

OBの飲食店の お店紹介活動

2022年7月25日



OB,OGのお店 ①

食道園	12期・江崎政雄さん	https://syokudoen.co.jp (食道園社長)	
さろん 群芳	19期・松井佐知子さん	大阪府中央区東心斎橋2-1-5 ゴールデン第一プラザビル7階	06-6212-7751
居酒屋 達八	25期・竹居勲さん	大阪府中央区難波4-3-16 GTタウン1F	06-6646-0130
旬菜 いそ崎	33期・磯崎英久さん	大阪府中央区東心斎橋2-4-6 さよかビル4F	06-6212-6765
ZZ Bar	29期・寺本裕子さん	大阪府中央区千日前2-3-9 味園ビル2F	06-6643-0154
今里 鉄板焼	19期・板東重明さん	生野区新今里4-4-23 https://imazato-teppanyaki.com	06-6754-3299
桃谷楼	25期・畑中佳壽子さん	https://tokokuro.jp	
クックハウス	51期・多田俊介さん	https://www.cookhouse.jp 株式会社ダイヤ 本社 生野区新今里2-13-8	06-6751-6635
		15期・多田瀧弘さん、19期・多田広(ひろむ)さん、 51期・多田俊介さん(現社長)	

OB,OGのお店 ②

細川酒店 お好み焼き/鉄板焼き	29期・細川晴津子さん	天王寺区空清町8-21	06-6768-2590
ブリューパブ テータル ヴァレ	54期・松尾弘寿さん	大阪府中央区大手通1-1-2 アトランティス21 ビル1F https://brewpubtv.com	06-6809-5229
Bar UK	25期・荒川英二さん	大阪府北区曾根崎新地1-5-20 大川ビルB1F http://plaza.rakuten.co.jp/pianobarez/	06-6342-0035
串カツ ちとせ	35期・田中裕之さん	東大阪府下小阪5-5-25 http://www.kushikatsuchitose.com	06-6728-3332
柏屋 大阪千里山 日本料理	36期・松尾克子さん	吹田市千里山西2-5-18 https://jp-kashiwaya.com	06-6386-2234
わいん屋	15期・徳岡豊裕さん	大阪府中央区南船場3-5-26 https://wine-ya.co.jp 株式会社徳岡 (代表)	06-6241-9710

高津同窓会にグルメシスターズ+1を結成



5月28日取材 (cookhouse)



5月28日取材cookhouse 記事



インタビューシリーズ

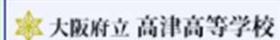
会員専用サイト

会員専用サイトのご利用にあたって

- 🌸 創立100周年
- 🌸 同窓会について
- 🌸 事務局からのお知らせ
- 🌸 会員からのお知らせ
- 🌸 インタビューシリーズ
- 🌸 同期会情報
- 🌸 クラブOB/OG会情報
- 🌸 同窓会東京支部
- 🌸 イベントカレンダー
- 🌸 リンク集
- 🌸 母校の沿革・校歌・校舎

同窓会報 FROM KOZU

会費納入/メール登録状況



トップ > インタビューシリーズ > 卒業生のお店訪問 > 卒業生のお店訪問「cookhouse」 多田俊介さん (高校51期)

2022.06.01 14:34

卒業生のお店訪問

卒業生のお店訪問「cookhouse」 多田俊介さん (高校51期)

2022年5月28日 高校51期多田俊介さんご経営の(株)ダイヤ運営のパン屋さん「cookhouse」あべのキューズモール地下1階の店舗におじゃまし、多田さんにインタビューさせていただきました。



「cookhouse」のパン屋さんは大阪、奈良に19店舗あるチェーン店で、みなさんのお近くにもあり 知らずに利用していたという方もおられるかもしれません。会社は多田さんのおじいさまが1946年に創業され、おじさまの多田龍弘さん(高校15期) お父様の多田広さん(高校19期)の後、現在多田俊介さんが社長として経営をになっておられる、まさに高津ファミリーが引き継いでこられた会社です。

おじゃました「cookhouse」あべのキューズモール店 広々と明るい店内には美味しそうなパンやサンドイッチがずらり。奥のイートインできるカフェスペースでは、ランチを楽しむお客さんでにぎわっていました。

多田さんは小4と年長さんのお子様がいる良きパパで、大変気さくな雰囲気の中、お話をさせていただきました。

Q:会社のHP、お店の看板には「パンdeしあわせ」この言葉は?

A:まさしく会社のスローガン、経営理念です。2010年から使い始めており、この言葉を大事にしています。

Q:社長業を継がれた経緯は?

