



朝居 康浩さん（昭59・経済）
株式会社こがね
代表取締役

岐阜県岐阜市出身。大学時代はフォークソング研究同好会に所属。大学卒業後、株式会社ダスキンに入社し、広島や大阪で9年間にわたり勤務した。その後、1994年に父親が岐阜で経営していたダスキンのフランチャイズ加盟店へ入社。2003年に代表取締役へ就任し、事業の発展を牽引してきた。2024年には次男の入社を機に新たに飲食事業を立ち上げ、岐阜市に「鉄板料理と肴 こがね家」をオープンした。

Shop
No. 11

鉄板料理と肴 こがね家

“岐阜の美味”が集う大人の隠れ家で
飛騨牛や旬の魚介を心ゆくまで味わう



1. 2時間飲み放題付きコースは全3種類（6,000円〜）。最上位の「プレミアムコース」（8,000円）では、店長が市場で直接目利きした旬の魚介が並ぶ。一年を通して産地を厳選するマグロなど、極上の鮮度をご堪能あれ（単品3種盛りは1,580円）。
2&3. 「飛騨牛ランプステーキ」（2,580円）は、地元の最高級銘柄牛を、絶妙なメディアムレアの火入れで仕上げるぜいたくな逸品。カウンター席に座れば、目の前でジ

ュウと音を立てて焼き上げられる圧倒的な臨場感を味わうことができる。オリジナルオニオンソースの甘く香ばしい香りは五感を刺激し、食欲をそそる。
4. 「平麺ソース焼きそば」（1,080円）は、鉄板の上で濃厚なオリジナルソースが弾け、香ばしい薫りが立ち上る看板メニュー。愛知県碧南市の大磯屋製麺所から仕入れる熟成平麺は、かむほどに小麦の旨味が広がり、鉄板焼き居酒屋ならではの至福の締めを演出してくれる。

JR岐阜駅、名鉄岐阜駅からほど近い場所に店を構える「鉄板料理と肴 こがね家」は、2024年7月にオープンした本格鉄板焼き居酒屋です。同店は株式会社こがねの代表取締役・朝居康浩さんが新たな挑戦として立ち上げた飲食事業で、現在は次男の直人さんが店長兼オーナーシェフとして厨房を預かっています。

店内には、調理の様子を間近で楽しめるカウンター席をはじめ、ゆったりと食事ができるテーブル席、最大18名まで利用可能な掘りこたつの個室を用意。少人数での会食から各種宴会まで、幅広く対応しています。落ち着いた雰囲気や漂う空間は、まさに“大人の隠れ家”と呼ぶにふさわしい佇まいです。

この店で味わえるのは、市場で直接目利きした新鮮な魚介や、岐阜県をはじめ東海地方の厳選食材を使用した料理の数々。朝居さんは「県産の旬の食材を中心に仕入れているため、コース料理の内容は季節や仕入れ状況によって変わります」と語ります。

春のカツオや冬の牡蠣など、四季折々の鮮魚を揃えた刺身も評判。岐阜の地酒と合わせれば、東海の旬の恵みを存分に堪能できます。名物の「飛騨牛ランプステーキ」は、鉄板から立ちのぼる芳醇な香りと肉本来の旨みが魅力。さらに、熟成麺に特製ソースが絡む香ばしい焼きそばも、締めの一品として人気を集めています。

「昨年、岐阜県校友会総会で初めて当店を紹介する機会をいただきました。全国の校友の皆さまに足を運んでいただければうれしいです。ご来店をお待ちしております」



- 岐阜県岐阜市玉森町10番地 2階
- 058-201-5883
- 名鉄名古屋本線岐阜駅より徒歩約3分、JR東海道本線岐阜駅より徒歩約5分
- 営業時間：17:00～23:00（L.O. 22:30）
- 定休日：日曜（月曜が祝日の場合、日曜営業で月曜休み）

