



仕事紹介

あいなん仕事紹介 その⑨ 【町内で生き生きと仕事をしている方を紹介します】

三文釣師の三文料理「桔梗」 河田 保彦さん・麗子さん



▲河田麗子さん(左)と保彦さん

桔梗のお店の由来は、凧として咲く花である事と誠実で気品があるという花言葉から、自分たちが目指すお店にピッタリであることから付けられました



▲料理はコース料理のみで3部構成

最初に出される前菜は、季節に合わせた食材や愛南町の特産品を使用し、5~10品目の味が楽しめます

岡山市から愛南町へ

30年以上前から愛南町に釣り訪れていた河田保彦さんと麗子さん夫婦。その時から宇和海を気に入り、保彦さんの夢だった漁師になるために、岡山市から昨年の4月に移住してきました。

自分の釣った魚で
お客さんに喜んでほしい

漁師の修業をしている中で、海が荒れて漁に出られない時に料理の勉強を始めた保彦さん。「前職でパティシエをやっていたが、和食や洋食を作るのは初めてだった」と話すように、日々試行錯誤を重ねました。その中でもう一つの夢だった、「自ら釣った魚の味を伝えるお店をやりたい」という思いから、今年の4月に三文漁師の三文料理「桔梗」をオープンしました。

町の食材と季節のものを
使ったおもてなし

お店で出されるコース料理では、釣った魚はもちろん、河内晩柑などの旬の特産品や、四季に合わせた食材を使った料理を提供しています。そのため、予約の連絡が入れば、前日から仕込みを始め、お客さんからの要望に合わせたメニューを用意します。

「オープンした時は、新型コロナウイルスの影響があったけど、口コミでお客さんが増えてうれし」と笑顔を見せる麗子さん。今後の目標について保彦さんは、「来ていただいたお客さんに、何度でも喜んでもらえるように料理の勉強を続けていきたい」と述べました。

三文釣師の三文料理「桔梗」

【所在地】愛南町油袋623
【営業時間】11:30~15:00(基本)
【定休日】不定休
【人数】8人まで(4人席が2組)
【電話番号】090-1014-4935

※予約が必要なので、2日前までにご連絡ください。
また、日程や時間については対応しますので、ご相談ください。