

老舗さんぽ

18軒目

割烹・酒菜と鮓 金田屋

割烹旅館 として創業

栄町安食地区は、かつて利根川の水運で栄え、成田山の参詣客が宿泊することも多かった。そんな中、金田屋は1890年、割烹旅館として開業する。川魚料理を振舞い、特に鯉の旨煮が名物だったという。

1930年には、当時冠婚葬祭を家で行うことが多かったこともあり、仕出し料理の提供をスタート。築地まで買い出しに行き、地域の魚卸し問屋の役割も果たしていた。

結婚式・披露宴 でにぎわう

やがて料理屋で挙式する風潮が強まると、「結婚式場」として人気を博す。料理はもちろん、神殿、衣裳、美容、写真など婚礼全般に対応し、1日5組位の挙式があったという。その盛況ぶりは昭和40年頃まで続いた。

「挙式された後も、記念日のお食事やお子様など、ずっとお付き合い頂いている方が多くいらっしゃいます。今後も地域の皆様の信頼を裏切らないよう努めてまいります」と5代目の勝田裕之さんは、老舗を受け継いでゆく喜びと責任を語る。



時代に合わせ地域の需要に応じて



上||数寄屋造りの「割烹 金田屋」。趣あふれる玄関と美術工芸品がお客様をお迎えする。
左||昭和40年頃の鮮魚販売部と料亭入口。

大人気だった 「船の家」

昔の金田屋を知る人の間では、かつて敷地内に

あった「船の部屋」が今も話題に上るといいます。利根川の水運に利用されていた長さ20m位の高瀬船を、宴会場として改装し再利用したものだった。

「自分が子どもの頃は985年に旅館業は廃業翌86年にレストラン部門を開業し、地域の食事処として新たなスタート

食事処として 新たなスタート

を切る。裕之さんは、柏市の日本料理の名店で「現代の名工」の表彰も受けた鈴木隆利さんのもとで修業。その成果を生かしながら工夫を重ね、金田屋ならではの創作料理を生み出している。

スイーツ等 新商品開発も

今、栄町特産の黒豆を使った生カステラ(栄町商工会第1回あなたが選ぶスイーツグランプリ最優秀賞)が大人気だ。まさに、日本料理の職人だから作れる絶品のスイーツである。「今後、食品加工やお土産にも力を入れていきたい」と裕之さん。「時代の流れに合わせ、皆様に喜んでいただける商品を提供して参りたいと考えています」

割烹 金田屋 / 酒菜と鮓 金田屋

- 栄町安食3692 ☎0476-95-1105
- 営業時間 / 11:00~22:00 ■ 定休日 / 第2水曜日
- 創業 / 明治23年

割烹旅館として開業。現在は、気軽に和食やお鮓が楽しめる「酒菜と鮓金田屋」と、完全予約制で個室のみのお座敷「割烹金田屋」が隣接。日本料理をベースにした創作料理、料理屋ならではの創作すし、サラダ仕立てのお造りなど、独自の多彩なメニューを提供している。



企業理念を漢字一字にする

和食の技や心を受け継ぎ新しい技術と調和。店の人々が和やかに集う場所であり続けたい。