

地の恵みを生かす

天然素材の仕入れにこだわる。
人より先に選ぶための努力。
その先には、美味しさがあるから。

秋田は山・海・農作物とすべてに恵まれている。伝統的な料理も多々あり、食に恵まれていると実感する毎日だ。料理の世界に入ったきっかけは、学生時代に遊んだ分、きつい修行をして帳尻を合わせようと思ったから。「これでいい！」という到達点がないという料理の魅力にすぐに取り付かれた。日々、天然素材の新鮮さを求め、海や山のエキスパートからの仕入れや、産地直送にこだわっている。お客様が「有難うございました」「ごちそうさまでした。美味しかったです」等、感謝の言葉をくださることが、何よりも活力だ。ますます、素材の美味しさへの追求と見る目を養い、料理の幅を広げ、秋田ならではの美味さを紹介したいと思う。そして、商売をしている以上、スタッフは当然、仕入れ等に関わっている人たちが「太郎と知り合っで良かった」と思われるよう努力したい。

1974年の創業以来、ご愛顧いただくお客様がいらっしゃること、観光やお仕事がきっかけでご来店いただいた方が毎年足を運んでくださるようになること、さらにはお客様よりお礼のお手紙をいただくこと - 感謝の念があふれると同時に誇りに思います。

Bringing Local Bounties To Life

Fanatical about natural ingredients.
Untiring in effort to get the first pick.
That is where true deliciousness is found.

Akita is blessed with bounties of mountain, sea and agriculture. The huge variety in traditional cuisine makes me feel blessed every day in the goodness of food. My motivation to enter the cooking world stemmed from a sense that I needed to offset my playful days as a student with strict discipline. I was instantly attracted to the idea in cuisine that there is no such thing as "good enough". From many years of seeking freshness in natural ingredients, I have become obsessed with incorporating ideas from experts of the sea and land, and getting ingredients direct from the producers. Words of gratitude from customers such as "Thank you for the meal" or "That was delicious" really fuel my energy. I would like to advance my pursuit of and further train my eyes to select fine ingredients, to broaden my cuisine, and to showcase the deliciousness of Akita. In running my business, I work hard so that my staff and the people I deal with in sourcing ingredients think "I'm so glad I met Taro."

Since our restaurant was established in 1974, for the patronage of our customers, for the people who come on business or pleasure and return year after year, and especially for the people who have written letters of thanks - all these things make me at once so grateful and so proud.



安
倍
太
郎
安
倍
太
郎

日本料理
秋田郷土料理
和食
お多福

安倍 太郎

1961年3月23日生まれ
「和食 お多福」二代目店主

■プロフィール

1974年、料理好きの母・三浦京子が「和食 お多福」を創業。店を手伝うことから修行を始め、現在は二代目として、秋田食材の特徴を活かして郷土料理を提供する。

Taro Abe

Born 23 March 1961
The second generation chef of Otafuku

Profile:

His mother Kyoko Miura opened Otafuku in 1974. Sharpened his cooking skills while helping his mother's business, and now operates the restaurant as the chef and serves various Akita regional dishes.



きりたんぽ鍋

Kiritanpo Nabe - Pot with Akita special mashed rice cake



和食 お多福

秋田県秋田市大町 4-2-25
電話 018-862-0802
<http://akitaotafuku.com/>

Washoku Otafuku
4-2-25 Omachi Akita
Tel. +81-18-862-0802