

子どもの頃に家族で行った  
和食屋さんの思い出を胸に…

# 小宮さんの、 美味しい ごはん



## 創作和食 こみや

店主  
**小宮 知明**

[こみや・ともあき]

18歳から料理の世界へ。大阪の専門学校で学び、大阪で修行。その後、福岡、久留米、上海など多くの和食屋さんで働く。5年前、佐賀で「創作和食 こみや」をオープン。趣味は川釣り。座右の銘は「自分を信じる」



## 佐賀でお店を 構える理由

自分のお店を出すなら佐賀と決めていました。久留米の飲食店で働いている時も佐賀から来てくださるお客様も多く、佐賀にご縁を感じていました。佐賀の風土が好きで、美味しいものも多い。お客様に喜んでもらえる料理で遠方からでもわざわざでも食べにきてくれるお店にしたいと思っています。

## こだわりの 料理

お米農家さんと直接契約しているので、稲の状態で保存されたお米を、必要な時にその都度、農家さんに連絡して精米したてを届けてもらっています。お店ではランチでも夜でも、ご飯は土鍋で炊きたてを提供するようにしています(2名〜)。

## 料理人になった きっかけ

18歳から料理の世界に入って、今年で26年目。小学生の時から料理人になることが夢でした。きっかけは、小学4年生の時に家族で行った和食屋さん。そこで食べた「キンキの煮付け」です。その時、料理人さんの「キンキは煮付けの王様だから美味しいよ」という言葉が忘れられなく、「料理人さんってなんてカッコイイんだ!」と思いました。

## こみやの 美味しい秘訣!!

ハンバーグのソースは日替わりでジャポネソースかデミグラスソース。小宮オリジナルの絶品ソース!!

ドレッシングも手作りでキャベツとの相性◎

お惣菜コーナーは取り放題!



タルタルも美味しい!!

炊きたてごはんをアツアツ!



お米は「佐賀びより」を使用。粒が大きくて美味しい。鍋の蓋を開けた時のゆげ、お米のツヤ、香り…。美味しいお米を手間かけて土鍋で炊き、いただく。これが一番の贅沢!!

大人気!  
ハンバーグ&  
特大エビフライ定食  
(1,650円)



骨付き鶏ももの山賊揚げ定食  
1,450円(油淋鶏のタレとタルタルソース付き)  
小宮さんが「これが一番美味しい食べ方!」と話す自信作。がむしゃらにかぶりついて欲しい一品です



予約受付中!

- 忘年会コース 5,000円(飲み放題付)
- おせち 33,000円



## 大変だった時期…

自分のお店を持って5年目になります。その間、コロナも経験し、精神的にも大変な時期もたくさんありました。でも美味しい料理を提供していきたい!という思いはどんな時も変わりませんでした。コロナ禍では、お店前でお弁当の販売に力を入れたり、焼きとりを焼いて販売したり…とにかくお客様に喜んでもらえるよう、そしてお店が存続できるよう、ガムシャラにチャレンジしてきました。

## この仕事の やりがい

「ありがとう」とお客様に言われることが一番の喜びです。こちらがお金をいただく立場なのに感謝されるのはすごいことです。これからもたくさんの「ありがとう」の言葉を集めていきたいです。

## 創作和食 こみや

佐賀市東与賀町田中565-1

TEL.0952-97-9618

営:11:30~14:30(OS13:30)

18:00~21:00(OS20:30)

休:月・火曜

Instagram: sousakuwashoku



●忘年会コース(飲み放題付)

5,000円

●おせち 33,000円