



イイジマ常陸牛本舗 水戸市

写真は、「常陸牛本舗御膳」1980円。おもわず笑顔がこぼれるその美味しさをぜひ一度ご賞味あれ。

Made in IBARAKI の常陸牛をカジュアルに食べよう！

1963年の創業以来、ほぼ半世紀に渡って信頼と人気を集めている常陸牛の名店「肉のイイジマ」。この店を取り扱う茨城県産の常陸牛をふんだんに使った贅沢な料理が気軽に楽しめるのが「イイジマ常陸牛本舗」だ。



イイジマ常陸牛本舗

ひたちなか市新光町35 ファッションクルーズ2
☎029-200-0777
◎10:00～21:00
不定休
席数:56席
駐車場:大型駐車場有り
http://www.nikunoiijima.co.jp/honpo/



イイジマ 水戸市

常陸牛でおいしい宴。パーティはイイジマへ行こう！

写真は、1日限定20食の「常陸牛サーロインステーキ御膳」3500円。サラダ、ライス、みそ汁、漬物、フルーツ付き。

ステーキ、しゃぶしゃぶ、ハンバーグとみんなが大好きな代表的なメニューはもちろん、御膳料理からコース料理まで様々なスタイルで楽しめる。



レストランイイジマ

水戸市見和2-251-10
☎029-252-8115
◎11:00～14:30(LO)、17:00～21:00(LO)
不定休
席数:100席 駐車場:40台
http://www.nikunoiijima.co.jp/restaurant/



●SATORU IIJIMA
1968年7月13日生まれ/A型/茨城県水戸市出身

沖田 家業に入ったのはいつですか？
飯島 二十五歳の時です。都内の大学時代も飲食店でバイトしていましたが、卒業後は新宿のホテルでサービスの勉強をしたら、レストランの厨房で働いたり、三年くらい修業のつもりで勉強してからこちらに戻ってきました。

飯島 肉屋の兄とレストランの自分とでコラボしました。家庭でレストランの味を楽める惣菜専門店として水戸市にオープンしたのが「SONO」で、2010年、三年後の2013年にひたちなか市のファッションクルーズでレストラン「イイジマ常陸牛本舗」を始めました。

飯島 軍司君は後輩ですね。トリアスロンやるか？って聞いたらその場で即決。彼の判断力はすごいよ。自分は「趣味イコール仕事」みたいなまま来てしまっただけで、三十五歳過ぎたあたりから始めてみようって思ったんです。人があまりやらないもので、飽きないもの、そして過酷なものと思って考えたらトリアスロンがあったんです。どうせやるなら挑戦するべきでしょ？何か時間を作りくりして週に三日はジムへ通って泳いでいます。取材が終わったらこれから行くつもりですよ。今年は思うように参加できなかったのですが、来年は数回レースに参加しようと思ってるんです。



株式会社イイジマ 専務取締役
飯島悟さん

今年で47年目を迎える「肉のイイジマ」。常陸牛を中心とする銘柄肉の販売から始まり、レストラン経営、惣菜専門ショップと事業拡大し、度々メディアにも取り上げられて、地元はもとより全国にも知名度を広げている。2代目として2人の兄弟が後継者となり、兄は「肉のイイジマ」、弟は「レストランイイジマ」を担う。レストランの厨房に立ち、料理人としてはもちろん、経営者として、スタッフの責任者として活躍する飯島悟さんを訪ねた。