



「高齢者や子供にもっと魚を食べても  
らいたい」と話す磯谷社長

「新鮮でおいしい魚が食べられる」「おいしい魚を食べたい時に利用している」と評判の「若狭湾天然活魚料理 大将」(有大将)。花や紅葉の名所として知られる京都市山科区の勧修寺に近い、市営地下鉄小野駅から徒歩1分に立地する同店は取材当日も、磯谷政司社長は「今晩も予約で満員

50年前からそこへ常業を続ける人気店。来店客の7割超がリピーターだ。カウンター8席、掘りごたつ形式の6人テーブルが4つ、30人収容の宴会場があ

になつてゐる」と、年  
末の連日の賑わいを語  
つた。

先代である父親が脱サラして始めた当時か

# 若狭湾天然活魚料理 大將

11月にKF-58を導入した。ホンシシャモ、イワシモなど。ランチなど。

大型機の導入も考えたい」と話している。

広い魚種が揃えられて同機を導入して作つて提供しており、来いるのを見せてもらつたソフト干物<sup>®</sup>は「軟店客から高評価を得て  
る。」  
。

△問い合わせ先・G  
川邊

贅（ぜい）沢なアオリイカのソフト干物

魚、天ぷらなどを提供

可能。また、焼いても す磯谷社長。

外はパリッと 中はフキダシに ネット通販  
その磯谷社長が「6ワットで、冷めても軟やスーパー・マーケット  
年ほど前から導入した らかい」と話す。  
いとthoughtいた」とい これまで同機で加工 売ルートを広げていき  
うのが「ティアストモデ してきた魚種はキン たい考え。磯谷社長は

やスーパー、マーケット、道の駅などにも販売ルートを広げていきたいと考え。磯谷社長は

高麗書や子供に食べてほし



ツ、中フワフワ

これまで同店では鮮魚を中心に、寿司や煮魚を見て独自に調節が

る」と後709-53360、本  
の展開を話一ページ <http://www.gsk-clean.co.jp>  
鮮度にこだわる機器の導入事例は  
わり、おいキーワード「ソフト干  
しい魚を提物」で検索。  
供している（毎月2回掲載の予定）