

粹を極める大人のガイド

# 大人名古屋人

❖ ✕ ✕ ♪ ● ✕ DAINAGOYAZIN 2010

旨い料理を求めて  
常連は通う

# 今宵 心くつろげる 名店へ

美食にこだわる名古屋の食通たちが選んだ  
**本物の豊かな食**  
を供する店だけを案内する極めのガイド

東海の職人×粹な暮らし  
大人の“一生もの”アイテム

名古屋の食通著名人3人  
本当は教えたくない  
私の行きつけ

安らぎの風景を求めて  
美食の旅へ

“こだわり”から生まれた、本物の味  
生命の恵みをいただく

表紙の人  
野球解説者  
NAGOYA23監督  
川又米利さん

RK MOOK

気品、上質、美学、そして  
職人の懐深さに満ち溢れた、接待の名店

中島実 Nakashima Minoru

中駒産業株式会社代表取締役社長。明治43年に初代中島駒太郎氏が創業。現在3代目で今年創業100周年の節目を迎える。ビル経営・管理、個人向け注文住宅・分譲住宅など、多岐に渡る不動産事業を推進。本社は名古屋市中村区。名古屋北ロータリークラブに所属し、地区米山奨学委員会副委員長として世界中の留学生の支援活動にも携っている。スキーとゴルフが趣味。全日本スキー連盟の指導員資格を持ち、名古屋ゴルフクラブ和合コースのメンバーとして、ハンディ12の腕前を誇る。

中駒産業  
株式会社

中島実氏

千種区 日進通  
丸鯨別館

まるやま

丸鯨別館 まるやま

- 名古屋市千種区日進通2-5
- ☎ 052-761-5222
- 🕒 11:00~14:00  
17:00~22:00
- 📅 日曜 カード可 ※なるべく予約を
- 🌐 <http://www.maruzushi.com/>
- 昼3000円〜、夜7000円〜



Comment

「おいしいものを食べないと  
仕事をするパワーも出ないよ」

一流料亭で研鑽を積んだ和食の料理長がおり、鯨に懐石料理が組み込まれたコースを堪能できる。利き酒師選定による日本酒、焼酎も豊富で、中島氏も満悦。



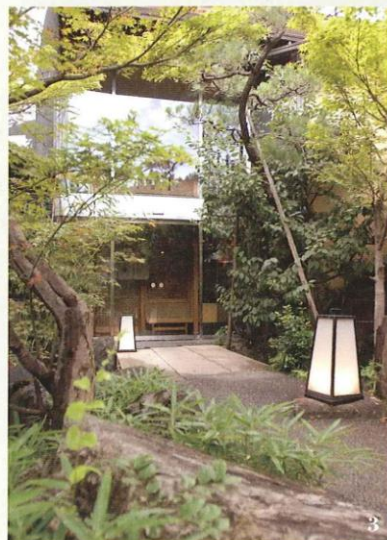
犬飼孝 Inukai Takashi

株式会社丸鮨別館まるやま調理部支配人。丸尾辰夫氏がふるまう、46年の歴史を誇る「丸鮨」。その接待部門として18年前に「丸鮨別館まるやま」が開店したときより、調理部支配人を務める。

檜のカウンターに、本革張りのソファ、職人の心配り。この空間がゆったり寛げるものであるのは当然。なぜなら、「丸鮨別館まるやま」のコンセプトとは、「すべてが完全であること」だからだ。



1



2

1.穴子、イクラ、鯖の昆布炙。近海で揚がった極上のネタは、江戸前鮨の伝統に踏まえた仕事が施される。2.シンコ、剣先イカ、大トロ。シャリは新潟コシヒカリの独自ブレンドで、天然塩の甘みが生きている。3.日本画から着想を得て設計されたという建物と庭のデザイン。

## 名古屋屈指の接待空間の名を支えるのは 職人の愛情に満ちた技ともてなし

「雰囲気がいい、景色がいい、料理がいい。その上、リーズナブルなんだよ」と太鼓判を押す中駒産業の中島実氏。接待の名店として、名古屋の政財界人に重用される「丸鮨別館まるやま」に、知人の紹介で通うようになって15年。誰を連れてきても安心と、大事な取引先との食事から、幼い孫たちとの団らんの場まで利用しているという。

鮨ネタは大トロ、ウニ、赤貝が好きな中島氏だが、同店のカウンターに着けば、あとは調理部支配人の犬飼孝氏におまかせ。「おいしい食事を偏らずたっぷり取ることが、長生きの秘訣！」と気風よく言うから、「わが社は今年100周年を迎えて、200周年へのスタートラインに立ちました。100年先も会社が続くには、まず私が長生きしないとね」と微笑む。

中島氏が全幅の信頼でその夜の食を委ねる犬飼氏は、鮨の道35年のベテラン。熟練の技への賞賛にも、「技術は歳とともに衰えていくもの。私は愛情で握っています。自分の大切な人に食べさせるような気持ちでね。テクニクは問題じゃないんです」と、いたって謙虚。

中島氏が宮家の方と訪れたこともあるという、誰を招待するに恥じない名店には、上質な設えと丁寧なもてなしがありながらも、格式はまった堅苦しさがない。時には、客のわがままな要望にも応えてくれる。それは、職人たちの懐深い愛情によるものだろう。



個室は9室。すべて異なる造りで、美しい庭を見渡すことができる。