A:当初はそのつもりはありませんでした。

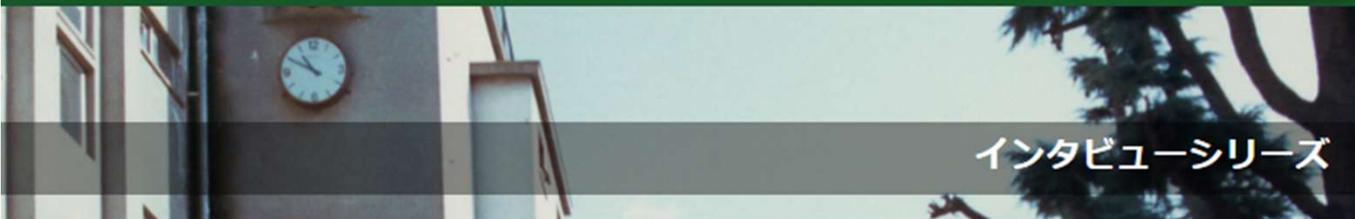


6月18日取材 (いそ崎)



群芳  大阪府立高津高等学校同窓会

もっと自由に。もっと創造。 



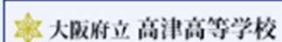
会員専用サイト

会員専用サイトのご利用にあたって

-  創立100周年
-  同窓会について
-  事務局からのお知らせ
-  会員からのお知らせ
-  インタビューシリーズ
-  同期会情報
-  クラブOB/OG会情報
-  同窓会東京支部
-  イベントカレンダー
-  リンク集
-  母校の沿革・校歌・校舎

同窓会報 FROM KOZU

会費納入/メール登録状況



トップ > インタビューシリーズ > 卒業生のお店訪問 > 卒業生のお店訪問「旬菜 いそ崎」 磯崎英久さん（高校33期）

2022.06.29 07:07

卒業生のお店訪問

卒業生のお店訪問「旬菜 いそ崎」 磯崎英久さん（高校33期）

2022年6月18日 高校33期 磯崎英久さんが営む「旬菜 いそ崎」を訪ね、お話を伺いました。いそ崎は、心齋橋と長堀橋の間に位置する古くからの飲食街の一角にあります。和食の店らしく落ち着いた小粋な店構えで、大きな一枚のカウンターの向こうに立つ磯崎さんはお客様の前ではお料理するパフォーマーです。



Q：このお仕事に進んだきっかけは？

A：両親がミナミで寿司割烹のお店を営んでいましたが、高校時代は後を継ぐ気はさらさらなく、たまたま誘われて入部したラグビーに高3の秋まで熱中し、お決まりの浪人生となりましたが、そこでも受験勉強には身が入らず、結局3年経ち大学に進むよりもともと嫌いではなかった料理の道に進もうと、、、

Q：修業時代はどうでしたか？

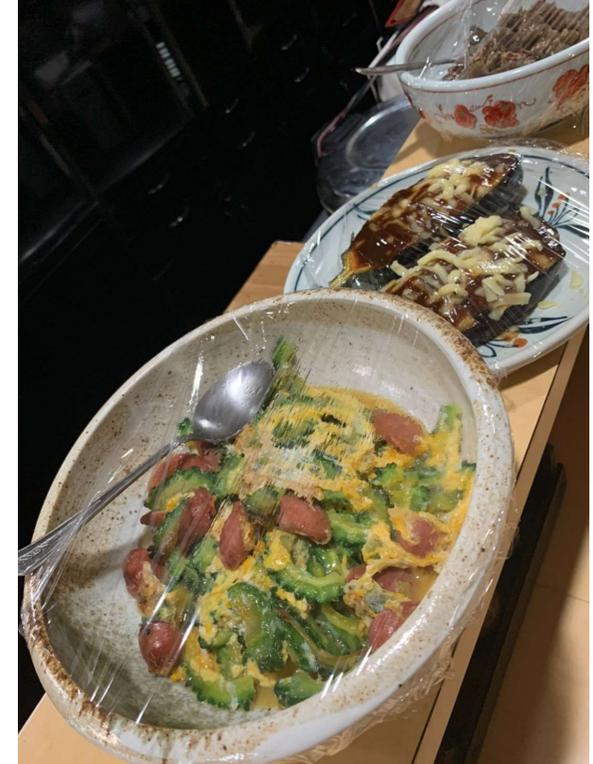
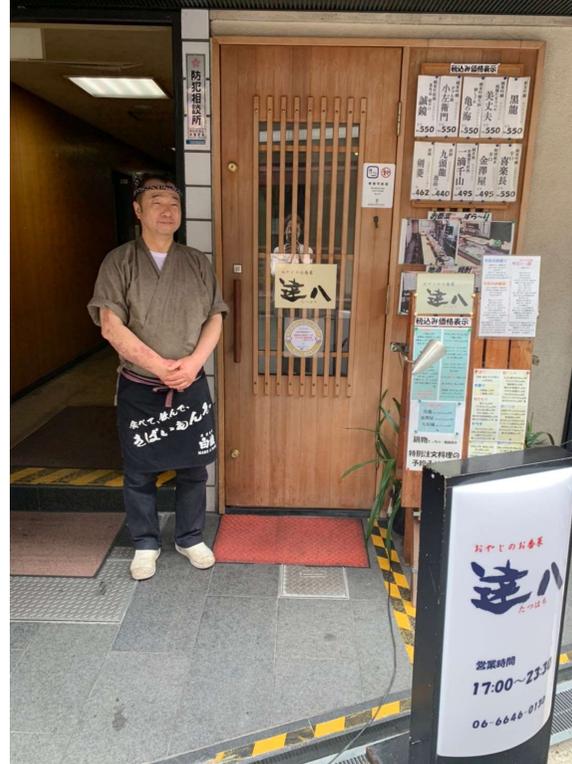
A：21歳で厨房に丁稚奉公。何軒かを経て、法善寺横丁名店「崋川」へ、、、当時の修行は昔ながらの見て覚えるの時代。朝早くから夜遅くまでひたすら仕事していたので辛い思いも多いけれど、一度決めたことを投げ出すのも嫌で頑張りました。

