



【接待・会食】美味しい店は経営者に聞け！～ストライク・荒井邦彦社長の場合～



「次の接待の店はどこにしよう……」「最近、飲み会の店選びがマンネリ気味になってきた」なんて悩みを解決！

ビジネスの一線で活躍する経営者がリアルにビジネスシーンで活用しているおすすめ店を紹介する。接待や会食など店選びの参考にして、ビジネスチャンスを掴もう！

株式会社ストライク 荒井邦彦社長のおすすめ久保田（東京・銀座）
落ち着いた雰囲気でゆっくりくつろげる個室

新潟の蔵元「朝日酒造」が直営する「久保田」は、都内で新潟のお酒と郷土料理が存分に堪能できる店だ。

「新潟出身の（ストライク）副社長に、『酒の飲めない奴は信用できない』と言われ、同じく朝日酒造直営店の『越州』に連れて来られたのが最初。それから10年近く、『越州』も『久保田』も社内外の飲み会や接待で使ってます」と店との出会いを語る荒井社長。副社長の行きつけだったはずの店が、気が付けばいつの間にか自分の行きつけへと変わっていた。

「越州」も「久保田」も気軽に飲めるところが魅力。なかでも「久保田」は、銀座という立地と大小の個室があることから、接待にはうってつけだという。

見た目にもジューシーな「栃尾の油揚げ」
必ず注文したい鉄板の一品

荒井社長がおすすめする「久保田」の料理は「栃尾の油揚げ」。新潟県のほぼ中央に位置する栃尾の名物だ。栃尾には油揚げ屋が20軒近くあるのだと。通常の油揚げの約3倍という迫力ある見た目とは裏腹に、ふっくらした纖細な口当たりがやさしい。「これは必ず注文しますね」と荒井社長も太鼓判を押す。他にも炭火でじっくり焼き上げた「のど黒塩焼き」や、くわいを薄くスライスして揚げた「くわいせんべい」、里芋料理「きぬかつぎ」と次から次へとおすすめ料理が出てくるあたり、さすが行きつけの店だ。

月見酒におすすめの「純米大吟醸 得月」（年1回、9月限定出荷）

もちろん、蔵元が直営する店だけに、どの料理も日本酒に合わないはずがない。メニューには店名にも掲げられている「久保田」をはじめ、「朝日山」「越乃かぎろひ」など朝日酒造の銘酒が名を連ねる。そんな数多く用意された日本酒の中でも、荒井社長のお気に入りは季節限定の「得月」。精米歩合28%にまで磨き上げた、何とも贅沢な純米大吟醸だ。「ボトル1本1万円くらいするんですが、飲み始めるとハマってしまって止められなくなる。まるで悪い女にひっかかったかのようですよ」と、荒井社長は苦笑する。

つなぎに布海苔を使った「越後布海苔蕎麦」
〆の一品

宴席の最後は、いわゆる「へぎそば」として知られる「越後布海苔蕎麦」か、米どころ新潟の米を使った「おにぎり」で〆るのが荒井流。おいしい酒と料理を気負わずに楽しむことで、取引先や部下との距離もグッと縮められるはずだ。

■久保田住所：東京都中央区銀座8-8-8 銀座888ビル3FTEL：03-6264-6888営業時間：【月～金】ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～23:00【土】 11:30～22:00 【日・祝】11:30～21:00定休日：なし<https://r.gnavi.co.jp/sjc3e5ry0000/>

株式会社ストライク 代表取締役社長

荒井邦彦（あらい・くにひこ）

1970年11月千葉県生まれ。1989年4月市川学園高校卒業。1993年4月太田昭和監査法人（現新日本有限責任監査法人）入社。1994年3月一橋大学商学部卒業。1998年12月太田昭和監査法人退職。同社在職中に証券取引法・商法に基づく法定監査、株式公開のコンサルティング、M&A・金融機関の債権売却のデューデリジェンスなどを経験。1997年7月株式会社ストライクを設立。以来、1000社以上のM&Aに関与している。2016年6月東証マザーズに上場、翌年6月に東証第一部に市場変更した。■株式会社ストライク（<http://www.strike.co.jp>）1997年7月に会社設立（事業開始は99年1月）。主に中小企業を対象とするM&Aの仲介業を展開。企業価値評価やインターネットでの起業情報提供サービスも手掛ける。98年10月に国内初となるインターネットを利用したM&A市場「SMART」を創設。公認会計士・税理士のネットワークに強みを持つ。「価値あるM&Aの創出に、まっすぐです」を企業信条としている。