

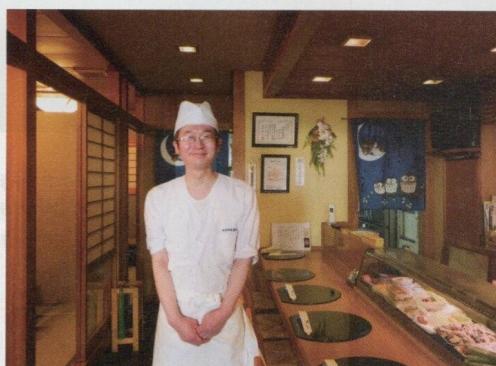
どこから

始めます？

旭川の一軒目

さすがは北の灘。サンロク街だけでなく
住宅地にも酒場が多く、どこから始めて
おいしい夜になりそうです。

謙虚な人柄がにじみ出る晃裕さん。調理
専門学校を卒業後、札幌の名店で修業
し、父の下で腕を磨いてきた



りょうりや国部

4条通



春から初秋まで登場するアユ塩焼き800～900円。爽やかな苦みのタテ酢をちょこんと付けると、アユの風味が際立つ

鯖バッテラ800円。この日は脂の乗った愛媛産を使用。浅締めにした身はしっとりとした舌触りで、道産ゆめびりかの酢飯と相性抜群だ。お土産に持ち帰る常連客も多い

上／カウンター席のショーケースには旬菜旬魚がずらり。小上がり席、個室もある

下／立ち退きのため、旧店舗のすぐ向かいへ移転。今年3月、再オープンした

父子リレーで暖簾を守る
地域密着の愛され和食店

母と二人三脚で暖簾を守っている。看板メニューは、その時々で最も状態のいい産地のサバにこだわった「鯖バッテラ」や、ズワイガニの身がぎっしり詰まった「かにコロッケ」。ボードに記された「本日のおすすめ」には、独自のルートで仕入れる魚介や、地物野菜を使った季節の一品料理が並ぶ。「父からバトンを受け取った後も何とかやってこられたのは、地元のお客さまのおかげです」と晃裕さん。常連客それぞれ好みに合わせ、さりげなく味のあんばいを調整するなど細かい心配りも。

今年3月の移転を機に、店名を「板前国部」から「りょうりや国部」へ。先代の味を守りつつ、新たな一步を踏み出している。



●りょうりや国部●

旭川市4条通5丁目右10

電話：0166・76-7790

営業時間：17:30～24:00

定休日：日曜 Pなし