

当店「金澤町家料亭 壽屋」とご縁あるすべての皆様へ

平素より、格別のお引き立てを賜りまして、誠にありがとうございます。

新聞等で報道されましたとおり、株式会社 OPENSAUCE 様と協働で、「金澤町家料亭 壽屋」の空間を使って、従来の枠組みにとらわれることなく、令和の時代にふさわしい、まったく新しい価値の創造を行っていくことになりました。

当店は、昨年 12 月末をもって、一旦営業を休止し、諸々準備を進めて参りました。他社様との協働という話の性質上、今日まで具体的な方向性をお示しすることができずにおりました為、多方面に渡って、大変なご心配をおかけしてしまいましたこと、深くお詫び申し上げます。

さて、私ども壽屋は、金沢で最も歴史のある料亭「つば甚」さんの料理人だった初代が、大正 10 年に下新町で創業し、その後、現在地である博労町（現尾張町）の町家へと移り、以来長らく精進料理の専門店として、とりわけ法事の御用を多数承って参りました。

その後、三代目が、時代の趨勢に応じて、会席料理（加賀料理）を献立に加えたところ、派手さはなくとも、祖業である精進料理の精神を軸とし、食材の風味を最大限に活かすことに注力した料理が評判を呼び、その頃より、金沢の料亭の末席に連ねていただけのようになったようです。

また、著しく老朽化の進んでいた文化財である店舗建物の維持・修繕にも腐心し、江戸時代に創建されたという築 160 年を超える貴重な建造物を今に伝えています。

2005 年より、訳あって、金沢とも、料亭ともまったくご縁のなかった私が、初代、二代目、三代目が各々紡いできた歴史と伝統の一切を受け継ぐこととなりました。

当時 31 歳、もとよりなんら際立った技術も経験も能力もあるものでなし、かつ、重い宿題を背負ってのスタートではありましたが、一昨年亡くなった、長らく女将として当店の顔だった義母の奮闘と、周りの多くの方々によるお支え、そして何より、昔からご愛顧くださるお客様のお力によって、なんとか今日まで精進料理、加賀料理を中心にした金沢の食文化、料亭という空間を活かした金

沢の伝統文化の発信を続けていくことができました。

近年、加速度的に環境変化が進み、私どもの置かれている状況も刻々と移りゆくなか、日々考え続けていたことがあります。

私が、本当に守るべきものは何なのか。  
私に、与えられた最大のミッションは何なのか。

それは、先祖から受け継いだ、文化財「壽屋」の建物、空間の可能性をより広げること。よりあの建物を輝かせること、ではないだろうか。

あの建物は、金沢の宝であり、もはや、私ども個人のものではないと考えています。あの他にはない空間を、今まで以上に広く活用してもらいたい。

初代が購入し、手塩にかけて料理屋の姿に造り替え、三代目がまさに心血を注いで再生修復工事を行い守り抜いてきた、代々の魂が籠もったこの建物。

その魂を預かったものとして、いつまでもこの地にこの建物を残すことを第一義に、余力あるうちに準備をしておかねばならないと思い至りました。

このような私の想いを共有していただける企業様との協働で、新たな壽屋を創造していくことを念頭に、あらゆる角度から検討を進めてきました。

昨年より丸一年かけて、複数の関係者様とのお話合いなどを重ね、紆余曲折もありつつも、結果、幸いにも株式会社 OPENSAUCE 宮田人司社長様のご支援をいただけることになりました。

今後は、従来の料亭の枠組みにとらわれず、よりこの空間の可能性を徹底的に追求した、魅力あふれる事業を展開できればと考えております。

飲食を提供する料亭としての壽屋は、当面休業させていただきますが、「胡麻煉羹」をはじめとする物販・通販事業は、今まで通り販売しております。  
ご用命いただければ、店舗でのお渡しも可能です。  
また、現在、新商品も準備しておりますので、どうぞご期待ください。

その他にも、きっと皆様に喜んでいただけるであろう、新たな事業もいくつか準備が進んでおりますので、こちらは、詳細がまとまり次第、追って発表させていただきます。

最後になりますが、この度、一連の件で、ご迷惑やご心配をおかけした皆様に、改めて心よりお詫び申し上げます。

今後、地域や金沢市、石川県の発展に貢献する企業となるべく一層精進して参りますので、どうぞ引き続きのご指導、ご支援のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

株式会社金沢寿屋  
金澤町家料亭 壽屋  
代表取締役社長 山縣 秀行