



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.27

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

とんかつ 浜っ子 店主

齊藤 健次 様

横浜市栄区に店を構える「とんかつ 浜っ子」。根岸線本郷台駅からも鎌倉街道からも、ちょっと奥に入った立地にもかかわらず、若者からお年寄りまでとんかつ通の支持も厚い。店主の齊藤健次氏にこだわりの味と店に懸ける思いを伺いました。

■サラリーマンからの転身

—このお店はいつからやられていますか？

1988年からです。28年目に突入しました。42歳から始めて70歳を超えました。

—それまでは何をされていたんですか？

大学を卒業して電子関係の会社に勤めていました。結構忙しい会社で、業績も良かったんですけどサラリーマンが嫌いで、いやいや勤めていました。たまたま姉や弟が弁当屋をやっていたものですから、何か手伝いができればいいかなと会社を辞め弁当屋を始めました。弁当屋は5年くらいやりましたが、面白くない。お客さんの反応がないんです。これではやりがいがないなと思って、お客さんとコミュニケーションが取れるお店を持つと思いました。

—それまで料理の勉強は？

特にやってはいません。弁当屋をしていた5年間で、妻に煮物の作り方などは教わりました。妻は料理が結構好きで

美味しいものを作るんですよ。また、業者さんの中の知り合いで、ホテルなどで調理を経験された方を紹介してもらいました。フレンチやとんかつもできる方で、その方から肉の切り方からソースやドレッシングの作り方で、ひとつひとつ教えてもらいました。本当に何も知りませんでしたから一緒に作って、こんな感じで切るとかそれだけのことだったんですけど。あの先生のような方はそうそういないですね。その方に教わったから今の僕があると思います。

—食に関する興味は以前からあったんですか？

店名は「浜っ子」だけど、私の生れは深川で江戸っ子の端くれなんです。小さい頃から美味しいものを食べ歩きにあちこち連れて行ってもらいました。天ぷら、うなぎ、すき焼き、寿司屋なんてよく連れて行ってもらいました。本当に美味しかったね。「寿司の締めはかっぱじゃなくっちゃ」なんて言う粋な大人を見て育ちました。そういうのが根底にあるのかもしれない。

■いいもの・美味しいものを常に研究

—お店のこだわりを教えてください。

自分でどうこう考えてすることは得意じゃないんだけど、思っていることは常にいいものを出したいなということです。美味しい店があると、自分の友達を連れて行きたいですね。そういう店を目指しています。連れの友達にも、なんだこれと言われるような店じゃだめだと思っています。誰が食べても美味いと思わせるためには、品質にもこだわり、常に研究していかなくちゃいけないね。

—ソースもドレッシングもオリジナルですね。

最初に教えてもらったものにいろいろ手を加えて今の味になっています。ソースは店によってずいぶん味が違いますが、うちのソースは割と辛口です。たまに醤油なんてかけるのを見ると腹が立ちますね。ソースというのは、味を引き立てるためにあるもので、醤油じゃ味を



友達を連れてきたくなるような店を 目指して**美味しい**ものを常に**追求**

落としてしまいます。

ドレッシングも手作りです。市販のドレッシングにはいろいろなものが入っていますが、うちのは酢と油と玉ねぎというシンプルなものです。おかげさまでとても評判がよく、お客様の要望もあってドレッシングは販売するようになりました。

■江戸っ子の負けん気で繁盛店に

——お店の定番メニューのコースかつは200gでかなりのボリュームですね。

飲食店というのは、旨くて、安くて、量が多い。という3原則にあてはめないと商売として成り立っていきません。特にこんな場所ではなおさらです。商売の一番大事なものが、場所なんです。やはり東京に行けばそれなりにお客様が入る。場所で何とかなる場合が結構あります。自宅の近くということでここに出店しましたが、ここは店を出すには恵まれている方ではなく、ここでやると決めた時は皆に反対されました。反対されたけれど「冗談じゃねえや！」という思いで始めたわけで、繁盛しなくちゃ困るわけです。そこでお客様に喜ばれるメニューをいろいろ考えました。

木曜日は感謝デーとしてサービス料金を提供しています。うちでは、わざわざ食べに来てくれるお年寄りに、少しでも

喜んでもらえるようにシニア料金として割引をしてとても好評でした。そうしているうちに若い人たちから、自分たちにも適用してくれないかという声が出て感謝デーを設定することにしました。感謝デーの日は凄いですよ。お客様が多すぎて疲れるくらいです。このあたりは夜はほとんど人通りもないので、そのような工夫をしないと成り立っていきません。東京で生まれ育ってきているから、本当は東京で店を持ちたかった。飲食店の商売で勝負するなら東京だなと思いますから。ただ、15年ほど前に心臓のバイパス手術をやったんです。それであまり無理できないと、東京進出は思いとどめています。

私は横浜で一番とは言わないけど二番目に美味しい店だと思っています。



とんかつ 浜っ子

〒247-0005 神奈川県横浜市栄区桂町247-14
TEL : 045-894-8121

【営業時間】

火～土 11:00～14:30 (L.O.14:00)
17:30～20:30 (L.O.20:00)

【定休日】

月曜日・日曜日 ※年末年始

毎週木曜日は感謝デーとしていつもの味がお得に！

【シニア料金】

70歳以上の方もシニア料金で揚げ物を気軽に

食べ物には、どこが一番、二番など番付なんてつけられないです。というのは、好みがありますから。でも常に“うちが一番！”という気持ちがないといいものがないわけです。なんだ、まずいじゃないかと思われることが嫌なんです。それは江戸っ子としてみっともないと思うんですよ。ただ自分の自己満足かもしれないけれども、皆さんに喜んでいただけるのが一番だと思っています。わざわざ食べに出かけているのだから美味しいものを食べないとね。絶対そう思いますよ。

私は常々70歳で辞めるって言うので、「まだやっていますよね」って確認する電話がかかってくる。辞める前に食べに行かなきゃみたいな、うちのファンとでもいうんでしょうか。ありがたいものでそういう人たちは割といらっしゃるみたいです。そういう人たちのためにも、もっと美味しいものができるかと努力しています。

——これからも美味しいとんかつで幸せな気持ちにさせてください。

そうですね。レジでお金を払うときに美味しくてこんなにお腹いっぱいになったけど、わりと安かったなと思っていただける。これもちよっとした幸せ。とんかつは一品で満足してもらえる。これがいいね。

<インタビューを終えて>

江戸っ子のキレイのいい語り口のご主人でしたが、指導してもらった先生に話が及ぶと口調が改まり、強い尊敬の思いが感じられました。自分の代だけで…。とおっしゃっていましたが研究を重ね、たどり着いた味が継承され、いつの日か東京進出が実現することを願っています。

