

串揚げ

水野 幾郎

六覚燈

水野幾郎



水野 幾郎

1953年4月5日生まれ  
「六覚燈」総料理長

## ■プロフィール

16歳より、日本料理、フレンチ、イタリアン、中華料理、串揚げ料理を学ぶ  
27歳で独立して大阪市此花区に「六覚燈」を創業。1995年、大阪 黒門市場に移転。2004年に銀座店を出店。

Ikuro Mizuno

Born 5 April 1953  
The chef/owner of Rokukakutei

## Profile:

At age 16, started learning Japanese cuisine as well as French, Chinese and Kushiage cuisine. At age 27 established Rokukakutei in Konohana-ku, Osaka, and relocated in Kuromon Ichiba in 1995. Opened Ginza location in 2004.

## あたりまえ、をあたりまえに

あたりまえにこだわる。

戦後から食文化が変わった。

難しさよりも楽しさの毎日である。

清潔なのはあたりまえ。よい材料を使うのはあたりまえ。お客様に喜んで頂くように努力するのはあたりまえ。美味しく作らせて頂くのはあたりまえ。この仕事をして楽しく幸せなのもあたりまえ。各種の料理を学び、日本の食文化の今後を考えた時に今の業種に辿り着いた。日本の食生活は戦後、各国の料理が普及し日本人の味覚に合うようにアレンジをかさね、食べやすく、早く、美味しく作れるように開発されてきた。日々の食事や外食を求める時、「日本の食文化が変わる」、「食の形態を選ぶ時代」に入ると感じたため、現在の串揚げ専門店を開業することにしたのである。串揚げは、どんな飲み物とも相性が良く、メインにもサブにもなり、その日の気分でお好きなだけ食べていただける料理である。素材によってどのようなジャンルにチャレンジもできる。難しさよりも楽しさを感じる日々である。

31年間の営業を通じ、新しいジャンルの確立ができたこと、古くからの多くのお客様が、私の考えを支持してくださることが何より嬉しいです。今後は支えてくれているスタッフはもちろん、次の世代に、選択肢は沢山あることを教え、小さな灯りや道しるべになりたいです。

## It is All Natural

Focusing on the natural.

A different food culture post-war.

Days filled with more fun than challenge.

Cleanliness is a given. Naturally, I use fine ingredients. Working to please my customers is only natural as is creating something tasty. To have fun and enjoy this kind of work is also, only natural. I learned about different cuisines and finally arrived at my current role after thinking about the future of Japanese food culture. After the war, all sorts of cuisines flooded into Japan from the world over, and people adopted and tweaked them to meet Japanese tastes. They were developed to be tasty, fast and easy to eat. I realized we were faced with an era of a transformed food culture, rich in choices. So I decided to open a restaurant specializing in *kushiage* - vegetables and meats on a skewer. *Kushiage* goes well with any drink, it can serve as a main dish or a side, and you can eat as much or as little as you feel like. And I can experiment with all types of genre by using different ingredients. Every day I feel that the enjoyment of this job far outweighs the challenges.

It makes me so happy to think that I established a whole new genre and that it has been successful for 31 years, thanks to the many customers who have supported my ideas for so long. Going forward, I hope to be a small beacon of light for the staff that has supported me and the next generation, showing them that there are so many choices available to them.



(左) 豆腐のコロッケ (右) えんどう豆のコロッケ

(left) Tofu croquette (right) Green pea croquette



六覚燈

黒門店 大阪府大阪市中央区日本橋 1-21-16 2階  
電話 06-6633-1302銀座店 東京都中央区銀座 6-8-7 交詢ビル 4階  
電話 03-5537-6008

Rokukakutei

Kuromon location:  
1-21-16 Nihonbashi 2F Chuo-ku Osaka  
Tel +81-6-6633-1302Ginza location:  
Kojun Bldg 4F  
6-8-7 Ginza Chuo-ku Tokyo  
Tel +81-3-5537-6008