

三河亭

所在地 岐阜市八ツ寺町1-2
営業時間 11:00~14:00(L013:45)
定休日 日曜、月曜
TEL 058-262-2618

「やってみるか」
父からの禱は娘へと繋がった。父を動かしたもう一つの理由に恵美さんが調理以外の全てを引き受けたこと。経理全般、材料の仕入れ先との交渉、新しく生まれ変わるお店の内装や業者との打ち合わせ。恵美さんは稔さんに高等ライス復活に専念できる環境を提供した。
父は娘を逞しく思ったに違いない。だが、一緒にやると決めた恵美さんの手元にあったのはソースの手書きのレシピのみ。カレーに関しては、何もなかった。それは代々、見て体で習得したという証である。
8年の休業中には、仕入先の廃業などの諸事情により材料の見直しから始めざるを得なかった。油一つにしても新たな素材を試みた。だが、毎日繰り返される試作づくりによつ



て眠っていた稔さんの感覚が戻ってきた。恵美さんをはじめ、高等ライスの味を知り尽くした親族たちが何度も味見をし、一年以上の努力を重ね、ようやく再現に至った。また、この味を次世代へと確かに受け継いでいくための手掛かりとして、聴き取りをし作り方をレシピとして書き起こし、手順は動画に残した。季節や気候によって油の調子だとかルーの固まり方とかが違う。その日によってカレーの顔は変わる。だが秘伝の味は変わらない。それは代々、舌で、体でしっかりと伝えてきたからである。恵美さんは「いずれは、私がこの味を継いでいきたいと思っています。父も祖父もみんな目で見て盗んで、体で習得してきた姿を小さい頃からずっと見てきましたので私にも出来ると思います」
もともと、代々娘とその夫が味を繋いできた。いずれは恵美さんと夫が切り盛りする日がくるかもしれない。守りたい味は本当にその味を愛する人々によって繋がれていく。
.....
恵美さんは、SNSなどを積極的に活用する。「来てもらうのを待つだけではなく、発信していくことは今の時代は大事だと思っています。良いと思ったらどんどん取り入れていきます」。アパレルデザイナーとし

て働いていた当時、上司から受けた「とにかくやってみろ、やってみればなら変えればいい」というアドバイス。それが今、活かしている。
服一枚を高等ライス一杯に置きかえた。一枚や一杯に、時間と手間とやりがい、全てを詰めて提供するところは同じだ。
昔ながらの味を守りつつ、新しいものを取り入れていく。と、同時に恵美さんが考える、将来のビジョン。
「昼には昼の、夜には夜の顔があってもいいと思うんです。例えばこの辺りは夜は飲み屋が多いので、カクツサンドをお店にデリバリーして軽くつまんでもらったり、飲みに行く前に軽く食事していただけるような、昼も夜も毎日通っても飽きない、そんなメニューを提供できる店を目指します」
三河亭は「カレー屋」ではなく「洋食屋」であることにこだわりたい恵美さんの想いである。
「うまくいくかはやってみないと分かりませんが、高等ライスという看板商品がなかったら勝負にすら出られませんでした」
跡継ぎとなる娘が絶対的信頼を寄せる高等ライスという「最強の武器」を手に、三河亭は今後も、真の洋食屋として精進を続ける。

継往開来

—継承・発展 未来を切り開く—



三河亭

いつまでも変わらぬ味をあなたに届けたい
どんなに時代が流れても忘れはしない
秘伝の味に会えたあの日
ノスタルジーを「高等ライス」と共に

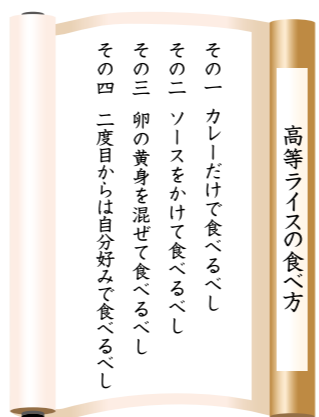
三河亭 中島稔さん 服部恵美さん



創業は明治27年。岐阜初の洋食屋として誕生した「三河亭」。名前の由来は、初代が三河地方出身だということから名付けられた。
現在は、4代目にあたる中島稔さんとその娘である服部恵美さんの二人で営んでいる。

三河亭と言えば「高等ライス」。井に入ったカレーのうえに半熟の目玉焼きと秘伝のソースでいただく、唯一無二の存在だ。
今年の7月、8年の充電期間を経て待望の復活を果たした。

柳ヶ瀬の花柳界が華やかだった時代、カレーやカツはハイカラな食べ物としてどんな衆から人気があった。そのハイカラなカレーの上にその当時高価であった卵一つを丸ごとのせたカレーはまさに高級な食べ物だった。



「高等ライス」と名付けたのもお客さんだったということからも、納得である。
高等ライスとともになくはならないのが秘伝のソース。これが独特の食べ方を作り出している。
昔通った世代の人が、美味しいから行こうと若い人を店に連れて行き、食べ方を教える。
するとその人たちはまた、友達を連れてきて食べ方を教える。
三河亭は、そんな皆が「ツウ」になった気分を味わえる店だ。
どんな衆から人気に火がついた高等ライスは、芸妓さんたちへ、そして眠っていた稔さんの感覚が戻ってきた。恵美さんをはじめ、高等ライスの味を知り尽くした親族たちが何度も味見をし、一年以上の努力を重ね、ようやく再現に至った。また、この味を次世代へと確かに受け継いでいくための手掛かりとして、聴き取りをし作り方をレシピとして書き起こし、手順は動画に残した。季節や気候によって油の調子だとかルーの固まり方とかが違う。その日によってカレーの顔は変わる。だが秘伝の味は変わらない。それは代々、舌で、体でしっかりと伝えてきたからである。恵美さんは「いずれは、私がこの味を継いでいきたいと思っています。父も祖父もみんな目で見て盗んで、体で習得してきた姿を小さい頃からずっと見てきましたので私にも出来ると思います」
もともと、代々娘とその夫が味を繋いできた。いずれは恵美さんと夫が切り盛りする日がくるかもしれない。守りたい味は本当にその味を愛する人々によって繋がれていく。
.....
恵美さんは、SNSなどを積極的に活用する。「来てもらうのを待つだけではなく、発信していくことは今の時代は大事だと思っています。良いと思ったらどんどん取り入れていきます」。アパレルデザイナーとし