

あらゆるビジネスシーンで活躍の会員の皆様をご紹介します。

ビジネス × インタビュー

ふぐ・すっぽん季節料理
丸桂

取締役社長

山口勝司さん



転機となった下関でのふぐ修業

坂内村(現・揖斐川町)出身の私は、実家が旅館を営んでいたこともあって、いつしか料理人を志すようになりました。最初は魚屋で、その後京都や大阪の名店で修業を重ねました。修業中のある日、京都の龍安寺の和尚さんにふぐをご馳走になる機会がありました。「こんなに美味しいものがあるのか」と、初めて口にしたふぐ料理の美味しさと盛り付けの美しさを忘れることができず、今度はふぐの本場下関へと修業に出ました。

その下関で、岐阜からふぐの買い付けに来ていた先代社長と出会ったことが私の料理人としての転機となりました。京都や大阪で修業するも、やはりおいしい水に恵まれた岐阜の地で店を持ちたいと思っていました。「料理は全て任せるから、うちに来てほしい」と言われる先代の言葉に感激しました。若い料理人にとって、自分の腕を評価していただける

日本料理は日本人の原点

こと以上にうれしいことはありません。それがきっかけとなり、お世話になることを決意しました。料理の一切を任せられた私は、自慢の日本料理やふぐ・すっぽん料理を提供したいと考え、日本料理店への転換を図りました。以来四十数年皆様に親しまれ、現在では3軒の店舗を構えるまでになりました。

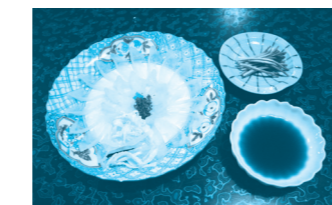
大切にしたい日本料理の旬

料理を作る上で大切なのは食材の「旬」です。日本料理ではこの「旬」がさらに奥深く異なります。季節によって食材が変われば、盛り付ける器も変わります。「料理は目で楽しむ」という言葉があるように、お客様に料理を味わっていただくだけでなく、楽しんでいただくために総合的に演出することが大切だと考えています。旬のものを新鮮なうちにお客様に提供できるよう、ふぐは毎朝下関から直送されてくるものだけを、すっぽんは京都の老

料理人自らが楽しむ

私は常々、「料理人は元気でなければならぬ」と従業員に言い聞かせています。元気がない料理人の店でお客様が食事を十分に楽しむことができるでしょうか。美味しいはずの料理も美味しさと感じられないのではないかと思います。料理人に元気があれば店は自然と活気付き、お客様にも食事の時間を楽しんでいただけます。そして、お客様と共に私たち料理人自らが楽しむことで気持ちを通じ合います。かけがえない信頼関係を築いていくのです。こうして仲良くなったお客様は数知れず、今ではすべてのお客様が私の宝です。

時代の移り変わりと共に人々の食生活は変わってきていますが、日本人の食の原点はやはり日本料理にあると思います。いつの時代にあっても、お客様に満足いただけるような味を提供していけるよう、これからも努力していきたいと思っています。



舗すっぽん料理店と同じものを使っています。野菜や漬物は完全自家製、特に日本料理の基本となる椎茸は、味と香りを最大限に活かすため原木栽培にこだわっています。品書きや包装紙は絵柄も含めすべて私が書いています。お客様の喜ぶ顔が見たい一心で、私たち料理人はこれほどまでにこだわりを持つのです。



料理人歴54年、まだまだ毎日が勉強。これからは地の野菜と七尾や氷見の新鮮な海の幸を最大限に活かした料理に取り組みたいです。

趣味

店で使う野菜やキノコを育てたり、漬物を作ること。皆様に手作りのものを提供できるように毎日がんばっています。

今月の会社データ

丸桂本店

創設者 美濃乃蔵 美濃乃蔵
住所 岐阜市小柳町6-2
電話番号 058-265-3604
創業 昭和15年
姉妹店 美濃乃蔵 琴谷 今日庵