

地域と中小企業を元気にする商工会議所

商工さかた

Monthly Commerce and Industry Newsletter

8

August
Vol.515

[今月の商工さかた]

- * 外航クルーズ船 酒田港初寄港!
- * 夏季誌上名刺広告
- * 会員@Home プティポアン

 120
ANNIV.TH

酒田商工会議所会報2017

総会員数 | 1,932事業所

[平成29年7月18日現在]

● 酒田商工会議所の
ホームページをご覧ください。

[酒田商工会議所](#)

[検索](#)



今年度の表紙のテーマ
「酒田のご長寿企業」
玉勘 (1832年創業)

うなぎ割烹「玉勘」の六代目店主となる玉木勘司さん。最盛期の土用の丑の日には、80尾以上のウナギを捌く。父が串を打ち、母が焼き上げていく。「家族で丁寧な仕事を地道に続けていくことが、お客様へのおもてなし」と、伝統の味を今に受け継いでいる。





酒田のご長寿企業

うなぎ一筋で、百五十年。 家族の絆が老舗の味を守り続けている。

玉勘の創業は1832年(天保3年)で、当時は回船問屋を生業としていた。その後、料理屋を営み明治初期に鰻専門店となった。玉勘の蒲焼きは、背開きで串を打ち、一度白焼きにした鰻を蒸してからタレをつけて焼く関東風。皮が柔らかく身に脂がのった厳選されたウナギを仕入れ、米は清冽な水が育んだ遊佐町産ササニシキを使用し、落ち着いた雰囲気個室で鰻を楽しめる。白身の淡白な味わいの「白焼き」や蒲焼きを短冊にしてご飯の上に乗せ出し汁をかける「ひつまぶし」もおすすめの一品。人気の「卵焼き」は、ふっくらとした甘味が特徴で、「肝焼き」、「骨揚げ」は、酒の肴に最適。予約による仕出しや持ち帰りに便利な「鰻折弁当」の注文にも応じている。

玉勘

酒田市船場町一丁目6-20

tel. 0234-22-0257

営業時間／11:30～14:00、17:00～20:00(不定休)



50年前に建造された趣のある門扉



かつて使用していた半纏と輪島塗の漆器



焼きたての鰻とご飯が別盛りの鰻重ね



書院造りの大広間では、婚礼も行われていた

 120 ANNIV. 120周年記念ロゴについて

海のきらめきと船の帆を意味する12個のピースは、酒田商人の結末と120年という歴史を表し、未来に向けてさらに積み重ねられていくようにとの願いを込めています。