

“染野屋豆腐に魅せられて”【VOL.1】

～染野屋の豆腐に心奪われた料理長たち～

染野屋豆腐を利用頂いているお店をご紹介しますシリーズ、記念すべき第一回は、
広東料理の名店「赤坂璃宮」オーナーシェフ 譚 彦彬氏へインタビューをさせて頂きました。
穏やかな表情でありながら、時折見せるプロのするどい眼差しが魅力的な譚シェフが、
食へのこだわりと、染野屋の魅力を語ってくださいます。

Q. 最初の一口をいただいた時の感想は？

率直に、美味しい！と思った。大豆の味がしっかりしているなど。
ということは、商品全てがしっかり出来ているのだろうと感じました。
これはちょっと使ってみようかなと思えましたね。

Q. 他のお豆腐と比べて決定的に違ったところは？

「香り」と「喉越し」ですね。喉越しが特にいいですね！添加物がない分、
喉にからまないから、クリアで美味しいです。料理もしやすいし。
安定剤とかいろんなものが入っているほど、喉越しが悪くなります。
それに、染野屋のような大きな会社で美味しい豆腐を作っている所は
少ない。

メニューや商品の種類が多いことも 染野屋の魅力ですね。揚げたり
焼いたり、厚い(濃い)・薄い(薄い)と色々な豆腐があるので、助かる。特に気に入っている商品は、ゆばと生あげですね。厚揚げも美味しいよね。

Q. お客様の反応は？

長くお付き合いいただいているお客様に、「豆腐変えたの？」とよく言われます。「料理が美味しくなったね」と言われることもあるし、
そういう意味では染野屋は「違うな」「すごいな」と思いました。

お客様の反応もよく、自信を持って使用出来ると実感したので、今後はいろんな商品をもっともっと使ってみたいと思います。

Q. 「食」に対するこだわり。お料理をするときに一番気をつけているポイントは？

とにかく「食材」だね。いかにいい食材を集めて、いい状態で出すか。やっぱりいい食材を使うと
料理も美味しくなります。高い・安いではなく、いかにいい状態のものを見つけられるかが大事。
いい食材を見つけてくると、コックも張り切ってくれます。

Q. 腕の磨き方は？

「味を覚えるために味見をする」ことがポイントです。
一番美味しい状態を見つけた時、ちゃんと自分で味を見ないといけない。その時、どんな作り方を
していたのかなど、手順も含めて、この味にたどり着いた条件というか工程を思い出して、体で
覚えることです。

Q. 美味しい料理を追求するには？

メニューやお客様をよくチェックしながら、鍋をふって覚えていけ！と現場には伝えていきます。
絶対に「この味」と決めつけてはいけません。いつもと同じ味付けが正解ではないのです。
こういうことにちゃんと気がついて作れる人がいいコックになっていくと思いますね。
豆腐も一緒でしょ。職人さんが大豆の状態を見て、その日の温度や湿度をチェックして、



塩干し魚と揚げ豆腐の
鶏肉煮込み



豆腐と蟹肉入りとろみスープ

食感はどうするか、香りはどうするかなど、いろいろと考えて作っているはずだから。「食」はこだわり続けることが大事。
同じ味を安定して提供し続けることは実はとても難しいことです。

染野屋との共通点は、同じ味を安心して提供しているということかな。「安全」「お客様の体にいいものを提供する」ということを大事に
していますよね。体にいいものは常に探さないとな。

染野屋は、自然のもの・天然のものを使って、美味しくするにはどうしたらいいのかって考えている訳だから、
大変だね。本当はちょっとテクを使えば、早く作れるし、コストも安くなる。でも、天然なもので美味しく
しようとこだわるから苦労する。しかし、余計なものが入っていないからこそ「あの喉越し」だね。
特にこういう単純な味はすごく作るのが難しい。シンプルなものほど作るのが大変だから。

Q. 染野屋・みなさまへメッセージ

日本の食材を使って、体に優しい料理を目指しています。染野屋も同じだと思うけど、いい食材で美味しいモノを
作っていきましょう！食材ありき、環境ありきですね。お互いに変化を乗り越えて、前進していきましょう。

<プロフィール>

広東名菜「赤坂璃宮」オーナーシェフ 譚 彦彬氏 (Hikoaki Tan)



新橋「中国飯店」、芝「留園」を経て、仙台のホテルの
副料理長を務める。

さらに、京王プラザホテル「南園」の副料理長、
ホテルエドモント「廣州」の料理長を経て、
1996年9月より「赤坂璃宮」のオーナーシェフに就任。

その料理は本格的な「広東料理」。
日本人の舌に合う、素材を生かしたあっさりとした味付けと
メニューの豊富さ、目を楽しませる美しい盛り付けなどが、
多くのファンを魅了している。



広東料理 赤坂璃宮 銀座店

【営業時間】

日曜・祝日 ランチ 11:30～LO 16:00 ディナー 16:00～LO 20:30
土曜・平日 ランチ 11:30～LO 15:00 ディナー 17:30～LO 22:00

【定休日】年中無休

【駐車場】交詢ビル内に有(96台) 割引有

【住 所】〒104-0061 東京都中央区銀座 6-8-7 交詢ビル 5F

【アクセス】 東京メトロ 銀座線・日比谷線・丸ノ内線・銀座駅 A2 出口より徒歩 6分
JR 有楽町駅より徒歩 6分

※銀座 6 丁目、交詢ビル 5F (1F がバーニーズニューヨークのビルです)

【TEL】 03-3569-2882 【FAX】 03-3569-2884