



隠れ家的な「軒で嗜む。」

自然と心が和む「おばんざい×日本酒」を求めて駅前ひっそりとたたずむ居酒屋へ。



IMADOKI
ホロ酔い
スタイル

1.「こんなお店があったらいいな」と自分が思う場所を実現できるようにここにかけています」と話す女将の新井さちこさん。2.照明を落とした大人のしつらえでカウンター10席のみ。3.ビルを奥へと進むと入り口がある。4.食卓に日常的に並ぶおばんざいの大皿が並ぶ

『ななと実』女将

新井さちこさん

1967年生まれ、東京都出身。結婚を機に鯖江市に移住。ぼんたのバックアップ事業を通じ、2023年9月に『ななと実』をオープン。自身も日本酒をこよなく愛する。好きな日本酒は「春霞 純米吟醸」。

ぼんたグループ代表

齋藤敏幸さん

22歳の時に独立。2004年、飲食業に参入。以降、居酒屋、焼肉、割烹、寿司店や、コマダ珈琲、串カツ田中などのフランチャイズチェーンを福井市内に13店舗展開。飲食業に特化したコンサルタントも行なう。

ホロ酔いスタイルの“案内人”

Q 豊富なラインナップを誇る日本酒、お客さんはどう選ぶ？

A お店のInstagramで日本酒の紹介をすると、その投稿を見て実際に注文してくださる方が多くいらっしゃいます。

Q お酒を嗜みながら頂ける人気のおばんざいは？

A 「車麩の目玉煮」が人気で、よく注文を頂きます。ちょうど卵も半熟に仕上げているので、お酒のあてにピッタリなんです。



回答者
女将 新井さちこさん

美味しい料理と至極の美酒に酔う。

福井駅から徒歩5分。官公庁が密集するエリアの裏路地に今年9月、居酒屋『ななと実』がひっそりとオープンした。午後4時の開店に合わせて、できたてのおばんざいを作るのは、店を切り盛りする女将の新井さちこさん。そして、カウンター席で1人、「うまいよね」とつぶやきながら酒と料理に舌鼓を打っていたのは、県内13店舗の飲食店を展開しているぼんたグループの齋藤敏幸社長だ。実は2人は事業パートナーのような間柄。新規事業として、資金やノウハウの提供など小規模飲食店の開業支援を始めたのが齋藤社長で、その初めての支援先となったのが『ななと実』の新井さんだ。駅前喧騒から一本細い道を

入った場所にある隠れ家的な「軒」だが、会社帰りの人から、単身赴任中のおひとりさま、県外からの観光客など客層も幅広く、早くも繁盛店を予感させる。「一度来店されたお客さんの口コミなどで知ってもらえることが多いです。店のSNSを見てDMから予約をくださるお客さんもいらっしゃいます」と新井さん。店内はカウンターのみの落ち着いた雰囲気。おばんざい×日本酒」という組み合わせが客の心をつかむ。すでに齋藤社長もオープンから1か月弱で6回ほど訪れているという。新井さんは厨房で調理に勤しみながら、「お勤めで大変なことがあったり疲れてたりしたときに、ここに来てホッと一息ついていきたいと思います」と語る。「特別なお料理は他のお店さんで味わえるので、実家に帰った時に母が作ってくれたご飯だったり、友達の家遊びに行ったり、お母さんが食べさせてくれたような日常のお料理を提供したいと思っています」。『ななと実』が愛される理由は、おばんざいだけではない。蔵人でさえ目を見張るほど日本酒に精通しているという新井さんが選りすぐった、通な日本酒が料理と会話を盛り立てる。



福井の「食の偏差値」は全国に誇れるほど高い。

美味しい日本酒とよく合う和食を前にして、会話が弾まないはずがない。「ななど実」でのホロ酔いトーク（取材）はまだまだ続く。「駅前という立地でこれだけ丁寧な日本酒を提供してくれるお店はそうそうない」と話し、女将厳選の日本酒に目を向ける齋藤社長。仕事柄、経営者仲間と飲みに行く機会も多く、探し求めているお店に開業支援という形で関わるようになった。

駅前と言えは新幹線開業を3月に控え、観光の注目度は目を追うごとに高まるばかり。「カニや蕎麦は『また食べたい』と言って毎年必ず訪れる観光客が現れ



るほど、魅力的な資源。福井の食の偏差値は間違いなく全国トップクラスの高さ」と話す。

一方で、コロナの影響や物価高で飲食業界が苦境にあえぐ2023年、齋藤社長は新たなチャレンジを守る、新たな担い手が育つきっかけづくりとして、ノウハウの提供や資金面でのサポートなど、小規模飲食店の開業支援に乗り出すことを決めた。

