

2026 年 9 月 29 日

日本料理 義若

松山出身、日本料理歴 17 年の料理人が U ターン

6 席限定「日本料理 義若」、松山市千舟町に 10 月 8 日開店

農業経験を経て見つめ直した食材の今を、約 6 メートルの檜の一枚板カウンターで届ける



日本料理 義若（愛媛県松山市千舟町、代表・北垣内将義）は、2026 年 10 月 8 日（木）、完全予約制・一斉スタート、カウンター6 席の日本料理店を開店します。

料理の温度や香り、その瞬間の状態を一人ひとりに最も良い形で届けるため、席数はカウンター6 席に限定しました。店の中心には、約 6 メートルの檜の一枚板カウンターを据えています。

代表の北垣内将義は松山市出身。愛知・大阪の日本料理店で 17 年間経験を積み、料理長を務めました。その後、久万高原町で約 1 年間トマト栽培に携わった経験を経て、故郷で店を開きます。

父の言葉を原点に、故郷・松山で独立

北垣内が料理人を志したきっかけは、父の一言でした。3 年前にその父を亡くしたことを機に、これからどのような料理人として生きていくかを改めて考えるようになりました。

大阪・愛知で培った技術を、生まれ育った愛媛へ持ち帰りたい。そして、父が眠る故郷・松山に自分の店を構えたい。その思いから、U ターンでの創業を決意しました。

農業経験から、食材の「その時」を見る料理へ

久万高原町での農業経験を通じ、北垣内は、食材を産地や名前だけで判断せず、その年、その時の状態を見ることの大切さを学びました。

旬を暦だけで捉えるのではなく、自分の目で見て、触れ、味わって選ぶ。仕入れた食材の状態に合わせて、その日の献立を調整する。農業で得た感覚は、現在の料理の軸になっています。

料理には、久万高原町で兄が育てる米や、
三津の市場から仕入れる瀬戸内の魚介を取り入れます。
器には砥部焼、店内には内子町の職人による木工品も用い、
食材から設えまで愛媛のものを選んでいきます。



店名「義若」に込めた思い

「義若」は、北垣内の祖父の名前です。

将義という名前にも、祖父から「義」の一字を受け継いでいます。

いつか自分の店を持つなら、祖父の名を残したい。料理人としての原点を忘れず、この土地に根付き、訪れた方の心に長く残る店にしたいという思いを込めて名付けました。

代表・料理人

北垣内将義（きたがいと・まさよし）

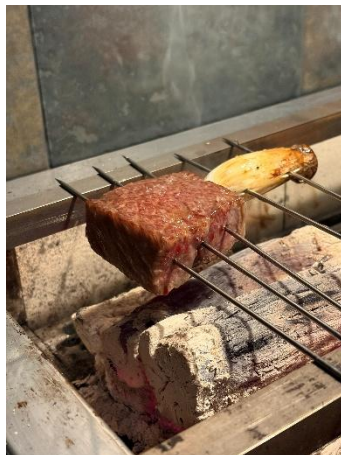
料理が最も美味しいその瞬間を、
お客様に味わっていただきたい。
その思いから、地元松山に
日本料理 義若を開業いたしました。
素材・温度・香り・空間を大切に、
一皿一皿、心を込めてお届けしております。
食を通して、心に残るひとときを
お過ごしただけでしたら幸いです。
料理を通して、愛媛の食材、風土、
そして手仕事まで感じていただける店を
目指しています。



報道関係者向け取材・撮影について

店内、仕込み、調理、料理の撮影、および代表・北垣内将義へのインタビューを受け付けます。日時は予約状況を踏まえ、お客様のいらっしゃる時間帯を中心に個別に調整いたします。

食事風景の撮影をご希望の場合は、撮影される方の許諾を得たうえで調整いたしますので、事前にご相談ください。



店舗概要

項目	内容
店名	日本料理 義若（よしわか）
代表	北垣内 将義（きたがいと まさよし）
所在地	〒790-0011 愛媛県松山市千舟町 2-2-7
開店日	2026 年 10 月 8 日（木）
席数	カウンター6 席
営業	完全予約制・一斉スタート
営業時間	夜 18 時 30 分開始
コース	おまかせ 16,000 円（税別）
定休日	不定休
ホームページ	https://yoshiwaka.jp
予約サイト	https://www.tablecheck.com/ja/yoshiwaka/reserve
Instagram	https://www.instagram.com/yoshiwaka.jp

報道関係者お問い合わせ先

日本料理 義若（よしわか）

担当：北垣内 将義（きたがいと まさよし）、瞳（ひとみ）

メール：info@yoshiwaka.jp

電話：080-8000-5276（10:00－18:00）

