



2025
5.20
OPEN

割烹酒場
くじゃくや
孔雀屋

店主
きくち しょうへい
菊地 翔平さん

夢、 くじゃく

福島で創業した方をご紹介します

“手作り”にこだわる居酒屋を地元の喜多方市で開業

今年5月、喜多方市にオープンした『割烹酒場 孔雀屋』では、刺身や出汁巻き玉子、相馬市産メヒカリの唐揚げなどを提供。店名「孔雀屋」は、店主・菊地さんの祖父の代まで営んでいた漆器屋の屋号を継いだそう。「地元の喜多方市で店を開くことが夢でした」と菊地さんは語る。夢の実現までの道のりを聞いた。

20歳で料理の世界に入り、京都や東京の飲食店で修行を重ね、ある時には店長を務めた経歴も。修行中も、「大好きな地元・喜多方市に戻り、自分の店を開きたい」という思いを抱き続け、料理の世界に入ってから15年が経ったタイミングで帰郷。念願の店をオープンさせた。「今後は、寒い時期は鍋など、季節に合わせたメニューを提供しながら、地元・喜多方はもちろん、福島県内外のお客様に楽しんでいただける店になっていきたい」と語ってくれた。

Profile

生まれも育ちも喜多方市。幼い頃からご飯を食べることが大好きで、20歳で料理の世界へ。15年の修行を重ね、今年地元で念願の店をオープンした。提供する料理には、出来合いのものを使わず、食材1つひとつに向き合い、時間をかけて一から丁寧に仕込みを行う。

（菊地さんに聞きました！）

Q おすすめのメニューは？

A 出汁から仕込む「京仕込み出汁巻き玉子」や「大海老の天ぷら」はぜひ一度食べていただきたいです。他にも、相馬市から仕入れたメヒカリやあんこうの唐揚げもおすすです。



Q 料理を作る上でのこだわりは？

A 「割烹」は“手作り”を意味するので、出来合いのものを使わず、丁寧に仕込みを行うようにしています。特に、出汁巻き玉子は出汁が多く、巻くのが難しいので、技術あってこそ料理だと思います。



Q 開業までに準備したことは？

A 金融機関に勤める知り合いの勧めで参加した「創業塾」で福島県信用保証協会の存在を知り、「創業がっちり！サポート」を利用しました。手厚くサポートしてくれてとても助かりました。



暖色のライトが照らす
温かみあふれる店内

喜多方市 割烹酒場 孔雀屋 (くじゃくや)

至R459
リオンモール
● 蔵のまち案内所
● 孔雀屋
県道1号

☎070-6627-2277

〒962-0811 喜多方市三丁目4811-1

営業時間 17:30~23:00 (22:00LO)

※毎週月曜日、他不定休あり

☎なし

Instagram@kujakuya_kitakata_2025

福島県信用保証協会は、創業する方を「創業がっちり！サポート」で応援しています！



福島県信用保証協会 総務企画課

福島市三河南町1-20 コラッセふくしま10階・11階

TEL 024-526-2331

(受付9:00~17:15)

HPは
こちら

