



宮城県南三陸町にある、南三陸の魚介、東北の素材を使った本格タイ料理とスペシャルティコーヒー、自然派ワインの店“和 sian-cafe aimaki”は 2005 年に独立開業し今年で 17 年。震災を経験し 2017 年にオーナーシェフの高橋大吾様の故郷近くの高台に移転しお店を構えている。屋号は日本の和とアジアの融合、愛の種を蒔く意味で aimaki にしたのだそう。

「17 年前に開業した時の厨房屋さんのおすすめでコメントカトウ製品を導入しました。スチコンでは焼き菓子や蒸し調理に使用しています。スチコンはパワーがあって立ち上がりも早いですね！温度も正確でムラも少なく、高品質のものをお客様に安心してお出しできます。独立当初の 17 年前に入れたガスレンジ“XY-960F1”は今も現役で活躍中です。庫内灯切れ程度で他はノントラブルで安心して使用出来ています」とコメントをいただいたのは高橋様。調理師専門学校を卒業後すぐに料理の道へ進み、仙台ロイヤルパークホテルの開設スタッフとしてご活躍後独立。バックパッカーが趣味で、奥様ともバックパッカーで旅先のインドで出会ったのだとのことだ。

「人とのつながりを大切に食材は地元産にこだわっています。少々値が張っても地元の顔見知りから買うことで安心できますし、地域経済が少しでもうるおい、みんなが幸せになれると信じています」と高橋様。安心して美味しい料理にもこだわっている。

来年には 2 号店で洋食メインの店をオープン予定。今後も“和 sian-cafe aimaki”の止まらぬ進化が楽しみだ。

～和×タイ料理～

## 和 sian-cafe aimaki 様

ご使用機器

**CSI3A-G5**  
(ガススチームコンベクション)

**XY-960F1**  
(ガスレンジ)



住所：〒988-0403

宮城県本吉郡南三陸町歌津長羽 143-21

TEL：0226-29-6809

営業時間：11:00～14:00

17:00～19:00

席数：26 席

定休日：水曜日



歌津ダイナミックガパオライス  
(カキ、ホタテのシーズン限定)

おすすめメニュー  
です



クルミとバナナのパウンドケーキ

開店からずっと  
作り続けているケーキです  
お土産に好評♪



プーパツポンカレー

旬のカニで作る  
大人気メニューです  
(期間限定)

厨房のご様子です  
美味しいお食事を作ります



テイクアウトの  
カオマンガイ



お洒落な店内



シマウマさんも！

