

鮎・和食 ながしま

☎ 0254-22-2275
 新潟市東区新発田1-2-10
 11:30~14:00、17:30~21:00
 火(月1回連休有)
 10台
 sushi-washoku-nagashima.gorp
 予約優先



カウンターで食べる
 寿司の入門編として。
 気軽にお越しください!



店長
 長嶋 直人(ながしまなおと)さん 29歳

【経歴】
 平成5年9月生まれ
 調理師専門学校を卒業後、新潟市の料亭に就職。和食・日本料理の腕を磨いたのち、ミシュランを獲得した寿司店で修業。2019年からは4代目の店主として腕を振るう。

▲店主と会話を楽しみながら食事ができるのも魅力のひとつ。



▶ふわっとした食感にこだわった「こはだ」は絶品。

先々代から始まった寿司を、より高いところへ昇華したいと研さんを積む長嶋さん。店主というプレッシャーを感じることもあるが、お客さんから「美味しい!」と言われることが何よりもうれしいとか。駅前の新発田の顔になるお店として、地域の人や観光客に新発田の食を発信するお店にしたいと話してくれました。

20・30代の 若手 オナ・店長 徹底取材!

巻頭特集 気になるお店のステキ人特別編

コロナ禍で飲食業界に多大なダメージが走るなか、下越エリアでは20代・30代の若いオーナー・店長が地域を盛り上げようとがんばっています。(まるごと下越!)がそんな若者取材してきました。

こだわりにこだわったスイーツとコーヒーを
 提供しています。ゆったりとした
 雰囲気をお過ごしください。



オーナー
 森 幸誠(もり ゆきまさ)さん 23歳

【経歴】
 平成11年4月生まれ
 高校・大学在学中にアパレルや居酒屋、タピオカ店などを経験。4年生の時にコーヒーと出会い、その面白さから自分の店を持ちたいと思うように。2022年5月に「カフェ√」をオープン。



▲コーヒーはすべてハンドドリップ。



▶一番人気の「√プリン」(450円)。

カフェ √(ルート)

☎ 070-4323-9857
 新潟市東区4-8-31
 12:00~19:00
 月、他不定休 有

大学生のときに、某コーヒー店に「ぜひ働かせてほしい」とDMで直談判したほどコーヒーに魅了された森さん。「23歳という若さでも経営できる、がんばれるということを発信をしたい」と、常日頃から試行錯誤を重ねたこだわりのコーヒーとスイーツを提供しています。落ち着いた雰囲気のカフェで絶品スイーツを味わって。

焼肉・ホルモン・韓国料理 はんぢやん 新発田店

☎ 0254-20-8809
 新潟市東区1-2-23
 17:30~22:00
 ランチ営業は11月中旬~を予定
 休 日・月、他不定休
 有

実家でもずっと料理を作っていた経験から、食に関わる仕事がしたいと飲食業界に飛び込んだ大滝さん。今では店長として、お店の経営にも魅力ややりがいを感じているとのこと。そんな大滝さんのイチオシメニューは「サムギョブサル!」焼くのに使う石やテーブルも韓国で特注するこだわりの逸品。



▲店で丁寧に仕込まれた焼肉も絶品!



▶豚肉やネギ、サンチュやエゴマの美容効果も!

美味いうえに美容にもいい本場韓国の料理です。ぜひ一度いらしてください!



店長
 大滝 光騎(おおたき こうき)さん 28歳

【経歴】
 平成6年1月生まれ
 高校卒業後、村上市の旅館に就職。和食や洋食、製菓を学ぶ。学校給食センターの企業を経験。〈はんぢやん村上市店〉に勤めて、2022年10月から、新発田店の店長として営業中。

cafe yadorigi (カフェヤドリギ)

☎ 025-384-5152
 新潟市北区葛塚3223
 10:00~17:00
 全
 @cafeyadiorigi



▲香り高いサイフォン式のコーヒーを味わって。



▶好みに応じてさまざまな種類のコーヒーを用意。

オープン以来、自家焙煎コーヒーとスイーツで癒やしのひとときを提供してきた中村さん。店を持つきっかけは、「葛塚市で移動販売中、たまたま声をかけられたから」とのこと! 本格的なコーヒーを自宅でも楽しめるようなドリッパーの開発など、より地域と結びついたお店にするべく奮闘中です。

“宿木”のように一息ついて日頃の嫌なことを忘れられるような、そんなお店を目指しています。



オーナー
 中村 涼(なかむら りょう)さん 30歳

【経歴】
 平成4年7月生まれ
 大学新卒で銀行に入行。独立して自身で事業を立ち上げたいと思い立ち、移動販売から飲食の世界に飛び込む。縁あって2018年11月にお店を構えることに。

新発田のすこし山の中ですが、美味しいピザをがんばって焼いています!



オーナー
 赤澤 竜也(あかざわ たつや)さん 29歳

【経歴】
 平成5年6月生まれ
 調理師専門学校を卒業後、カフェレストランに就職。この時にピザや洋食と出会う。その後本格イタリアン専門店にキッチンを経験。一度飲食業界を離れるも、その面白さに再び飲食業界へ。そのなかで自分の店を持ちたいと考え、2022年11月にオープン。



▲1枚ずつ丁寧に焼き上げる窯焼きピザに舌鼓。



▲店内飲食限定の「ピスマルク」は必食!

Pizza tartaru (タルタル)

☎ 090-7576-5401
 新潟市上内竹861-9
 11:00~19:00(18:30LO)
 有
 @tartaru_niigata
 予約優先 | スタッフ募集

地元新発田で自分の店を構えることができた赤澤さん。薪窯で焼くピザは絶品の一言。オープンから早くもリピーターが続出中です。「いろいろな人に助けられたその恩を、自分の提供する料理で返したい」とのこと。街中から少し離れている場所ですが、一度食べたら通わずにはいられないお店になりそう。