

一皿一皿に、これまでの縁と想いを込めて

鮪 縁 (すし えにし)
店主 益子知弘さん



事業内容やこだわり

季節を映す会席コース

当店は、会席コースを中心に提供する寿司店です。特徴的なのは、あえて全てのメニューを公開せず、お客様との会話を通じてその日の料理をご提案するスタイル。おひとりおひとりの好みや気分に取り添い、旬の素材を活かした一皿一皿をお楽しみいただいております。

コースは7,000円から15,000円までご用意しており、中でも10,000円のコースが一番人気。ランチタイムにも多くのお客様にご利用いただいております。おかげさまでご予約は2~3週間先まで埋まることもございます。

食材の鮮度と季節感には特にこだわり、料理だけでなく器からも季節を感じていただけるよう演出しています。たとえば、夏は涼やかなガラス皿、冬は重厚感のある器で、五感すべて

で日本の四季を味わっていただけるよう心がけております。



創業のきっかけ

寿司一筋、父の背中を追いつけて

那須町出身の私は、寿司職人だった父の背中を見て育ちました。地元で評判の店を営んでいた父の影響で、いつしか自分も寿司店を持ちたいと強く思うようになり、中学3年生の頃には将来の夢として心に決めていました。中学卒業後は、複数の寿司店で約20年にわたり、寿司の勉強、魚の目利きや素材の活かし方などを学び、独立のタイミングをうかがっていました。自分を育ててくれた修行先には、心から感謝しています。

そして新型コロナウイルスの影響が落ち着いた時期に、立地や落ち着いた雰囲気に惹かれ、東武宇都宮駅周辺のこの物件での開業を決定。こうして、念願だった自分の店を2022年10月にオープンすることができました。



エピソード

波乱の準備期間を経て、ようやく迎えた開業

店舗のオープンまでは本当に苦労がありました。当初の予定から約8ヶ月遅れてのオープンとなり、その間には水道工事の問題など、予想以上のトラブルが発生しました。さらに、オープン準備期間中には妻の妊娠も重なり、自分にとって非常に大変な時期でした。

設備の準備もギリギリで、オープン2日前になってようやく椅子が届くという状況もありました。プレオープンがなかったため本番に対する不安も大きかったのですが、オープン初日を無事に終えることができたときには、心から安堵し、達成感を感じることができました。

波乱の準備期間を経験し、多くの試練を乗り越えてきたからこそ、お客様との縁に深く感謝しています。常連のお客さまとはプライベートでお付き合いがあり、このような縁に恵まれ築かれた信頼関係は、自分にとって非常に大切なものです。

信用保証協会の印象

面談を通じて得た刺激と勇気

面談をする前はとても緊張していたことを、今でもよく覚えています。しかし、実際に面談を通じて自分の考えを整理することができ、大きな刺激を受け、面談を受けて本当に良かったと感じました。

また、面談の際にいただいた保証協会発行の広報誌に掲載されていた、先輩創業者のインタビュー記事にも大変励まされました。自分と同じように苦労しながら開業された先輩方の姿を見て、勇気と元気をもらいました。

今後の目標

お客様とのつながりを何よりも大切に

まず、今やっていることを丁寧に磨き上げ、続けていきたいと考えています。お客様や業者さんとのつながりを大切に、一人ひとりとのコミュニケーションを大事にしながら、来てくださる方に心から満足していただけるようなサービスを提供していきたいと思っています。目の前のお客様にしっかりと向き合い、「また来たい」と思ってもらえるような信頼されるお店を目指して、これからも日々取り組んでいきます。



これから創業する方へのメッセージ

目には見えない部分を大切にすることが何よりも重要だと感じています。自分の中で決めたことや、自分との約束を最後までやり遂げることは、誰かに見られていなくても、必ず守るべきものです。

自分に嘘をつかず、誠実に向き合い続けることが、やがて周囲との信頼関係を築く土台になり、事業の前進を支えてくれるはずです。

INFORMATION

鮎 縁 (すし えにし)

店主：益子知弘
オープン：2022年10月

営業時間：
ランチ（水～日）
11:30～14:00
ディナー（火～日）
17:30～22:00
（ラストオーダー 21:30）
定休日：月曜日
住 所：宇都宮市宮園町3-6
電 話：028-689-8854

Instagram：
グラム：

