

「あなたの当たり前は、誰かの魅力かもしれない…」

大田原通信

大田原市移住・定住交流サロン通信

地元の良さ、再認識



大田原に住んでいる私たちが「当たり前」と思っていること…。それが移住してきた人にとっては「魅力」に感じられています。この通信では、そんな大田原の魅力について、毎月1回お伝えしています。

地元住民と共に歩む

キッチン ハズキ
— kitchen hazuki —
せきや ひろゆき
関谷 博幸 さん

前号で取材させていただいた、加藤優陽さんのご紹介で、大田原市美原で飲食店を営む関谷博幸さんにお話を伺いました。関谷さんが営む kitchen hazuki は、2012年7月に開業して今年で12年を迎える、地元から愛されるお店です。kitchen hazuki では、地元の野菜や季節に合わせた料理を食べることができます。取材をする中で、オーナーである関谷さんの人柄や、お客様を大切にする姿がとても印象的でした。地元から愛されるお店と関谷さんのストーリーに迫ります。



お客様とキャンプに行くこともあるという関谷さん

どうしてお店を開くことにしたのですか？

関谷さんー「昔は調理師として勤めていましたが、自分自身は勤めるのではなく、自分でお店を開くほうが性に合っていると思い、開業しました。実は、この店舗を開業する前に、那須塩原市で飲食店を営んでいましたが、この店舗の前オーナー夫妻がご年配で誰かに貸したいという話を聞いて、ここでお店を開くことにしました。会社勤めの時よりも、今は楽しんで仕事が出来ているので、自立してよかったなと思います。」

大切にしていることはありますか？

関谷さんー「歩いて来てくれる方たちも多くいらっしゃるくらい地元の常連さんが多いお店なので、そんな常連の皆さんに飽きられないようにしています。お客様と一緒にイベントをしたりして、楽しみながらお店を続けることや、地元のお客さんに長く愛してもらえるお店にすることを大切にしています。」



料理教室を開催した時の様子

そのイベントはどのようなことをしているのですか？

関谷さんー「お客様と一緒に釣りに行ったり、野球やバンド活動を行っているので、それに絡めたイベントをしています。お客様と一緒に釣りに行った後は、常連さんを呼んで魚料理を提供したり、バンドのライブをお店で行っています。」

こだわっていることはありますか？

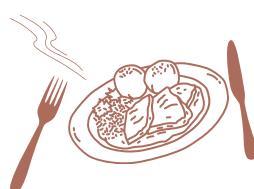
関谷さんー「常連さんの紹介で、ブロックリーやアスパラガスなどの生産者の方と繋げてもらい、それぞれの旬の時期には、地元の野菜を利用させてもらっています。また、メニューにはグランドメニューといったものではなくて、その日毎に入ったものや新鮮な季節物を使って提供しています。毎回来るたびにメニューが違うとお客様も飽きないし、作る自分自身も飽きずにできるので、そういうこだわりもあります。そして長く愛されるお店でありたいと思いますね。」



キッチン ハズキ

- ▶ 営業時間：18時～24時
(L.O. 23時)
- ▶ 定休日：水曜日
- ▶ 場所：大田原市美原1-11-3
- ▶ TEL：0287-23-6771

ご来店の際は
ご予約をおススメしています



営業時間：7時～17時
定休日：木曜日(祝祭日を除く)
場所：大田原市乙連沢593
TEL：0287-23-1253

取材した方に聞きました
「あなたの好きな大田原」

関谷さんより
山と田んぼの中にある釣り堀で、身近に
素敵な自然を感じられるのでおススメで
す！初心者でも気軽にできる施設なの
で、よく利用させてもらっています！



詳細はHPをご覧ください



インスタグラムで

大田原の魅力をあなたも発信

大田原市移住・定住サロンでは
私たちスタッフが「いいな！」と
感じた大田原市を発信しています。

皆さんも是非

#大田原暮らし

をつけて投稿してください！

大田原と一緒に盛り上げていきましょう！



お問合せ

大田原市の移住相談窓口 大田原市移住・定住交流サロン

大田原市本町1-3-1 大田原市役所A別館2階
Tel : 0287-23-8794 (平日/9:00～17:00)
Mail : salon@ohtawara-ijyu.jp

＼フォローをお願いします！／



担当課：大田原市役所 総合政策部 政策推進課