

“染野屋豆富に魅せられて”【vol.3】

～「豆富」に心奪われた料理長たち～

今回は、染野屋のお豆富をご利用頂いている老舗料亭「大和屋三玄」白金台店 料理長の大屋 充生氏にお話を伺いました。染野屋の豆富をお選びいただいた経緯や料理へのごこだわりなど、貴重なお話をいただきました。

Q. 染野屋との出会いをお聞かせください。

(大和屋三玄様の) 顧問から「美味しい豆富を作っている会社がある」と紹介されたことがきっかけです。スーパー、百貨店に出していない「昔ながらの豆富」があるということで興味を持ちました。取り寄せてみると、豆富の味が全然違って驚きました。昔ながらのやわらかさ、しっかりとした大豆の味があり、本当においしかったので使ってみようと思いました。

Q. 染野屋の豆富をお選びいただいている理由は何でしょうか？

今どきの「豆腐」にはないやわらかさを感じました。天然にがり、天然水、国産大豆にこだわりを持ち、余計なものはいれない。そのため日持ちがしない訳だけど、味を基準で選んでいるので問題ではありません。私たち作り手は手間をかけておいしさ伝えることが大切ですが、こだわりを持って豆富を作ることに共通していると思いました。また感動したのは小野社長の手腕ですね。元々の稼業ではないところから跡取りとして引き継ぎ、ここまでこだわりを持って作り続けている。とても素晴らしい、この人はちょっと違うなと感じました。

Q. 料理のアイデアはどのようにして思いつくのですか？

素材が良いと、様々なアイデアが出てきます。暑くなったら、湯葉和えやお吸い物の代わりに豆乳を使った冷たいスープはどうか…とか。そのままおいしい揚げ物の中に具材を入れてみようか、何かと炊き合わせてみようかなど、色々発想出来ます。但し、豆富本来の味を活かすため、手を加えずぎないようにしています。そして、こんな食べ方、合わせ方もあるよ、とメニューを提案し続けることが料理人の腕の見せ所だと思います。

Q. お客様の反応はいかがですか？

そのまま出しても「おいしい」としか感じられないことも多いため、必ず「国産大豆、沖縄産にがり、南アルプスのお水、この3つにこだわった豆富なのでおいしいです。そのため料理長のおすすめですよ」と仲居さんに説明してもらいます。「近くのお店で買った」と言うのではなく「こだわりを持った食材です」と伝えられる方がいいですね。染野屋の豆富はこだわりをお客様に伝えられるのでとてもいいです。お客様の評価もいいですよ。もっと浸透させていきたいですね。

Q. 食に対するこだわりや料理する時に気を配るポイントは何かですか？

自己満足に走らないことです。お客様が求めているものを、いかに理解し出せるか…。料理はお客様に教えてもらうことが一番大事です。完璧でなくても、お客様のニーズに応えた料理を提供していかないとね。少量でも構わないからおいしくて良いものを食べたい方、豆富も揚げた方が良い方、温かく煮た方が良い方…などお客様の好みに合わせて選択出来るサービスも必要な、と思います。また、ニーズを満たすには、素材へのこだわりを持たなければなりません。自分で見て食べて納得し、安心・安全な素材を選ぶように心がけています。良い素材に自分たちが味をつけて初めておいしくなる。おいしくないものにおいしい味をつけようとしても無理ですから…素材は大事です。

Q. 今後どのようなお店にしていきたいか、展望をお聞かせいただけますか？

一番は繁盛店にしたいです。そのためにはお客様に満足していただくこと、つまり料理・環境・サービスのしつらえを徹底することが大事です。部屋の雰囲気や、接客によって料理がおいしく感じられないこともあります。おいしく味わっていただくには、ただ料理を作って運べば良い訳ではありません。仲居さんがお客様とコミュニケーションを取ることで、お客様のニーズが調理場に伝わる。そしてすぐにそれを反映できるという流れが出来た店にしていきたいですね。チームとして全ての環境を整えるからこそ感動が生まれるのです。また、先輩のおかげで今の自分があるように、教わってきたことを次の世代に伝え、彼らが次の舞台に立てるようにしていきたいです。これが一つの恩返しであり、伝承でもあると思っています。

Q. 染野屋へメッセージをお願いします。

おいしい食材に巡り会って、お客様においしいと言われることが喜びです。今後もおいしい豆富を作り続けて欲しいです。また、このおいしい豆富を一人でも多くの人に感じて欲しいですし、ごこだわりの素材を伝承していきたいです。お客様から更にその先のお客様に広がっていくと嬉しいです。今後、共に発展していきましょう！どうぞよろしくお願いいたします。

大和屋三玄 (やまとやさんげん)

明治十年に大阪右衛門町で開業した「大和屋」が起源となる老舗料亭。四季折々の旬の食材と上方の食文化を現代に継承し、多くの人々を魅了している。

白金台店 大屋 充生 (だいく・みつお) 料理長

関東・関西の大和屋各店の料理長を歴任後、2009年に白金台店の料理長となる。上方料理伝統の味を「素材・味・器の三位一体」にこだわった料理を通じて今に伝えている。



静岡工場製造の「おいしい絹ごし」をたっぷり使用した一品「豆富あんかけご飯」



お客様にご満足いただくために…
食へのこだわりと高い意識を熱く語る料理長。

大和屋三玄 白金台店

【住所】〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
シェラトン都ホテル東京 B1F
【TEL】03-3445-0058 【FAX】03-3445-0609

【営業時間】《朝》7:00~10:00

《昼》11:30~14:00 (L.O.14:00)
※土日祝日は14:30まで (L.O.14:00)

《夜》17:00~22:00 (L.O.21:30)



【アクセス】

- 東京メトロ南北線・都営地下鉄三田線「白金台」駅 2番出口より徒歩4分
- 東京メトロ南北線・都営地下鉄三田線「白金高輪」駅 1番出口より徒歩5分
- JR目黒駅東口より、ホテルの無料バスの運行有り (所要時間: 5分)