



誕生日や記念日など、特別な日に利用されることも多い



てんぷら ひら井

福島市置賜町5-13 シルクビル1F
☎ 024-522-7064
営業 18:00~21:30(LO) 休 月曜



WEB

大好きな福島を、料理を通して盛り上げていきたい

常に上を目指し、美味しさを探究する気持ちを失いたくない

料理に目覚めたのは小学生の頃という平井さん。両親が仕事で不在の時に作ったカレーを、幼いきょうだいがおいしいと言って食べ、母親にもほめられたことがうれしくて、もっと上手になりたいと、料理番組を見たり本を読んだりして覚えたと話します。そして、高校生の時に帝国ホテルの初代総料理長・村上信夫さんを紹介する番組を見て、腕一本で総料理長に登り詰めることができる世界に憧れ専門学校に進学。卒業後は福島市内の会席旅館や割烹料理店で働き、2005年、現在の場所に「てんぷら ひら井」を開きました。



看板に刻まれた文字は、平井さんのお母様
が書いたもの

「天ぷらは素材に衣を付けて揚げるシンプルな調理法だけに、素材の目利きや揚げ方、油の選び方など、料理人の腕が試されます」と話す平井さんは、それまでの経験値に全国の天ぷら店を食べ歩いて得た良い所を加えることで、自分なりのスタイルを作り上げました。美味しいものをお客様に提供するために、常にアップデートしていく努力を欠かさない姿勢は飲食店の口コミサイトでも高い評価を受け、県外や海外からのお客様も増えています。「旅行に行った時、訪れた店の接客や料理がよいと、その土地の印象もよくなりますよね。だから“福島市代表”と思って接客しているんです」と言い、店に来たお客様を喜ばせることで、福島を好きになってもらいたいと笑います。

コロナ禍に始めた天むす販売を継続して行えるよう環境を整備

多くの人が訪れていた同店も、コロナ禍には1日1組しか予約がないという窮地に追い込まれます。それでも感染対策をしっかりと店を開け続けていたことで、お客さまも安心して来店し、自身のモチベーションにもなったと振り返ります。そんな中テイクアウトで始めた天むす販売は、専門店の味を手軽に食べられると好評を博します。店が通常営業できるようになったのを機に終了しますが、「また食べたい」という声を受け、今年9月から毎月第二日曜のみの限定販売を開始。小規模事業の補助金を受けて炊飯器を追加購入し、新たにパッケージやチラシを作るなど環境を整え、限定100食が予約で完売する人気を見せます。



冷めてもおいしい喜多方産の米と、天むすに合う海苔を使った天むす(2個入り700円)。

人と話すことが好きで、この仕事は天職と言う平井さん。近年は市内の中学校から依頼を受け授業の一環として話をする機会があり、料理人としての魅力や楽しさを伝えることで、福島全体で料理の道を目指す人を増やしていきたいと考えています。また、自身も親方に学んだ経験から技を継承することへの責任を感じ、この世界に興味がある人がいればいつでも受け入れることができるよう、安心して働ける環境を整えていると言います。

今後も『真味求心』^{しんみきゅうしん}をテーマに、料理人としての心と技を追い求めていきたいと話す平井さん。『おいしい』というお客様の笑顔を直接見ることができるのは、料理人冥利につきると話していました。