

株式会社 K A I Z (Kai' s Kitchen)

○現在実施している又は今後実施予定の取組

神奈川県中郡二宮町において、「獲れたものを分け隔てなく」をコンセプトに
未利用魚・低利用魚と呼ばれる魚を含め、相模湾の美味しい地魚を提供する飲食店
「Kai' s Kitchen」を営んでいます。

-----Concept-----

魚の”美味しい”を味わってほしい。

その思いから辿り着いたのが

「目の前の海で獲れたものをいただく」というシンプルなこと。

どんな魚も美味しい。

みんなが知っている魚はもちろん、いろんな理由で流通しないけれど

本当は美味しい魚がいる。

獲れたものは分け隔てなく。魚は美味しい楽しい面白い！

本当は美味しいのに「数がまとまらない」「手間がかかる」「普段見慣れない」と
いった色々な理由で評価されない魚を一手間加えることで美味しい料理に変えて、
知らない魚たちの「旨い」を知ってもらおうきっかけ作りを行っています。

<https://kais-kitchen.shop/>

YouTube チャンネルにて、未利用魚を**魅了魚**として捌き方や食べ方をご紹介します。
是非ご覧ください！

https://www.youtube.com/@kaiskitchen_ninomiya



二宮定置網の水揚げに同行させていただいており、
魚が獲れた瞬間に船の上でその日のメニューが決まります。
「この魚、今美味しいよ」「この魚、使えたらいいね」など
漁師との会話の中から新しいアイデアが生まれるのです。
一週間しか獲れない魚、その年によって湧く魚など
ピンポイントで出会える魚がいることは
一緒に船に乗せてもらっているからこそわかること。
海に向き合う漁師のリアルを伝えられることが、
Kai' s Kitchen のおもしろさだと思っています。