

きときと

発信元：株式会社きときと

名古屋市中区栄1-7-7

TEL/FAX：052-938-5888（料亭きときと）

代表取締役 平井真樹

屋台のラーメン屋から「料亭」への挑戦！！

小さいながらも飲食店から川上へ…六次産業へのつなぐ挑戦。

富山での仕入れから、自社で仕入れをしたい思いにて

取り掛かりとして新潟での買参権にて競りに参入

更に漁業に参入し、昨年からは天然鴨猟に参入いたしました。

富山料理【きときと】を名古屋市内に3店舗運営を行っております。このデフレの状況かの中、敢えて「料亭」という業態にチャレンジしました。また、新潟にて買参権を持ち、自社で競り落とした物を店舗へ直送。更に一本釣りの漁業に参入し、日本海での1次産業から3次産業を行い、小さいながら6次産業を行っております。

株式会社きときとは2000年に創立し、現在名古屋市内に富山料理の【きときと】を3店舗と先月11月に【料亭きときと】をオープンいたしました。

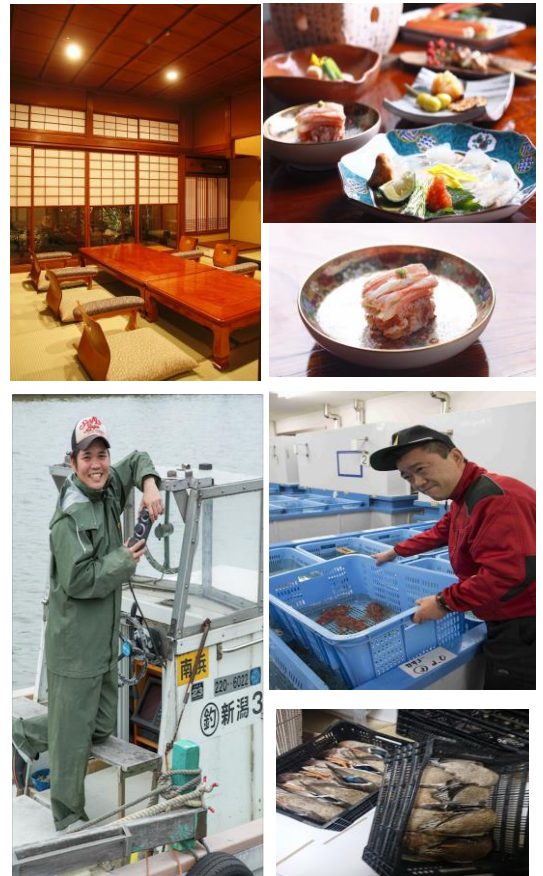
私は北陸出身で「幼少期に食べた新鮮な日本海の幸を名古屋の人にも味わってもらいたい」という思いで創業しました。創業する前は学生時代居酒屋でのアルバイトや、社会人になり旅行会社に勤めておりました。しかし23歳の時に、飲食店を創業したい気持ちが高まり、旅行会社を辞め、お金もない中飲食店をする為にどうしたら良いかと模索している最中、一件の屋台のラーメン屋の大将と出会い、これならあまり資金が掛からない事や自分が小さいながらもお店を運営出来るかを試すべく、屋台のラーメン屋を開業いたしました。3年営業を行い、売り上げも上々でしたので、次のステップに移るべく、魚の勉強に移りました。飛び込みにて人気魚専門の居酒屋で仕事をさせて頂きました。そして期は熟したと思い2000年に【きときと】をオープンいたしました。

お店では、春はホタルイカや白海老、夏は岩がきや庄川の鮎、秋は紅ずわい蟹やのどぐろ、冬は氷見の寒ブリや本ズワイガ二等、季節ごとの旬な食材をメインに提供し、“富山の旬”が味わえる店として運営しております。

富山新湊で目利きNO1の釣魚鮮魚店から毎日良い物を送ってもらっているうちに、自社でも仕入れをしたい思いが強まり、富山で参入するべく打診しましたが、ブランドが確立している事も無理との事で富山では断念しました。その折同じ日本海の「新潟」に着目し、買参権を取得する事が3年前に出来ました。

今度は目利き仕入れをやっていくうちに、自社で漁業を行い日本海の新鮮な魚を名古屋の人に届ける事が出来れば喜んでいただけるだろうと考え、自社スタッフが新潟港での1本釣りNO.1の漁師に弟子入りし、1年かけて漁の技を習得させて頂き、2年前に小舟を中古で譲って頂き操業を開始しました。

居酒屋アルバイト時代に「美味しんぼ」の漫画を見て、いつか料亭で働きたいという思いが、周りの人々、スタッフに支えられて「料亭きときと」を開店する事が出来ました。皆様知って頂きたくプレスリリースをさせて頂きました。何かの企画に使って頂ければ幸いに存じます。どうぞ宜しくお願い致します。



日本海は冬は荒波の為、1本釣り漁は5月～11月頃までです。主に「アジ・サバ・鯛・平目・太刀魚」を狙って漁を行っております。昨年からは、天然鴨の猟師にも参入いたしました。新潟の天然真鴨はお米所の美味しいお米を食べているので鴨の脂が甘くて美味しく、日本一と言われております。日本海に関わる食で人と人をつなげて行くことで生産者・皆の喜びを造ります。

お問合せは 株式会社きときと／平井真樹（ひらい・まさき）迄よろしくお願い致します。

携帯：090-3578-5866 E-mail：kitokito777@gmail.com