

挑む!

鯖や社長

みぎ た たかのぶ
右田 孝宣さん(41)



鮮やか手さばき サバ七変化

サバ寿司、サバの南蛮漬け、サバのトマト煮、サバ茶漬けと、サバに特化した飲食店を営む。開店時間は11時38分(イイサバ)、メニューの種類まで38(サバ)というこだわりよう。

かつては魚の生臭さが苦手だった。高校を出ると、スーパーの鮮魚部門に勤めた。取引先の飲食店で賄いのカレーの煮付けをごちそうになり、魚のおいしさに目覚めた。

30歳で大阪市内に居酒屋を開き、自ら厨房に立った。こしらえる料理のうち、1974年生まれ。大阪市出身。23歳から2年ほど、ワーキングホリデーで単身オーストラリアにわたり、現地の回転寿司チェーン店でも修業した。

ち、妻が盛んに褒めてくれたのがサバ寿司だった。サバの表面を軽くあぶり、酢飯にガリとゴマを混ぜて、臭みが消えるよう工夫したものだ。

よそでも売れるぞ、と2007年にサバ寿司専門の会社「鯖や」をつくった。スーパーの催事に出して評判を得て、百貨店に店を構えることができた。14年からサバ料理店「SABAR」を始め、大阪や東京などに11店舗を展開、年商は約10億円に達する。最近では養殖事業にも乗り出している。

関サバを例に挙げ、「大衆魚なのに付加価値をつければ高級魚になるのがサバの面白さ」と語る。食べるのは日本やノルウェーなどに限られ、おいしさを知らない国は多い。7月に初の海外店をシンガポールに出す。会社を「サバの総合商社」にするのが夢だ。

文・岩沢志気 写真・滝沢美穂子

記者から

一つの食材にこだわり、生産から消費までカバーするビジネスモデル。世界を驚かす日も近い。