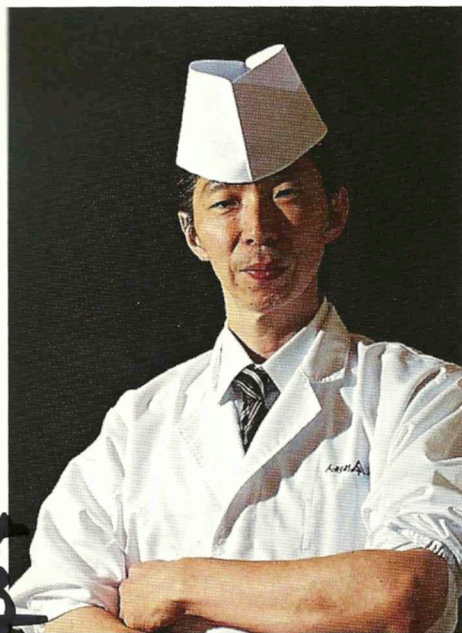


和食

坂本 孝

人形町 今半



坂本 孝

Takashi Sakamoto

Born 1 September 1965
The head chef of Ningyocho Imahan at the Ueno Hirokoji location

Profile:
After training at various Japanese restaurants, joined Ningyocho Imahan Ueno location in 1994. Gained experience as the head chef at several Imahan locations, and currently the head chef at the Ueno Hirokoji location.

坂本 孝
1965年9月1日生まれ
「人形町 今半」上野広小路店調理長

プロフィール
日本料理店にて修行の後、1994年に「人形町 今半」上野店入社。
以後、各店調理長を経験し、現在、上野広小路店調理長。

記憶に残る料理を作る

素材本来の味を生かしたい。
日々精進するには理由がある。
記念日に思い出していただける料理を。

「人形町 今半」は1895年に創業の日本随一のすき焼専門店。日本国内の黒毛和牛のメス牛の中でも最高級品のみを厳選調理する。現在はすき焼のほか、しゃぶしゃぶや日本料理を提供しているほか、各デパートにて精肉販売や惣菜の販売などを行っている。料理人の道を選んだきっかけは、すぐ上の兄が料理人だったことが影響している。学生の頃に兄の手伝いをしているうちに、料理の魅力にはまっていった。“素材本来の味を活かし、分かりやすくそして美味しい料理を提供したい”と「人形町 今半」に入社。経験を積んだ今でも、牛肉をより美味しくするための包丁さばきは難しいと感じることがある。日々精進を心がけるのは、料理を食べたお客様の笑顔があるから。喜んでいただき、「また来るね」とお言葉をいただけるからである。

会席料理から、ご宴会メニューまで、幅広くご希望にお応えし、記念日等に『また食べたい』と思ってもらえる様な料理を作り続けていきたいです。今後も若い人達の目標になれるよう、ますます精進を重ねていきます！



すき焼

Sukiyaki

Creating Memorable Dishes

I want to bring out the true flavor of the ingredients.
There is reason behind my daily devotion.
Memorable dishes for special occasions.

Ningyocho Imahan was founded in 1895 as Japan's premier specialty *sukiyaki* restaurant. We use only the most premium cuts of *wagyu* beef taken from the female Japanese *Kuroge Wagyu*. These days we also offer *shabu shabu* and other Japanese dishes, and we sell meat and side dishes in department stores. My motivation to enter the world of cooking was influenced by my older brother who was a chef. I was charmed by the profession in my student days when I was helping him out. I joined Ningyocho Imahan with a desire to bring out the true flavor of the ingredients through simple and delicious food. Even after years of experience, I sometimes still find it a challenge to improve the taste of the beef through the deft use of the knife. My ability to remain dedicated comes from seeing the smiling faces of the customers and hearing them say "I'll come again."

From *kaiseki* to banquet menus, it is my desire to respond to the broad wishes of our customers and to make dishes that people remember fondly and want to eat again on the next special occasion. I will continue my devotion to my work, encouraging the next generation to follow in my footsteps.

人形町 今半

東京都中央区日本橋人形町 2-9-12
電話 03-3666-7006
<http://www.imahan.com>

Ningyocho Imahan
2-9-12 Ningyocho Nihonbashi Chuo-ku
Tokyo
Tel. +81-3-3666-7006

