

## 樽一物語 樽一のはじまり～その5 酒の肴

「樽一」第1号店の開店にかかった資金は約300万円。そのほとんどが借金だった。家主へ払う保証金も分割払いに  
してもらうなどしてなんとか開店にこぎつけた。

「樽一」が創業した昭和43年当時は、料理はあっても酒がなかった時代であった。いまでこそ銘酒と言われる日本各  
地の地酒を飲むことができるが、当時はそのような酒を出す店は少なかった。

しかし、「樽一」には「浦霞」があった。この「浦霞」を本当の銘酒たらしめるにはどうすべきか。それは、酒に合う肴、  
酒好きが満足できる肴を出すこと。酒好きの店主佐藤孝はこの点には自信があった。飲食業界には素人の佐藤孝は  
先入観にとらわれることなく、自由に「酒に合う肴」を考えることができたのである。

当時のメニューを見ると、このこ、メフン、白ウルカ、氷頭、ツグミ、タイわた、エビみそ、としろ、松藻、アンコウ肝と  
いった、酒好きにはたまらない珍味が並んでいる。そして、三陸の味として、生カキ、ウニ、ホヤを出した。他の店には  
ない特徴あるメニューぞろいである。佐藤孝は別に奇をてらったわけではなく、純粹に「酒に合う肴」を追求した結果  
このようなメニューになった。酒好きにはもちろん食通にも満足してもらえる店。「樽一」1号店は酒好きと食通が集まり、  
18席しかない席は毎日満席であった。