくりと味わってほしいから」と日本酒に対する愛情も深い。

自分に正しく、正直に

オープンしてから3年半。常連客も増えてきた。これまで大きな宣伝はし

心配の種だった上質で新鮮な豚モツの仕入れについて、大田市の県食肉公社担当者との良好な関係を持つことができた。直接仕入れのルートを作った。店舗については改装費用なども考え居ぬきでの物件を探していたが、この立地と元プティックという雰囲気が入りに即決。洒落た雰囲気ガラス張りの外観は残して、商工会議所の支援により、チャレンジショップ事業や持続化補助金などを利用し改装。カウンター10席、3テーブル、小上がりがひとつ。店内は木の質感を活かし白い珪藻土の壁をアクセントにした。店名は内田さんが最後に修業し、師匠と仰ぐ料理人が経営する目黒の店と同じ「スタミナ串焼き」とした。夜ともなれば店内からの明るい灯がガラス越しに通りに映える。ちょっと都会的でもある。

食材、酒への徹底的なこだわり

「部位によってまったく味が異なる、そこが豚モツの魅力」と内田さん。その違いを説明し、いちばんおいしいタイミングで食べてもらいたくて、カウンター中心の店としたという。人気メニューは「串焼きおまかせ5本盛り(900円)」。その日に届いた新鮮な豚モツを丁寧に下処理し、徹底的に洗うことで完全に臭みを抜き、形や大きさを考えて串に刺す。それを一本ずつ焼き上げて客に出す。脾臓など希少な部位も味わえる。

「串一本にしても4個肉があれば、一てこなかつたが「じりじりと増えてきた手応えがある」と内田さん。「これからも正直にこのペースを続けていきたい」と将来を見通す。好きな言葉はありますかと聞くと、しばらく熟考したあと「何をやるにしても、自分のやっていることは間違いではない。正当性を自分の中でしっかりと持つこと」という言葉が返ってきた。聞けば、東京時代、目黒の師匠から教わった言葉だという。人の口に入るものを提供する仕事ゆえ、自分の納得したもの、自信のあるものだけを出す。心に迷いがあつたのでは客に申し訳がないという気持ちだが、この言葉になったのだと思う。東京で流行りの「もつ焼き」文化を松江に広めたいという思いで始めた店。脂まみれで立ち飲みでちょっと汚くて、という東京スタイルとは一風異なるこぎれいなスタイルではあるが、松江唯一の「もつ焼き」専門店として、その地歩を固めつつあるようだ。



■スタミナ串焼き内田
〒690-0003 島根県松江市朝日町487-19 リアルエステート丸十1F
TEL0852-24-5592
【営業時間】月～土曜18:00～23:00 【定休日】毎週日曜日、第2・4月曜日
【Facebook】https://ja-jp.facebook.com/staminakushiyakiuchida/