



店長の梶井さん

海鮮料理 やくも

周南市に新しいお店が登場！昨年12月5日に昭和通りに開店した「海鮮料理やくも」は割烹未満、居酒屋以上!?! 居心地のいい空間でいただくお料理はどれも鮮度抜群！お酒もすすみます。もちろん飲めない人も大歓迎。誰もが大満足間違いなし!! 取材:大下



【こだわり】

きっかけは「作る人の思いのこもった料理を食べてもらいたい」から。本当に良いものを提供するため、席数は8席。仕入れから調理、皿洗いまで1人でやっている。厳選して仕入れるので、日によって素材が変わる。

【料理】

おススメは、その日に水揚げされた新鮮な魚介類を使った刺身“厳選三種盛り”、にぎり“おまかせ5か盛り”、そして人気メニューの焼鳥ならぬ“焼魚串”。刺身やにぎりはもちろん、串焼きに使う海の幸の鮮度にだってこだわっている。



【お酒】

お酒はその飲み方にこだわる。お湯割り、燗酒は千代香(シヨカ)で呑む！冷酒は知炉利(チロリ)で呑む！角ハイ、酎ハイも「やくも」独自の呑み方で！この「こだわり」を是非味わってもらいたい。

ミカンや桃のお酒、カクテルなど飲みやすいお酒は女性に喜ばれている。

【一言】

ゆったり寛ぎながら、いつもとちよっと違う味わいを「やくも」で試してみませんか？こだわりはありますが、自由に料理しています。変化し続ける店を目標に、「やくも」でしか食べられない！と言っているファンを作りたいです。



【住所】周南市昭和通 1-28 1F
【電話】0834-21-4001
【営業時間】18:00～ ネタ終了まで
【定休日】日曜・祝日・時化(しけ)
【facebook】

<https://www.facebook.com/yakumo.sakana>