一時は多額の借金を背負い、窮地に追い込まれたものの奇跡的に業績は回復する。この時の経験とリスク管理への意識は現在も経営の教訓として、体に染み込んでいるという。

4年後には飲食事業に参入。居酒屋、焼肉、割烹と、多彩な



アパレルから飲食業へ。チャレンジの人生。

齋藤社長のこれまでの人生もチャレンジそのものだ。高校在学中、芸能界を志して上京。俳優養成所に通ったものの、研修生としての生活に馴染めず、帰福。アパレル店員として再スタートをきると2000年、22歳の時に独立してアパレル事業を立ち上げる。

「食の最大の敵は『飽き』という言葉が心に響く。アパレル業を知るからこそ、飲食業に参入してまもなく、業界水準の格差に愕然としたという。『給与や福利厚生など、雇用環境を改善すること、一緒に働く社員を幸せにすることが僕の経営者としての使命』との言葉に熱がこもる。

ホロ酔いトーク延長戦

お酒は頑張った自分へのご褒美。

わたしの飲みスタイル



齋藤敏幸さん

社長と乾杯！

Q 本日のお店(ななど実)の気に入っているところは？

A まず1人で気軽に来ることができる。好きな料理を適量で食べることができて、美味しい日本酒がそろっている。

Q 普段はどんな飲みスタイルを楽しんでいますか？

A 福井の駅前で経営者仲間と居酒屋で飲むことが多いですね。

Q 社長にとってのお酒とは？

A 最高のコミュニケーションツールだと思います。そして頑張った自分へのご褒美でもあります。

ぼんたグループ

2000年9月設立。多彩なジャンル、形態の飲食店を展開(現在、福井市内13店舗)。毎年夏には福井駅前ハビテラスでビアガーデンを開催。今年も県内初のプロバスケットボール「福井ブローウィングス」とのコラボ開催で話題を喚起した。

全室完全個室の「個室居酒屋ぼんた」や、福井初のジンギスカン専門店「岩塩熟成ジンギスカンぼんた」、福井駅前では「ぐずし割烹ぼんた」、「大衆赤酢寿司ぼんた」、個性豊かな飲食店が集結した「福井駅前横丁」など。FCでは串カツ田中や珈琲所コマダ珈琲店を運営。飲食事業コンサルティングも行う



想いがこもった、懐かしさの味。

大人が嗜む酒とおぼんざい

しっぽりと大人の空間に漂う、おぼんざいの香り。銘酒と一緒に味わう。

「5種盛り合せ」

毎日、内容が異なる「ななど実」のおぼんざいの「5種盛り合せ」2090円。この日は「ゆで豚」、「キャベツとかまぼこのごま酢合せ」、「車麩の目玉煮」、「塩肉じゃが」、「和風ジャーマンポテト」が並ぶ。おぼんざいは一品からでも注文可能(660円～)

客を惹きつける多彩な料理。



「友達が掘ったさつまいもと牛肉のいためもの」

友人からお掘りされたさつまいもをふんだんに使った特別メニュー。知人から贈られた食材も、新井さんの創意工夫によって絶品のおぼんざいに姿を変える。種類豊富なおぼんざいを求めて、リピートするお客も少なくない。660円

2023年9月オープン

お酒とおぼんざい

ななど実

カウンター10席のみの店内には、その日振舞われるおぼんざいが次々と並ぶ。開店時間に合わせて毎日出来立てを提供。

福井市大手2-6-4 マルダイビル1F
☎0776-97-8335
(繁忙時は繋がりにくい場合も)
🕒16:00~22:30
🗓️日曜、祝日
👥10席
📍なし
📧@nanatomi_sachiko



会員限定クーポン付！

公式Instagramフォローで

女将オススメの肴一品を提供

女将厳選の日本酒を求めて。



「満寿泉 pero 純吟」

「繁枿 ヤメコトハジメ」

「春霞 郷の清水」

時節に合った銘酒を味わえる。「郷の清水」1200円は新井さんが秋田で買付けたいちオシの一品。爽やかな香りとキレイな味わいが人気の「ヤメコトハジメ」1000円、12%という低アルコール度数による軽やかな口当たりが売りの「pero」1000円 ※価格はすべて一合。無くなり次第終了