水炊き本舗　【何日可庵】
水炊き新井
福岡市東区馬出1丁目1-3（2階）
博多駅より1駅、吉塚駅より徒歩2分
092-643-8330

竹内智之
出身：福岡県福岡市東区箱崎
調理師、ふく調理師
15歳から料理の道を歩み、
割烹その他料亭で
和の職人として修行。
料理長の経験を経て
あらいフードサービス㈱入社。
店長、商品開発の経験を経て、
何日可庵料理長兼庵主（あんじゅ）就任、
現在に至る。

Q、何日可庵の水炊きはどんな経緯で？

A、もともと弊社の別の店舗で水炊き業態をやっていた（現在の何日可庵）のですが、もっと濃厚で、鶏のうまみにこだわった、素材の純粋な結晶のようなものができるのではないかという考えはあったんです。そこで、私が提案したのがこの水炊きのきっかけです。

といってもゼロから私が開発したものではありません。

弊社会長・二代目新井眞一が社員をもてなすときに、「水炊きはこれが一番うまいぜ。親父（先代・新井潔）が作るときはいつもこげんしとった」ともてなしてくれていたものが原点にあるのです。

私はそれを少しだけ調理目線で、かつ「はかた一番どり」という鶏の特性を活かすことで、さらに濃厚でコクのあるものにしただけです。

何日可庵の水炊きは見た目もそうですが、通常の水炊き屋さんとは明らかに違います。時間もながら、手間もかかります。不純なものは使用しませんし、素材は朝挽きの、しかも臭みが出ない「はかた一番どり」のみを使用します。手間と素材が命なんです。

一度食べたら他で食べられなくなる、食べさせたくなる。

生き物なんで毎日微妙に味も変わっていきますが、それを楽しみながら毎日スープは炊いております。

Q、どんな方に食べて頂きたいですか？

A、大切な方に贈り物を届けるときに、博多ではうまいものがたくさんありますが、他には無い、代えがたいものっていなかなかないなと思うのです。

この商品は手間も効率も悪いですが、他には無いモノが出来ます。

異形の水炊きです。

味覚は十人十色ですが、他とは明らかに違うこと、手間がかかっていることはスープを一口飲んだ時点でわかると思います。

だからこそ、特別な感謝を贈りたい大切な方と召し上がって頂きたいですね。

贈り物の中でも鍋は、現在の核家族社会による繋がりがともすれば薄ぼけてしまう社会だからこそ、頂いたことを機会にご家族や大切な方と一緒に囲んで頂きたいのです。

そしたら私達はただうまいものを提供しているのでは無く、世界に「ぬくもり」を与えていると胸を張って商品を提供できます。

そう思っているからこそ、私は特別な方に贈るなら、ぜひ鍋セットを贈って頂きたいですし、鍋セットをどうせ贈るなら何日可庵の他には無い水炊きを贈って頂けたらいいかな、と思うのです。

二〇一二年春より何日可庵を吉塚駅前に移転して、博多からのアクセスがより身近になり、「生」の何日可庵水炊きを楽しんで頂ける様になります。

私も平常はこちらでスープはこしらえとりますので、寄って頂けたらよろしいかと思います。

ここでのご縁に本当に感謝申しあげます。