

かど屋のうなぎ初めて物語

2010
7月発行

うなぎとの出逢い

今から50年ほど前のお話です。
創業者・新道喜久治は、東京でうなぎを初めて口にして、その味にたいそう感激いたしました。

当時札幌でもうなぎ料理のお店はありましたが、高級料理であったうなぎを「より手軽に」「より多くのお客様へ」ご提供したいと思ひ立ちました。

そこで昭和32年10月、ススキノでうなぎ専門店「かど屋」を創業いたしました。場所は当時「銀座街」と呼ばれていた南4条西4丁目、ラフィラ(旧ロビンソン札幌)南側の小路。南西の角地だったのが店名の由来です。

創業期に15歳で入社した職人・砂原も「世の中にこんなに美味し

うなぎは
本州からの
直仕入れです!

■時計台店

い物があるのかと思った」と当時を振り返りますので、その頃うなぎのインパクトはとても大きかったようです。

かど屋の道のり

ススキノにありながらお酒をメニューに加え、「お客様連れの家族客」「女性客」に來てもらえる「脱割烹のうなぎ屋」を目指しました。

お手頃価格のうなぎはお客様の大変なご支持を頂いて、2年目には時計台前に二号店を出店し、その後この時計台店はかど屋のシンボル店として皆様にご愛顧を賜りました。

うなぎの仕入れは、創業後間もなく、東京からの直仕入れに切り替えました。当時は汽車と青函連絡船。活きたうなぎをザルに入れて積み上げ、一番上に氷を乗せ、その溶ける水で活きたまま札幌まで運んでいたというから驚きです。空輸になったのは昭和40年頃のようにです。

その後、南7条店、大通西15丁目店、平岸店と出店させて頂きました。が、平成16年に時計台店を閉店して以降、このススキノの店一軒にて営業させて頂いております。

現在の店は、創業の地が再開発で「マツザカヤ」にビル化されたのに伴って、昭和46年に移転させて頂い

より多くのお客様へ

た店でございます。
平成14年に全面改装いたしました。が、改装前の檜カウンターやテーブルを作り直して現在も使用しております。小さな店でございますが、ここに九州・静岡から厳選した活きた国産鰻を空輸で仕入れ、すべて当店の職人が調理したものを提供しております。

かど屋の決意

うなぎはシラスが少なくなつて価格の高騰が続いております。お客様にもご迷惑をお掛けし大変心苦しく存じておりますが、これからもテーブルの檜材と共に、そして鰻一筋の職人たちと共に、創業の精神を引き継いで精進して参ります。

何卒今後ともご指導ご愛顧の程、心よりお願い申し上げます。

平成22年夏

店主 新道 弘次

より手軽に

薄野銀座街にある「かど屋」