Q：でもそこから数年で「崋川」の料理長にまでなられましたよね。

A：ただただ見て身体で覚えるというだけでなく、何故こう調理するのかを自分で考え抜いたからです。一応高津に入れた地頭はあったので(笑)料理は科学だと分かり、例えば火を入れる事は水分を出すこと、味付けは浸透圧の加減で決まること、という風に考えたからです。

美味しいものを作るための手間は惜しまないけれど、いかに早く取り早く、無駄な時間をかけずに調理する

6月18日取材 (達八)



群芳



大阪府立高津高等学校同窓会

もっと自由に。
もっと創造。

高津
NEXT
100

インタビューシリーズ

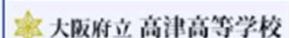
会員専用サイト

会員専用サイトのご利用にあたって

- 🌸 創立100周年
- 🌸 同窓会について
- 🌸 事務局からのお知らせ
- 🌸 会員からのお知らせ
- 🌸 インタビューシリーズ
- 🌸 同期会情報
- 🌸 クラブOB/OG会情報
- 🌸 同窓会東京支部
- 🌸 イベントカレンダー
- 🌸 リンク集
- 🌸 母校の沿革・校歌・校舎

同窓会報 FROM KOZU

会費納入/メール登録状況



トップ > インタビューシリーズ > 卒業生のお店訪問 > 卒業生のお店訪問 居酒屋「達八」 竹居 勲さん (高校25期)

2022.07.05 15:02

卒業生のお店訪問

卒業生のお店訪問 居酒屋「達八」 竹居 勲さん (高校25期)

2022年6月18日 高校25期 竹居 勲さんが営まれる居酒屋「達八」におじゃまし、お話を伺いました。場所は大阪難波駅から徒歩、「大阪新歌舞伎座跡」の裏通りにあります。

御堂筋から一筋中に入っただけなのに、がらりと雰囲気が一変し、知る人ぞ知的なお店が立ち並ぶその中に、いかにも昭和のおやじが営む居酒屋さんがありました。竹居さんとご友人のお二人で提供される和食メインの美味しいおぼんざいが看板の、カウンターとテーブルーツのこじんまりとした落ち着いた雰囲気のお店でした。



Q: こちらはいつからやっておられるんですか?

A: この店自体は平成17年(2005年)8月からで、もうすぐ丸17年になります。

30代半ばで脱サラし、チェーンの居酒屋でフランチャイズの立ち上げに参加。6年くらい勤めたあと、会社や組織の中で働くことは向いていないのかなという事もあり、40代半ば、堺筋本町で焼き鳥屋を開業。

そのころ、高校同期の中で同窓会をしようとの機運が盛り上がり、打ち合わせに店を使ってくれたりしたご縁が今も繋がっています。

その後、その店のお客さんであった現在の店の大将と出会い、そのご縁で居酒屋「達八」を開き、今に至ります。

Q: お店の売りが「おやじのお番采」 ユニークですね

A: はい、そのままの意味ですが(笑) ただ単に「おやじが作るお番采」です。

中には女性が「おやじのための」と勘違いされてダメですか?と聞かれることがあります。もちろん大丈夫!(笑)