

ハマ街
特別編
グルメ

時代の変化に屈しない 「真・和食」の底力で、 お客様に美味しさと元気を

きじま

6月に新店舗をオープンした日本料理「きじま」。
これまでの歩みから今後の展望までその魅力に迫ります。



↑創業当初から変わらない名物「活いかの刺身」。熟練の板前が鮮度を損なわず精緻な飾り切りで盛り込んだ様は、まさに水晶のような美しさ。



←日本料理に合うものをと、国内外から取り寄せたビオワインの数々。お料理とのペアリングもお楽しみいただけます。



きじま

KIJIMA



きじま みなとみらい店

Kijima Minato mirai

住 所 横浜市中区北仲通5丁目57-2
北仲ブリック&ホワイト2F

営業時間 お昼の時間 11:00~15:00 (L.O 14:30)
夜の時間 17:00~22:00 (L.O 21:00)
土・日・祝 11:00~22:00

アクセス 横浜高速鉄道みなとみらい線「馬車道」駅
2a出口直結徒歩1分
JR根岸線・京浜東北線・横浜市営地下鉄
ブルーライン「桜木町」駅東口より徒歩8分
首都高速横羽線「みなとみらい」約3分

お問い合わせ・ご予約専用ダイヤル

TEL.045-264-8006



ホームページから
ご予約いただけます

きじま みなとみらい店

馬車道・北仲ブリック & ホワイトにグランドオープン

2020年6月——ご家族からカップルまで、幅広い層のお客様に安心して美味しい日本料理をお楽しみいただきたいという、きじまの想いの集大成とも言える新店舗が、横浜みなとみらい地区・馬車道駅近くにオープンいたしました。日本の「蔵」をモチーフに、土壁の素朴でしっとりした質感と木の温もりを感じさせる広々とした店内、伝統的な日本料理の味を継承しつつ、新しさも加え、盛付けに創意と趣向を凝らしたお料理とのコントラストは、まさに「温故知新」といった「真・和食」と言えるものです。大切な方とのご会食、ビジネスのお席にもご好評をいただき、近隣の企業様からも連日ご予約をいただいております。

浜に上がったばかりの新鮮な魚を出したいー

「海幸盛」から始まった、きじまの歩み

当店は昭和55年、横浜市戸塚区戸塚駅前に「きじま」として創業いたしました。どこよりも新鮮な海の幸をお客様にお出ししたいとの想いから、店主自ら漁港をまわり、直接買い付けた鮮魚を、自社で開発した「活魚運搬車」で生きたまま搬送するスタイルは、当時では画期的な取り組みでした。注文が入ってから活魚を生簀から取り出して捌き、贅沢かつダイナミックに盛り込む、「海幸盛」(うみさちもり)や、最も味に鮮度の差が出る活いかの刺身は、自信があるからこそ提供できる、創業以来変わらないきじまならではの看板料理です。現在ではお祝いやお悔やみの席に季節の料理をお届けする、「浜仕出し きじま」をはじめとした各種お届け料理のほか、県内に6店舗の日本料理店を展開しております。また、「お家でごちそう」をコンセプトにオンラインショップも開始。ご来店が難しいお客様、遠方の方にも美味しさと安心をお届けしております。

食を通じ、持続可能な共同体の創業・発展へ寄与

私たちがお料理に取り入れている食材や調味料の多くは、手間隙を惜しまず、伝統的な製法にこだわり良い物をつくり続けてこられた、志の高い生産者様の手による物です。そんな方々と企業様と「食」を通じて地域の垣根を越えて繋がり、持続可能で豊かな共同体であり続けることを目指しております。その取り組みの一環として、有機・自然栽培の農作物をはじめ、※1 MSC・ASC 認証魚、※2 アニマルウェルフェアに配慮した平飼いや放牧の畜産物など、生物本来が持つ生命力の高い食材を積極的に取り入れています。周知の通り、フードビジネス業界にとって昨今の状況は決して楽観できる状況ではないものの、やはり人の元気の源は「食」。生産者様と私たちが一体となり、美味しさと安心でお客様を元気に、笑顔にしたい…。そんな想いを美味しさとおもてなしに込めて、お客様をお迎えしてまいります。

※1 Marine Stewardship Council：海洋管理協議会の略。
Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会の略。
海洋の自然環境や水産資源を守って捕獲または養殖された水産物の、環境保全団体 WWF による認証制度。

※2 家畜を快適な環境下で飼養し、ストレスや疾患の減少を図り、健康的飼育方法をめざす畜産のあり方。アニマルウェルフェアに配慮することで安全な畜産物の生産にもつながるとされている。