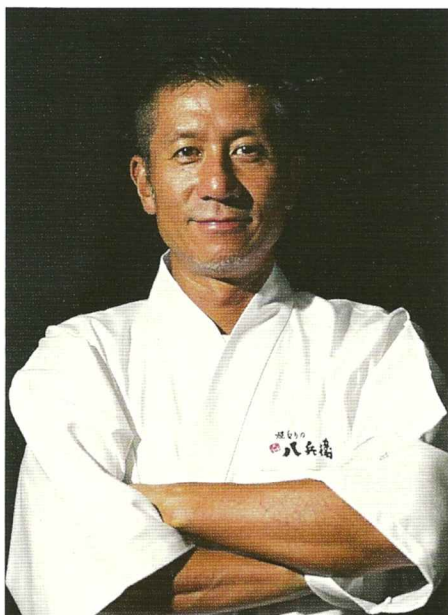


八島 且典

「焼き鳥」焼とりの八兵衛



八島 且典

1961年6月28日生まれ
「焼とりの八兵衛」店主

■プロフィール

1983年、福岡市前原に「焼とりの八兵衛」を開業、母親と二人で店を営む。その後、福岡市天神などに分店。

2008年、東京・六本木に本店。

Katsunori Yajima

Born 28 June 1961
The owner/chef of Yakitori no Hachi-bei

■Profile:

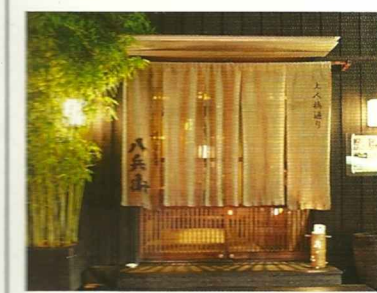
Started Yakitori no Hachi-bei in Fukuoka in 1983, and opened second and third restaurant in Fukuoka City Tenjin. Yakitori no Hachi-bei Tokyo opened in Roppongi in 2008.

Kyashu



手羽塩

Chicken wing with salt



麻布龍土町 焼とりの八兵衛
六本木

東京都港区六本木 7-4-5 六本木稲垣ビル B1
電話 03-3475-1689
<http://www.hachibeikai.com>

Azabu Ryudo-cho Yakitori no Hachi-bei
Roppongi
Roppongi Inagaki bld B1F
7-4-5 Roppongi Minato Tokyo 106-0032
Tel. +81-3-3475-1689

一串入魂

一串一串が 美味しいこと。

商売はその積み重ね以外の何物でもない。

美味しいものを、美味しく提供する。

高温 900 度の備長炭を使うことにより素材の奥深くの隠れた美味しさを引き出すことができる。吟醸酒を吹きかけることによりいっそうの旨みが増す。とくに手羽塩は吟醸酒と備長炭の最高のコラボレーションである。肉の表面を一気に焼き上げることにより旨みを封じ込めることができる。備長炭でないとこの味はだせない。日本酒にふくまれる成分が備長炭の高温で焼くことにより化学変化を起こし旨みが増すのである。タレ焼も高温が出せる備長炭で焼いたほうが味に深みとまろやかさがでる。備長炭は、取り扱いが難しいがこれじゃないといい味がでないのである。「串打ち3年 塩ふり3年 焼き一生」焼とりは火（高温の炭火）との戦いである。味付けはレシピがあるが、焼きは瞬間瞬間の見極めが命である。気を抜けない。未だに怖いくらい難しい。

鶏肉だけでなく何でも串に刺すのが博多の焼とり - 博多の焼とりを世界に広めたい！若い力の育成、応援は私の使命だと思います。そして博多の老舗になるべく、百年続く店を目指していきます。

Put Your Heart and Soul Into Every Skewer

Make each and every skewer delicious.

There is no business without that consistency.

Quality ingredients, delicious dishes.

The key to bringing out the hidden flavors in the ingredients lies in the temperatures of about 900 degrees achieved through the use of *bincho* charcoal (from ubame oak). Spritzing the skewers with *ginjoshu* sake increases the *umami* and flash grilling the surface of the meat helps lock the flavor in. Salted chicken wings spritzed with *ginjoshu* and grilled over *bincho* charcoal - you cannot beat it. The sake undergoes a chemical reaction drawing out *umami* in the presence of the high heat of the *bincho* charcoal, which also creates deeper and milder flavor for skewers dipped in sauce (*tare*). While handling the charcoal can be tricky, without it perfect flavors cannot be achieved. But grilling is a battle with fire. As the saying goes, "three years of skewering, three years of salting, a lifetime of grilling". There are recipes for sauces and flavorings but grilling to perfection comes down to split second timing. You cannot miss a beat. Even now it is almost scary how hard it is.

In Hakata, yakitori is not just about chicken; anything goes on a skewer. I would like to spread the Hakata-style yakitori across the globe! My mission is to nurture and support future generations of chefs so that Yakitori no Hachi-bei becomes a fixture on the restaurant scene in Hakata and keeps on going for a hundred years.