

思い出あの店

飛驒高山料理 花里



プロップ・ステーション理事長

竹中 ナミさん

社会福祉法人理事長の竹中ナミさんが仕事の付き合いや、家族の誕生日などハレの日に出かけるのが自宅にほど近い「飛驒高山料理花里」だ。「マスターが気持ちよくもてなしてくれるのがいい」

竹中さんが初めて訪れたのは1996年1月のこと。「きょう事務所を六甲アイランドに開いたんですけど、リュックサックを背負って来店した竹中さんの姿を、店主の松平寿史さんはよく覚えている。以来17年。その人柄と料理にひかれてい続ける。店はカウンター席と、掘りごたつ式のテーブル席で



竹中さんは86歳の母、恭子さんとも度々訪れている。高齢の恭子さんは「童返りが進みつつあるが、花里に行くのをとても喜ぶ」と竹中さん。「長年、保険の調査員として働き、家族の求心力でもあつたオラン。おいしいものを食べて喜ぶ姿を見るのが何よりです」

オカンの喜ぶハレの食卓

最大46人が入れる。おすすめコースの料理は、前菜、お造り、毛ガニの酢の物、焼き物2種、天ぷら、飛驒産の牛朴葉(ほおば)味噌焼きなどで構成する。

天ぷらには山菜、焼き物にはイワナ、アマゴ、ヤマメ、アユといった貝合に「旬の素材を味わってもらう」(松平さん)。日本酒も飛驒地方の12の酒蔵の品をそろえる。

神戸市東灘区住吉宮町7の3の27。(078-842-0780。営業は午後5時)11時。料理は5000円のおすすめコースが中心。日曜・祝日は休み。

