

「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。

伝統と革新

栃木県大田原市にある割烹料理屋「荒喜家」。120年という長い歴史を誇り、地元で愛され続ける老舗です。五代目を務める田中聖純さんに、創業から現在までの歩み、伝統の継承、新たな挑戦、そして自身が店を継ぐために積み重ねてきた努力についてお話を伺いました。



田中聖純さん

120年の原点

田中さんー「荒喜家は、元々は大田原高校の寄宿舎の寮母をしていた初代が1904年に創業しました。創業当初から懐石料理を提供し、地域の方々が会食や結婚式、法事など、さまざまな場面で利用してくださいました。店名の『荒喜家』には、『荒町の人々が喜ぶ家』という思いが込められています。この名前が示す通り、地域の皆さんに寄り添い、喜んでいただける店でありたいという思いを、創業以来ずっと大切にしています。」

修行の道

田中さんー「私は物心ついた頃から料理が好きで、将来は料理人になりたいと思っていました。そこで、日本料理店を中心に様々なジャンルの店で10年間修行しました。そこでは、幅広い料理スタイルを経験し、単品メニューを考える際のアイデアにつながっています。でも、実際に修行を始めると、厳しさに何度も心が折れそうになりましたね。その後、2022年に店を継ぐ為に実家に戻りました。」



飲食店での修行時代

新たな挑戦



こだわりの牛ステーキ

田中さんー「店を継いだとき、最初に挑戦したのは新しい料理の導入でした。ある日、常連のお客様に牛ステーキをお出ししたのですが、『まさか荒喜家でステーキが食べられるなんて感動した!』と言っていただいて、本当に嬉しかったですね。その一言で、不安が自信になりました。他にも完全予約制の廃止やランチ営業、タッチパネルでの注文システムや飲み放題を導入しました。また、日本酒の種類も増やし、現在は14種類以上をご用意しています。飲み比べを楽しむお客様の笑顔を見ると、やって良かったと思いますね。」

地域との絆

田中さん「地域とのつながりも大切にしています。毎年『大田原屋台まつり』に参加して太鼓を叩いているんです。他に朝市やビアガーデンにも出店しています。普段の割烹料理とは違う、焼きそばやイカ焼きなどを提供することで、お祭りに来た方々に楽しんでもらいたいと思っています。地域の皆さんのがえがあって、120年続けてこられたんだと実感しているので、これからも地域に貢献し続けたいですね。」



大田原屋台まつりに参加した様子

未来のビジョン

田中さん「伝統を守るだけではなく、常に進化させることが老舗としての使命だと思っています。一度来店していただければ、うちの魅力を分かっていただける自信があるので、SNSやチラシを活用した情報発信を強化し、新しいお客様にも来て頂きたいです。今後もお客様の声に耳を傾けながら、新しいメニュー やサービスを柔軟に取り入れていきたいですね。『地域とともに歩み、新しい時代にも愛される店』を目指して、これからも挑戦を続けていきます。」

美酒佳肴 荒喜家

栃木県大田原市中央1-8-2
TEL 0287-22-2056

昼の部
11:45~14:00 (LO13:30)
夜の部
17:30~23:00 (LO22:30)
定休日:月曜日



取材した方に聞きました
「あなたの好きな大田原」

大田原屋台まつり



毎年参加し、太鼓を叩いています！
大田原には欠かせない行事です！



大田原の魅力発信中

皆さんも
#大田原暮らし
でご投稿ください！

Instagramをチェック！

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



ホームページ



Facebook



Instagram

大田原の暮らし、地域情報など発信中！

担当課：大田原市役所 総合政策部 政策推進課