→ 在日本料理界耕耘20年，黃嘉豪帶著夢想與勇氣返鄉，將名古屋風味融入創意料理，開啟新的美味篇章。

↓ 從座位安排到用餐氛圍，黃嘉豪親手為顧客打造最舒適的用餐體驗。

「你願意每天早上9點起床，幫人家打工，還是每天凌晨5點起床，為自己圓夢？」這句話激勵了黃嘉豪的創業魂，他毅然辭去名古屋知名料亭「神樂家」副料理長職務，回家鄉基隆創立「岩倉」日本料理店。這間店如何讓謝國樑市長起身動念前往品嘗，我們也來一探究竟。

不用飛日本的神級料理
岩倉日料 滿溢名古屋好味道

→ 用心調製的名古屋味噌湯，讓傳統湯品不同凡響。

顛覆一般人開店選址的想法，黃嘉豪選擇離市區稍遠的深溪路營業。這裡是他結婚時置產的社區，10年來已蓬勃發展為基隆第2大人口密集區，加上回鄉開業的初衷是希望多陪陪孩子，工作與家庭兼顧，才是他圓夢的終極目標。

做出獨特性　市長親臨

基隆市區較多為居酒屋，仁愛市場則以壽司店為主，烤魚、丼飯的專賣店較少，黃嘉豪選擇以此切入市場，主打丼飯、生魚片、鰻魚、烤物，食材也融入基隆特色的海鮮料，丼飯裡加了透抽、小卷、鯊魚煙，烤魚會用大型肉魚或馬頭魚，做出獨特性。

黃嘉豪更擅長名古屋知名料理鰻魚飯。「我的鰻魚完全吃不到任何刺，醬料也是與前東家的夥伴一起研發的。」礙於食材調料不可能完全與名古屋一模一樣，他盡可能研發出自己的風格，「即使鰻魚不像現烤的那麼酥脆，但嫩度跟油脂還是保留在裡面。」

市長謝國樑在網路上看到後，特地前來嘗鮮。黃老闆回憶謝市長當天品嘗了「迷你雙拼」，有鰻魚飯和海鮮丼，評價是「兩種口味、一次滿足」，不僅CP值高，還可解決現代人的選擇困難症。

↓ 招牌雙拼有蒲燒鰻魚飯與海鮮丼飯，連市長都讚不絕口。

↑ 黃嘉豪透過細緻的去骨工藝，讓人安心享受鰻魚的鮮美風味。

為何會推出「雙拼」組合？黃老闆笑答：「在日本雙拼很普遍，日本社會常一個人用餐，但每樣都想吃，都點又吃不完，因此迷你型的餐，能一次滿足客人的兩種味蕾。」

空運調味料　美味加乘

岩倉的味噌湯以紅味噌跟白味噌調和，客人反應味道偏鹹。「眾多的日料店，如果你喝到特別鹹的湯，就會記住這家店，我們這種味增湯是名古屋獨有的味道，讓人再三回味。」他不惜成本，選用日本運送來台的味噌、山椒、高湯、醬油等調味品，希望顧客能吃到最真實的味道。

開店之初，黃嘉豪特地選擇走暖色系的家庭親子風，從顏色、掛飾、一桌一椅都是他親自挑選設計，食材更是每天凌晨三、四點親自去崁仔頂採買。為了圓夢，他不但比別人起得更早，也更加用心走自己的路，基隆也因此多一處能嘗到日本神級料理的家庭好餐館。

岩倉日本料理
地址：基隆市信義區深溪路26號
電話：02-2468-5771
營業時間：週二至週日11：00～14：30，17：30～20：30