



良い食材でひらめく、和食の技  
美味しい魚、食べてもらいます

## 優良賞

こりょうり  
小料理  
たくみ



芝浦2丁目にある小料理たくみは、和食の技を活かした美味しい料理とお酒が楽しめるお店です。ご主人の坂上さんは、良い食材を求め、毎朝、築地魚市場に足を運んでいます。

“和食の技を活かすも、殺すも、すべて食材の良さにある”が、坂上さんの信条だからです。

市場では、旬の魚の情報を馴染みの卸業者から聞き、実際に自分の目利きで、食材の良さを見極めます。「つくりたいメニューが先にあるのではなく、先ずは良い食材を選んで、その食材からメニューを考えるんです。これが和食をつくる醍醐味です。」坂上さんは、そう言い切るだけあって、六本木で9年間、和食職人として腕を磨いたプライドを覗かせます。

店は、16席のこじんまりとした造りで、昼は、3種類の定食(刺身、焼き物、揚げ物など。)を日替わりで提供、近隣のサラリーマンたちで賑わいます。夜は、主に近くに住む住民たちが訪れ、アラカルトやお任せコースを6,000~10,000円で提供しています。

創業からまだ1年ですが、接客は、奥さんが担当、口コミでお客さんも徐々に増えてきました。



おすすめのメニュー

たくみ定食  
..... 1,000円(税込)  
※内容は日替わり

## 会長コメント

新旧混在する商店会の中で新鮮な魚と愛媛県の珍しいお酒を提供します。

芝浦二丁目商店会  
会長 加藤 肇一



- 所 港区芝浦 2-14-15 金澤ビル 1階
- ☎ 03-6453-7628
- 営 火~金: 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 23:00  
土日祝: 17:00 ~ 22:00
- 休 月曜日
- 駅 都営地下鉄三田線三田駅・JR 田町駅より徒歩 8分
- 煙 全席禁煙
- HP <http://www.taquimi.jp>