

shonan いまこの人

— 第7回 —

人物紹介

鯛出汁らーめん店うしお

店主 平山 恵介さん

湘南の街と人に恩返し。自分にしかできない和の味を提供します!

藤沢駅北口から徒歩6分。2022年1月にオープンした鯛出汁らーめん店「うしお」の店主、平山恵介さん(49歳)。

「出身は平塚です。父は公務員で、祖父はスーツや紳士服の仕立てをするテーラーのオーナーでした。私は子どもの頃から、祖父のそんな職人気質に憧れを持っていて、食に関することが好きなこともあり、いつか和食職人になりたい、という想いを抱くようになりました」。

10代で、鎌倉「鉢の木」、さらに都内の和食処で修業を積み、36歳で独立。藤沢駅南口に和食処「喰い切りひら山」を開店しました。瞬く間に人気となり、ミシュラン一つ星を獲得。「ありがたかったのですが、一流和食店としては夢半ばでした。やはり東京で勝負したい!とタイムリミットを40歳と決め、東京銀座に出店しました」。

企業トップ、著名な方々が次々に接待の場として訪れ、多忙な日々を送る平山さん。「富裕層のお客様を迎え、ずっと緊張感がありましたが、たいへん勉強になりました。6年ほど経過した頃、地元藤沢にも店を出したいと考えるようになりました」。銀座店を維持しながら、藤沢駅北口に「モダン割烹 銀平」をオープンしたのは2019年11月。待ちわびていたファンが来店しました。「藤沢は距離が近いといいますが、人情深くて温かいですね。人と人との繋がりを実感します」。ところが、直後にコロナ感染が拡大。すっかり人足が途絶え収入が激減。銀座店を閉め、藤沢店は弁当販売に切り替えました。店頭をはじめ、平塚や辻堂にも出張販売し、かなりの数のお弁当を売り上げました。

「弁当販売は一時的なもの」と、ここでも平山さんは次なる目標を掲げます。「これまでに築いてきた和食の技術を取り入れ、独自のアプローチで特別ならーめんを提供したい」。そんな想いから、今年1月、「モダン割烹 銀平」は、鯛出汁らーめん店「うしお」として、新規リニューアルしました。

鯛の出汁が決め手の「鯛出汁らーめん」をメインに、魚介の旨味を引き出した「和風塩らーめん」や胡麻と豆乳を使った「ホワイト」、「冷やし昆布水つけ麺」、期間限定など、和を追求したメニューがいろいろ。週に何度も足を運ぶ常連さんもあります。

「独立以来、本当に様々な経験をさせていただきましたが、まだまだこれからです!!」と、常にチャレンジ精神を忘れない平山さん。藤沢市内にもう一店舗出店計画があり、9月21~26日は、新宿高島屋の催事に来店を予定しています。

うしおのらーめん未体験の方は、ぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



▲「鯛はおめでたい」という意味も込められた「鯛出汁らーめん」1,200円

和食の技術を
落とし込んだ
「うしおのらーめん」を
ぜひご賞味ください!!



◀和食料理人歴30年、ミシュラン獲得経験もある平山恵介さん



▲胡麻と豆乳を使ったマイルドならーめん「ホワイト」1,100円



▲鰹節、煮干し、昆布の旨味を抽出した潮ダシで炒めた「湘南焼きめし」600円



▲鯛出汁の「冷やし昆布水つけ麺」1,300円



◀詳しい情報はインスタQRコードから



◀2回来店すると1000円トッピングサービス優待券を配布。



うしお

神奈川県藤沢市藤沢1006-1 1F

●電話 0466-97-3020

●営業時間 水~土 昼11:00~14:00

日 昼11:00~15:00

金土 夜17:30~21:00

●定休日 月火