

明治43年八王子に創業 すき焼き一筋112年

明治43年、牛飼いの仕事をしていた坂本福次郎が、明治維新後のすき焼き文化に興味を持ち、浅草や日本橋の古いすき焼き屋を見てまわり、浅草「米久」の味を模倣して、八王子で創業したといわれています。第二次世界大戦の動乱から、花街、織物業と共に再建し、2代目、茂社長を経て、繁盛していきました。平成に入り、現在の建物となった「坂福」大広間は50畳、2階は個室が4部屋で、小さな宴会から大きな宴会まですき焼き料理を提供。ご要望により数年前よりすべての部屋が椅子で過ごせるスタイルにより好評を得ています。



店舗外観



坂福すき焼きのたれ



8名から16名まで可能な個室
(光触媒空気清浄機完備)



8名まで可能な個室
(光触媒空気清浄機完備)

お客様のニーズや状況に合わせた料理提供

各テーブルで仲居さんが付きっきりで取り分ける独特な提供方法をとるすき焼き。「すき焼きは生の肉やネギ、しらたきをお客様の前で焼いて取り分けてご提供しますので、その場のお客様の雰囲気や状況で的確に変えてタイミングと提供方法はそれぞれ違いますから場面に合わせ、仲居に指導していく事を心掛けています。」(3代目：大洞社長)

2021年12月に初めて瓶詰の「坂福すき焼きのたれ」を発売。「コロナ禍に対応しこの年末にはすき焼きの肉、野菜などとたれをセットにしたものを50セット販売しました。今後の販売も検討しています。」



3階の40～50名の宴会が可能な大広間
(オゾン発生空気清浄機完備)



感染対策を徹底



ランチタイムも営業中
(光触媒空気清浄機完備)



先代の店舗写真が飾られています

すき焼き・日本料理 「坂 福」
〒192-0081
八王子市横山町6-10
TEL : 042-642-0545
FAX : 042-645-7229

営業時間: 11:30～21:30 (夜は要予約)
(ランチタイム: 11:30～14:30)
定休日: 月曜日 ※コロナ禍につき、日曜日
もお休み中です。(2月22日現在)
<https://sakafuku.jp/index.html>

