

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！
<http://www.scci-net.com>

今回のお店

札幌焼き鳥 ゆきもぐら



オーナーの池田さん



日本酒も各種取りそろえる

店主の人情と笑顔あふれる 絶品“札幌焼き鳥”の店

地下鉄平岸駅に直結する、どこか懐かしい雰囲気のある平岸ゴールデン街。地元の人や仕事帰りの人が集まるこの商店街に、店主と客の笑顔あふれるアットホームな焼き鳥店がある。

以前は、違う業種で働いていたオーナーの池田悟郎さん。昔から好きだった焼き鳥で仕事したいとの強い思いから、退職後、札幌の焼き鳥店で修業を積み、独立して現在の店舗をオープンした。

焼き鳥激戦区と言われる札幌だが、同店では鳥モツ串やもみじ（鹿肉）、上富良野産の豚サガリ串など、北海道産の食材を使用した札幌ならではの焼き鳥を味わえるのが特徴だ。また、全国各地の美味しい食材をもっと多くの人に知ってもらいたいとの思いから、道産の焼き鳥以外にも、福島・会津の馬刺しやレバ刺し、高知県のカツオのたたきなども仕入れて提供し、食の魅力を幅広く伝えている。日本酒も、少し辛口のをメインに道外の銘柄を味わうことができる。

おいしい焼き鳥やお酒を提供することはもちろんだが、池田さんが一番大切にしていることは、個客一人ひとりに対して向き合うこと。「お客さまは十人十色であり、人によって好み

の味や食べ方も違います。『もつと焼いて食べたい』『こうした方がおいしい』など、お客さま一人ひとりの声を聞き、違う食べ方を試してみたり、新しい発見をしていくことで自分の成長にもつながります」と笑顔で語る。

カウンター席が7席、小上がりが3卓の店内は一人でも来店しやすく、週に何度も足を運ぶ常連客も多い。営業時間を短縮している現在でも連日にぎわいを見せている。

「今後は店舗を増やしていきたい、たくさんの人に自慢の焼き鳥を食べしてほしいです。お客さまとの出会いや当店の良さを大切に、いつまでも皆さまに愛され続ける焼き鳥屋にしていきたいです」（池田オーナー）。

information

住 札幌市豊平区
平岸2条8丁目
平岸ゴールデン街
(地下鉄平岸駅直結)

TEL 011-867-9609

休 月曜

営 17:30 ~ 23:30

URL <https://hiragishi-golden.com/shoplist/map5/>

