

あなたの
**粋な
おもてなし**

01

ステーキ&ワイン
存じやす

味も雰囲気もおもてなしも 名実ともに宇都宮の一流店



現在の「存じやす」を支える
スタッフたち

宇都宮市に数ある飲食店の中から、企業経営者や幹部の方々が「おもてなし」で利用される名店を推薦していただきご紹介する新コーナーです。第1回はステーキ&ワイン「存じやす」に伺いました。

お 客様の接待や大切な人との会食、気のおけない人同士のひとときなど、さまざまなシチュエーションで多くの人が訪れる宇都宮の名店、ステーキ&ワイン「存じやす」。その創業は1932年に遡りま



Cステーキ(ロース200gまたはフィレ150g) 4,800円+税

す。初代が釜川近くで寿司屋を開いたのが、そもそものスタートでした。この時に、お客様がお帰りになる際に威勢よく「ありがとう存じやす！」と声をかけていたことが、現在の店名になったといえます。その後洋食店に変わり、ステーキ専門店となっても、変わらぬ人気が続きました。

「存じやす」と言えば、ステーキにかける「たれ」を思い出す人も多いでしょう。実は、ステーキにたれをかける食文化は、1957年頃に初代店主小林藤一郎が「日本人だからたれがいいのでは」と考案したもので、今では当たり前になった、ステーキの「たれ」のオリジンは「存じやす」なのです。

ステーキ専門店になった同店は、その後本店の移転や県内初のワインバー開店などの歴史を経て、現在はステーキ&ワイン「存じやす」と「存じやす極」の2店舗で、お客様をおもてなししています。

同店の人気メニューは、



写真上／1955年、まだ洋食屋だった時代の同店。右から2人目の男性が、創業者の小林藤一郎氏 写真中／大小4室の個室はいずれも格調の高さを演出(写真は12人用) 写真下／カウンターやテーブル席で、くつろぎながら食事ができる1階席

ステーキ&ワイン 存じやす 宇都宮市中央5-9-2 ☎028-636-8701
営業時間/レストラン17:30~22:00(L.O.)、ランチ(土日祝のみ)12:00~13:30(L.O.)
月曜日定休 <http://zonjiyasu.com>

品格がありながら親しみやすいお店です

「存じやす」さんは、大切なお客様との会食や、家族との憩いのひとときなど、さまざまなシチュエーションでお世話になっています。品格を感じさせる店の外観・内観と、店主はじめスタッフの皆さんの親しみやすさあふれる気配り・心づかい、そして何より料理やお酒のおいしさには、いつも脱帽しています。何人かで来る時には個室を予約しますが、時には1階の席で店の方々と楽しく会話しながらの食事を楽しんでいます。これからもよりしくお願いします。

わたしが
推薦します!



株式会社 関口
代表取締役会長
関口 快流さん