



Profile

お好みはうす樹樹 酒井 陽さん

1991年創業。店名はお好みを焼くときのジュージューという音と、木のように大きく広がっていきたいという植物が大好きな酒井さんの思いが込められている。スタッフは全員女性だが、店を発展させていくために料理ができて発想力のある若い男性スタッフを「絶賛募集中」。

料理や会話に彩りを添えて 創作お好み焼きで地域と人とを繋ぐ

今では店の名物となった創作お好み焼きを始めたのは平成17年。那賀川に現れたアザラシ「ナカちゃん」の顔を模した“ナカちゃん焼き”を作ったのがきっかけだ。以後、カラフルなマヨネーズを使って季節の花やメッセージを巧みに描く創作メニューを作り続けている酒井さん。お客さんの中には驚き、声をあげて喜んでくれる人もいるという。

創作メニューの中でもインパクトが強く、人気なのが「阿波焼き」。阿南の竹炭、たけのこ、ちりめんを使用し、放置竹林の解決と地産地消を叶えるメニューで、真っ黒な見た目もユニークだ。また2022年7月に観光農園『サニーズファーム』と共に考案した「お好み焼き風あまべ焼き」もヒット。小麦粉の代わりに有機米の米粉を使用しているので、小麦アレルギーの人でも試して欲しい。

現在、マヨアートを発展させた立体のデコレーションの開発や鉄板焼きメインの2号店の出店に向けて準備中。酒井さんは期待に胸を弾ませていた。