

今月の

＼ 気になる ＼

Vol.113

# よかもん

会議所NEWSの編集担当が  
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

人気No1メニューの鯖しょうゆ味噌煮込み！  
セットを頼めば、小鉢・ごはん・味噌汁・高菜が  
ついてきます！



## 魚が嫌いな子供たちに 骨まで美味しい煮魚を

今回は、魚嫌いだった店主が煮魚定食で  
魅力を伝える「食堂煮魚少年」さんにやって  
きました。

### 「煮魚少年」という 店名に込められた想い

18歳で日本料理の割烹へ入り、料理人として腕を磨いてきた店主の田中さん。日本料理といえば、端正な盛り付けで、繊細な味付けの食材を少しずつ嗜むものというイメージですが、そんな世界に身を置きつつも、田中さんは「日本料理の一つである魚料理を気取らずに白米と一緒に食べられる場を提供したい」という想いを抱いていました。ですが、実は田中さんは幼い頃、「生臭い・骨が面倒」という理由から、魚料理の中でも煮魚が大の苦手だったそう。転機となったのは、修業先で出会った鯛のあら炊き。プロの火入れによって生まれる澄んだ旨みと香りに、これまでの苦手意識が一気に覆されたといいます。のちに田中さんは、福岡魚市場と外食の共同プロジェクトで日本人の「魚離れ」を調査した際、かつての自分と同じ理由で魚を敬遠する家庭が多いことを知ります。「ならば、自分と同じような煮魚が嫌いな子どもにも、骨を気にせず食べられる煮魚を届け、魚の魅力を知ってもらいたい」。そんな気持ちを込めて「煮魚少年」というお店が生まれました。

### 骨まで美味しい煮魚で 白米を頬張る幸せを

看板メニューのサバには、脂のりの良いものを厳選。味の決め手は、宇美町の老舗醤油蔵と共同開発したオリジナル醤油。濃口ベースの醤油に再び大豆や麴を加えて熟成させた二段仕込みの醤油を使い、2日かけて煮込むことで、味はしみしみ骨までホロホロに仕上がります。口に運べば、脂をまとった身がほろりとほどけ、艶やかな煮汁が白米を誘います。他にも煮付け・甘酢煮・おろし煮など、季節によって様々な煮魚を楽しめます。

また、HPではお店の味を家庭でも再現できるように田中さん監修のレシピを公開。さらに、スタッフ発案のキッチンカーでは「鯖煮サンド」など、煮魚をファストフード感覚で楽しめる商品も展開しています。博多駅では弁当・惣菜も販売され、自宅でも気軽に味わえると好評です。

「いずれはスタッフが煮魚少年という名前を背負って独立し、暖簾を上げていけたら」と語る田中さん。魚をおかずに熱々の白米を頬張るといって、最高にシンプルな喜びを、「食堂煮魚少年」で味わってみませんか？



煮魚少年のオリジナル醤油  
お店で購入することができます



ランチ時には行列ができ、  
店内がすぐに満席に！



18歳で割烹の世界に入り、料理人として経験を積んできました。いつかは独立するだろうとの思いの中、自分が目指す形を考えたとき、祖父母が営んでいた定食屋の記憶がよみがえり、日常に寄り添う料理を作りたいと思うようになりました。昔は魚が苦手だった私でも感動した“おいしい煮魚”を、次の世代にも届けたい。その思いが、煮魚少年の原点です。

3月末には、「博多うまかもん市」に出店しますので、ぜひお越しください😊

### 食堂煮魚少年

住所：福岡市博多区住吉2-6-32  
リファレンス住吉1階  
営業時間：昼11:30～15:30  
夜17:00～22:00  
定休日：不定休



ホームページは  
こちら



食堂煮魚少年  
店主 田中 亮さん