

居酒屋 常喜和

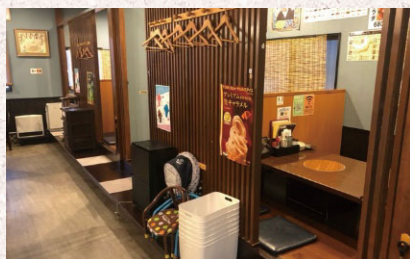
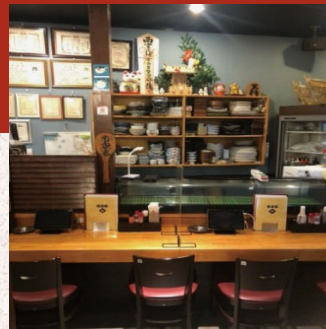
代表者：福永 全伸

住 所：伊丹市山田4-6-64

TEL&FAX：072-785-9238



今回ご紹介するのは、伊丹市山田の閑静な住宅街にある「居酒屋 常喜和」。尼崎や伊丹周辺のPTA、自治会や育友会等、老若男女問わず憩いの場として日々地域とのつながりを大切にしている。トレードマークは入り口付近に設置されている恐竜の「のぶら」。



沿革

当初、尼崎市にて店主のご両親が割烹料理屋として創業。母方の家系が寿司屋を経営していたこともあり、幼少の頃より魚料理や調理法など学ぶ機会が多かった。割烹料理屋を手伝いながら独学で調理師免許を取得後、2代目店主として創業。H21年5月には伊丹市へ移転し現在の「居酒屋常喜和」開業へと至る。

取扱内容

毎日、朝一番で獲れた魚を産地直送で仕入れており、目玉商品である海鮮サラダを目当てに来店されるお客様が多いとのこと。また、淡路鶏の三種盛りや季節の釜飯料理等、100種類以上の豊富なメニューを取り揃えている。



【蛸の釜飯】



【一番人気海鮮サラダ】

想い・こだわり

「常喜和の名前の通り、来店されるお客様全員に、笑顔の和をお届けしたいと思っています。また料理だけでなく快適な空間づくりを常に意識するようにしており、お子様メニューやメニューにはない料理のリクエストがあった場合でも、なるべくお客様のニーズにお応えできるように心がけています。今後メニューやサービスを増やしていく方針です。」と意気込みを語られた。



おすすめメニューの淡路鶏

今後の展望

現在、居酒屋を運営しているが、魚介販売業の許可を取得しており今後は自分たちが自信をもって仕入れた魚介類の販売やテイクアウトメニューの充実等、地域経済の活性化につなげていきたいとの思いを語られた。今後のさらなる活躍に期待したい。

