

高木 慎一郎
日本料理 銭屋
加賀料理 日本料理



高木 慎一郎

1970年6月24日生まれ
「日本料理 銭屋」二代目主人

■プロフィール

大学卒業後、「京都吉兆」で修行。その後「日本料理 銭屋」に戻り二代目主人となる。2007年、ニューヨーク総領事公邸にて晩餐会の料理を担当。

Shinichiro Takagi

Born 24 June 1970
The second owner/chef of Nihon Ryori Zeniya

Profile:

After university, trained at Kyoto Kitcho. Returned to Zeniya and became the chef and owner of the restaurant. Coordinated a dinner party for Consulate General of Japan in New York in 2007.



銭屋 名物 あわびステーキ

Zeniya signature abalone steak



日本料理 銭屋

石川県金沢市片町 2-29-7
電話 076-233-3331
<http://www.zeniya.ne.jp>

Nihon Ryori Zeniya
2-29-7 Katamachi Kanazawa-shi Ishikawa
Tel. +81-76-233-3331

Localization の時代到来！

料理する土地の素材を大事にする。

自らの健康管理は必須。

世界中の土地で日本料理を作りたい。

1 海の幸、山の幸に恵まれた金沢に、「銭屋」が誕生したのは、1970年。金沢市内の料亭数軒で修業した先代、高木信（たかぎのぶ）が創業した日本料理店である。先代の急逝をきっかけに、長男である私と次男二郎と一緒に調理場に立ち、先代の遺志を継いで日々研鑽している。豊かな食材に恵まれたこの地にあって、その自然の恵みを最上の状態で味わっていただきたいと常に思う。その上で、料理の素材については、金沢のみならず、料理するそれぞれの土地の素材を大事にすることが重要だ。それは、料理のみならず、健康や環境を大切にすることと同義である。忘れがちだが、この仕事においてもっとも大事なことの中に、自らの健康管理がある。健康次第で味覚は変わり、料理の味を左右してしまう。その日の味わいがお店の料理の印象となる。日々、心新たに客人を向かえ、その度ごとの出会いを大切にしていきたい。

「料理を通じ、民族や言語が違ってても、人間の本質で理解してもらえ部分があることが、この仕事の良さであり魅力だと感じています。世界中で、それぞれの土地の素材を使って、日本料理を作りたいと思っています。」

The Era of Localization Has Arrived!

Emphasis on cooking with local ingredients.

Crucial to manage one's own health.

Wish to make Japanese cuisine with local ingredients worldwide.

Zeniya was founded in 1970 in Kanazawa, a place rich in the bounties of mountain and sea. My father and predecessor, Takagi Nobu, opened the restaurant after training at various Japanese restaurants in the city. Following his sudden death, my younger brother and I devoted ourselves to the business as chefs to honor our father's wishes. I feel it is my role to produce dishes from the ingredients this area is rich in and to present those natural bounties in their most delicious form. I think emphasis should be placed on using local ingredients in cuisine everywhere to create good food, but also for the good of our health and the environment. We tend to forget, but one of the most important things in this line of work is your health. Your sense of taste changes with your health, greatly influencing the flavors of a dish. The product you offer each day defines the image of your restaurant. I wish to greet customers every day with a fresh spirit and make the most of each encounter.

Food allows us to understand the essence of mankind, regardless of our ethnic or language differences. For me, that is the greatness and appeal of this work. I would love to travel the world using local ingredients to create Japanese cuisine.