



働くワタシ図鑑

周りをパツと明るくする笑顔とかつぼう着姿が人を引きつけ、温かみと懐かしさを感じる料理で心を満たす小料理屋を営む女将。

大好きな料理を提供する「店」を切り盛り愛情あふれる味で人々を笑顔に



小料理屋を3年前にオープンした八塩かおりさん。ホットするようなどこか懐かしい味わいが人気で、常連さんが絶えない店です。
小学校高学年から自分の弁当を作ったり、料理番組のレシピをノートにとったりと、幼い頃から料理が大好きだったそう。「今でも料理のアイデアをいろいろなところから情報収集。食事したお店やテレビ番組、SNSなどで気になった料理を自分流にアレンジしています。お店で出している料理は、自分が食べたいもの」が中心。それが、自然とお客さまにも好評なんです」と話します。

起床、子供たちの送り出しや家事をこなし、店の開店準備のため午前中には買い出しに向かいます。開店当初は日中の仕込み時間に時間が掛かっていたそうですが、少しずつコツをつかみ、今では少しだけ時間に余裕が持てるようになったそうです。
それでも、料理の仕込みを昼間に開始、隙間時間に「日帰宅して子どもたちの夕食の準備や事務仕事と分刻みのスケジュールに変わりはありません。そんな多忙な日々を送る八塩さんのマイルールが子どもたちと過ごす時間が短い分、毎日の食事は必ず手作りする「こと。一緒に食事を取れなくても、料理を通して愛情や母としての思いを伝えたい。そんな願いを込めています。
子どもたちの理解とサポートを奮闘する日々の原動力に、「今後は常連さんも新規のお客さんも楽しめるイベントを企画したい」と新たなステージに目を輝かせる八塩さん。持前の明るさと料理から伝わる愛情を調味料に、食べた人をほんわかと温かい気持ちにする一品で今夜も客を迎え入れます。

夜も客を迎え入れます。



愛車のハーレーダビッドソン。日南海岸ツーリングが気に入る。

プライベートPhoto

スタッフと定期的に食事会へ。おいしい物を食べておしゃべりも弾みます♪



刺し身、日替わりフライなど6品が楽しめるおまかせコースは2,000円から。日替わりメニューもあり。事前の予約で予算に合わせたコース料理も提供してくれます。明治、大正時代の趣ある和の器も魅力的。

【店舗データ】酒席 八塩
◎TEL.0985-71-0650
◎住所／宮崎市橘通西3-8-5 三輪ビル2F
◎営業時間／17:00～23:00(L022:30)
◎定休日／日・祝日

1日のスケジュール

- 5:30 起床&家事
- 7:15 子どもたちを送り出す
- 9:00 魚屋など数件買い出しへ
- 11:30 お店で仕込み作業
- 12:00 帰宅し昼食を取る
子ども達の夕食準備や事務仕事
- 15:00 お店で再び仕込み作業
- 17:00 営業スタート
- 23:00 閉店・片付けなど
バイトスタッフとまかないを
- 翌1:00ごろ 帰宅・就寝

残りの家事をさしなから少しだけゆっくり過ごす

File.9
 やしお
八塩 かおりさん
 (48歳/宮崎市)
 『酒席 八塩』女将
 中学生、小学生の二児の母