



# Executive Interview

エグゼクティブ  
インタビュー

no. 36

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。

炭焼きハンバーグの店 ウッドストック  
オーナーシェフ

## 高橋 豊 様

横浜市青葉区でよく知られた炭焼きハンバーグの店 ウッドストック。最寄りの東急田園都市線・藤が丘駅からやや距離を置いた場所にあるものの、客足が途絶えない人気レストランです。1988年のオープン以来、30年近く腕をふるい続けているオーナーシェフの高橋 豊氏にお話を伺いました。

### ■通い続けてくれるお客様を大切に

#### ——開業までの道のりを教えてください。

喫茶店でアルバイトをしていた学生時代から、飲食業界に興味がありました。卒業後、都内のホテルのレストランでボーイをやりながら厨房に空きが出るのを待っていたのですが、志願者が多く、まずは調理専門学校へ行くことに。卒業後、以前勤務していたホテルの先輩(師匠)が店をオープンするというので、そこで働かせてもらうことにしました。それが現在テレビなどで度々紹介されている、小金井公園入口にありますウッドストックです。そこで4年ほど修行してから、さらに経験を積むために何軒かレストラン勤務を経た後、地元で自分の店をオープンすることになりました。開業にあたって

は、師匠の顔の広さや店同士のつながりに助けられました。とにかく出会いに恵まれていたと思います。

#### ——この場所を選んだ理由は？

駅前よりも家賃が安かったんです(笑)。立地の不利をカバーするため、インパクトを求めて今のハンバーグのスタイルにしました。棒状のハンバーグを炭火で焼いて、熱した鉄板で提供し、好みの焼き具合で食べるというのは、今では珍しくありませんが、当時は目を引きました。

#### ——オープン時のお店の出来事、思い出等は！

当初厨房は自分1人だけ。妻とアルバイト2人というこぢんまりとした体制でした。とにかくがむしゃらにやっていたという記憶のみです。閉店は夜10時なのですが、

常連のお客様とついつい話し込んで、家に帰るのが深夜12時から1時になることもざらでした。そこから食事をとるのですが、途中で寝てしまうことも度々ありました。

#### ——お店のこだわりを教えてください。

ハンバーグは国産牛肉の肩ロースのみを使用。これに国産和牛の脂でうま味がプラスされます。肉は普通ならば2度挽きですが、うちは3度挽きで、口当たりを滑らかにしています。炭火で焼いているので、余分な脂が落ちて、さっぱり食べることができると、お子さんや年配の方にも好評です。

#### ——客層はどのような感じですか？

ファミリーとカップルが半々、といったところ。道を挟んで高齢者向けの



## 当たり前のことを続けていくだけ。 厨房の心意気は、これからも変わらない。

施設があるのですが、そこでは肉メニューが少ないということで、うちに肉を食べに来るといふ方も多いです。長年やっていますので、子供の頃に親に連れられてきた方が、結婚後にお子さんを連れて来てくれるなんていうことも。常連の方がお孫さんを連れてきて、3世代でテーブルを囲むということもよくあります。子供時代から家族で通ってくれていた、お笑い芸人のお客様に「思い出の味」としてTV番組でご紹介いただいたこともありました。

——歳月を経て愛される味ということですね。現在、厨房には息子さんが入っているとか。

はい。調理専門学校を卒業後、先ほどの師匠の紹介で、自分と同じように何軒かの店で経験を積ませて、3年ほど前からここで一緒に働いています。実は今は産休中ですが、パティシエの娘も一緒に働いてくれていて、デザートを担当しています。

——お子さん方が店の守り手となってくれて安心ですね。メニューは一緒に考えるのですか？

娘の考えたデザートは女性のお客様に好評をいただいています。コックは年数ではありません。経験を積み、吸収した量です。覚えることはたくさんあって、自分の年になっても課題は数多くあるものです。メニューに関しては、妻に相談することが多いかもしれません。今は母の介護で店に出いていませんが、開業当初からごく最近まで、ずっと右腕となって働いて

くれていました。気になる点はズバズバと指摘してくれるので助かります。迷ったときも、ちょっとしたアドバイスをしてくれて、そこで背中を押されて決断することができます。

——接客は奥様の担当だったとか？

お客様には妻のファンが多いんです。今でも「元気になっている？」など、よく聞かれます。お客様と親身になって話すタイプだったからでしょう。妻の資質は息子に受け継がれており、自分よりも客受けはいいですよ（笑）。また、黙々と仕事をするタイプの娘は自分に似てしまいました。

——店をやっていく上で、ポリシーのようなものはありますか？

普通のこと、当たり前のことをきちんとやり続けていこうと思っています。長く通い続けてくれるお客様に同じ味を提供



### 有限会社グルメシェフ 炭焼きハンバーグの店 ウッドストック

〒250-0004 神奈川県横浜市青葉区みたま台23-4  
TEL: 045-971-2262

営業時間 11:30~14:30(L.O.) 17:30~21:30(L.O.)  
土・日・祝の夜は17:00~21:30(定休日  
前日は~21:00)(L.O.)

定休日 月曜日(祝日の場合は火曜振替)

し続けることが大切。少し変わっただけでも気づかれます。だから、いつもの味をいつも通りに。これが案外難しいことなのですが、ごまかしなしで、自分の味を維持していきたいと思っています。

——これから計画していることはありますか？

定番のメニューの他、毎月、季節のイベントを取り入れたスペシャルメニューをどんどん提供していこうと思っています。1~3ヶ月単位でイベントカレンダーを作って、お客様にお渡ししているところです。



ランチはスープやデザートをついたセットが2種。他レギュラーメニューの人気5種がディナーよりも少し手頃な価格で楽しめます。ディナーはハンバーグかビーフステーキにトッピングが選べる組み合わせメニューが人気です。

### <インタビューを終えて>

お客様、スタッフ、どちらにも「家族の絆」を強く感じました。平成の歩みとともに年月を乗り越えた今、小さかった子供は大人になり、父母は祖父母へと、世代は一つ進みました。その間、厨房では頼もしい作り手が育ち、未来に向かって歩き出していました。狂牛病騒動や東日本大震災後の自粛ムードなど、厳しい波にもさらされたようですが、家族の力で乗り越えてきた経験と、信頼に応える姿勢が、愛され続ける味の支えとなっているのでしょうか。