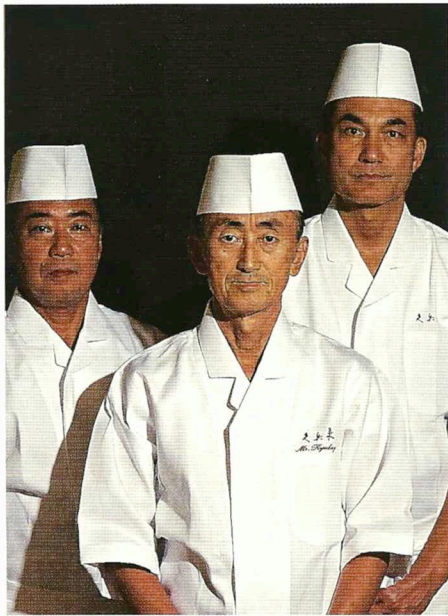


今田洋輔・  
森峰也・遠山茂  
江戸前鮓 銀座 久兵衛



今田 洋輔

1945年3月27日生まれ  
銀座 久兵衛 二代目主人

■プロフィール  
神戸の寿司店で修行の後、「銀座 久兵衛」へ入店。初代、今田寿治の下で研鑽。  
初代の逝去に伴い二代目主人となり、「久兵衛」を日本を代表する寿司店にまで高める。

今田洋輔

Yousuke Imada

Born 27 March 1945  
The second owner/chef of Kyubey

Profile:  
Trained at a sushi restaurant in Kobe then began working at Ginza Kyubey. Devoted study of sushi under his father Hisaji Imada, the first owner/chef of Kyubey until his death. Took over Kyubey, which is now considered one of the best sushi restaurants in Japan.

森峰也 遠山茂



握り

Nigiri



銀座 久兵衛  
東京都中央区銀座 8-7-6  
電話 03-3571-6523  
http://www.kyubey.jp

Ginza Kyubey  
8-7-6 Ginza Chuo-ku Tokyo  
Tel. +81-3-3571-6523

## 自然の味が一番素晴らしい

家業、伝統を継ぐということ。  
素材の持ち味を生かす究極の料理。  
対面商売の言葉の難しさ。

1935年 銀座にて創業した、「銀座 久兵衛」。1964年に支店のオープンが始まり、現在 東京 6店舗と大阪 1店舗を構える、老舗の鮓店である。父が握り、母がサービスをしている姿を見ながら育ったため、家業を継ぐという決意を持ったのは、当然のことだった。その素材の持ち味を生かすことが料理の究極の目的とするならば、刺身・鮓はその原点に一番近い位置にいるのだと思う。ゆえに、手を掛けすぎたり、素材の持ち味を損なうことがない様に細心の注意を払っている。しかし、長年の厳しい修行を経ていく中で、技術は数をこなしながら粘り強く質を高めていけば難しさは克服できるものの、対面商売の言葉が一番難しいということにも気がついた。評価を頂き、著名な方々にも足を運んでいただけるようになった。沢山のお客様を丁寧にお相手するということが、自分達家族（従業員）の生活を守ることに繋がっている。

「命」ある魚を充分に生かし、お客様に美味しく召し上がって頂いた時や、自分の思い通りの鮓が完璧に出来た時に、この仕事の醍醐味を感じます。これからも、常にお客様の期待を裏切らない店でありたいと願っています。

## Natural Flavor is The Most Splendid

Following in my father's footsteps, inheriting traditions.  
The ultimate cuisine brings out the best in the ingredients.  
Speaking with customers - a challenge to find the right words.

Ginza Kyubey was founded in Ginza, Tokyo in 1935. We opened our first branch shop in 1964 and are a long-standing sushi restaurant with six shops in Tokyo and one in Osaka. I was brought up watching my father make sushi and my mother tend to customers, so for me it was a given that I would succeed to the profession. If bringing out the best in ingredients is the ultimate goal of cooking, sashimi and sushi are as close to that fundamental as you can get. You have to pay scrupulous attention to not handle an ingredient too much, for you run the risk of losing its flavor in the process. With many years of strict training you master many techniques, and while you can surmount the trials and create consistently high-quality cuisine, I still find the biggest challenge to be speaking with customers. We received good ratings and many famous people came to our restaurant. The politeness with which you treat your many customers is deeply intertwined with the livelihood of our family (employees).

The real thrill in this profession comes from when you can truly bring the fish to life for your customer to enjoy, or when the sushi you create is exactly as you had imagined it to be. From here on out I hope that Kyubey will be a restaurant that never betrays the expectations of our customers.