



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.51

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。

有限会社 源
ステーキレストラン ^{みなもと} 源 マスター

中村 優 様

小田原に店を構えて30余年。親・子・孫の3世代にわたって通い続けるファンも多い地元の名店ステーキレストラン 源。マスターの中村 優氏に味へのこだわりやお客様に対する思いなどについてお話を伺いました。

■小田原の肉好きに愛される店を

— お店の開業はいつですか？

開業は1984年、私が30歳の時です。それまで東京・赤坂のフランス料理店や六本木のステーキハウスで修業をしました。その後、海外でも経験を積み、香港のステーキハウスでも4年ほど働きました。帰国後、この場所で店を開くことにしました。もともと小田原の生まれで、いずれは地元に戻って店を持ちたいと思っていました。小田原はお魚が豊富で、食事を出す店は地元の海産物を扱ったお店が圧倒的に多く、こういう肉をメインとしたお店というのは数が限られていました。自分が小田原で店を開くなら、やはり肉を食材として扱いたいと思い、この店を開業しました。ステーキハウスという気取った気がして最初は鉄板焼き屋として営業を始めました。

— 食の道に進まれたきっかけは？

祖父母がかなりグルメな人で、子どもの頃から味にこだわるいろんなお店に連れて

行ってくれました。小田原の美味しいうなぎ屋さんやお蕎麦屋さんとか、都内で人気のお店にもよく連れて行ってもらいました。それが食の道に進むきっかけになったのではないかと思います。

— お店のセールスポイントを教えてください。

鉄板焼きというスタイルは小田原市内でも少なく、珍しい方だと思います。焼き加減にもかなり細かくこだわっていて、すごく微妙な焼き方の要求にも応えます。

— 焼き具合はどのくらいに分かれていますか？

お客様の好みに合わせて、かなり細かく注文を受けることも多く、10段階以上でしょうか。それを正確に焼きこなすのが、チェーン店など他の店にはできないところですね。そこにはこだわりをもっています。

店のづくりも、ステーキレストランとしては珍しいと思います。お座敷があったり、個室があったり、大広間になるテーブル席もあり、法事などでのご利用もあります。



厳選された良質の牛肉のヒレステーキ、ロースステーキとともに薄焼きステーキ（写真）も人気メニュー。カリカリのニンニクとネギを包んだ香ばしいステーキです。

お客様は圧倒的に家族連れの方が多く、ステーキレストランというよりファミリーレストランのような雰囲気、メニューも幅広く用意しています。ハンバーグのようなお子様向けのメニューもあります。

— ファミリー向けの親しみやすいお店で、本格的な味が楽しめるというのは、お客様は嬉しいですね。

実はもともと、それを目指して店を開きました。今でもその思いは持ち続けています。



親しみやすい雰囲気 本格的な味のおもてなし

— お店をされていて苦労されたことは？

一番衝撃的というか苦しかったのは、狂牛病の騒ぎがあった時ですね。折しも店の建て替え時期と重なり、建て替えた翌年に、狂牛病のニュースが世間を騒がせることになって、2年目は売上げが3分の1以下に落ち込んでしまい、それが半年近く続きました。その時が一番辛く、もうダメかなと思いました。品物がないというのではなくて、売れない。これはどうしようもなかった。お客様は戻って来てくれるとひたすら信じるしかありませんでした。ありがたいことに、そういうときでも常連のお客様は来てくださっていて、大丈夫だよと励ましてくれました。その言葉は本当に嬉しく、救われました。その後も、O-157など牛肉は影響を受けがちですが、常連のお客様は変わらず来てくださっています。その都度お客様に助けていただいていると感じています。

■ 気配りと笑顔のサービス

— お客様に対して大切にしていることは？

常に笑顔です。料理を運ぶ人も笑顔で、アルバイトの人も多いのですが、そういう人にも、できる限りお客様の一人ひとりの表情を見て、行動してほしいと言っています。何かをしてほしいお客様にはそういう雰囲気があるんです。その雰囲気を察して、お客様に声をかけるような気配りをしてほしいと伝えています。

— 他に仕事をする上での流儀のようなものがありますか？

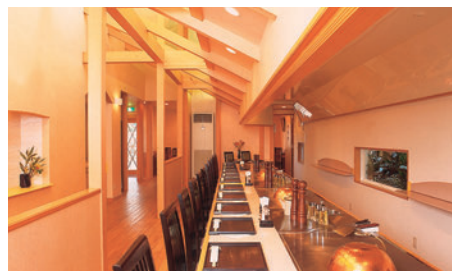
食材の仕入れにはこだわっています。肉は開店当初から国産牛です。これは仕入れの値段が高騰しようとも変わらずにこだわっています。野菜も同様です。

もやしなどでも、業者さんがわざわざ、うちの料理を食べに来てくれて、こういう風に改良したいんだけどと、業者さんの方からうちの店のメニューに合うもやしを考えてくれるようなこともあります。こだわって作っているこちらの姿勢をわかってくださっているからこそ、そういう風にしていただけているのではないかなと思っています。

— 仕事をしていて、喜びを感じる時はどういう時ですか？

まず、一番嬉しいなと思うときは、美味しいねと言ってもらえることです。そのために焼いているというか、仕事しているみたいなものなんです。美味しかったよ、いいサービスでよかったよ、と言って帰っていただくのが一番の理想です。スタッフ一同それを目標にしています。

また、一度じゃなくて、何度もお見えになってくださるお客様が増えるということも喜びですね。そして何度も続けて来てくださって、話す機会ができたり、その人の好みの焼き方を覚えて、何も聞かなくても焼けるようにお客様とのコミュニ



ステーキレストラン 源

〒250-0042 神奈川県小田原市荻窪889
TEL: 0120-35-4854

営業時間
LUNCH: 11:00~14:00 (L.O)
DINNER: 17:00~21:00 (L.O)
定休日 木曜・第三水曜

ケーションがとれるようになる時ですね。

— 今興味があることは？

やはり仕事のことになってしまいますが、牛肉だけでなく、他の食材にも興味があります。豚肉や、鶏肉などその辺の食材をうまく利用して、新しいメニューを作れないかなと思っています。そういうことを考えることも好きなんです。今一緒に厨房に入っている息子も、フランス料理をちょっとやっていたので、彼もいろいろ考えているようです。

— 今後の目標は？

横浜など遠方から来てくださるお客様も多くて、2号店を出店しないか？と声をかけてくださる方もいますが、現状をなるべく維持したいという気持ちがありますし、こういう家族的な店を、この雰囲気のまま持っていくというのなかなか難しく…。

— 息子さんがお継ぎなるといいますが、どういう店にしてほしいと思いますか？

彼は彼なりに思うことがあるようなので、そこはらせてみようと思っています。メニューもいろいろと考えているようです。

— 10年後20年後が楽しみです。

私も体が続く限り頑張りたいと思っています。

<インタビューを終えて>

高級店で修業を積みながらも、高級路線に進むことなく、地元の人に親しまれる店を目指す姿勢に地元愛と常連客を引き付ける魅力を感じました。本当の自分の好みの焼き具合って一体どんなものかな？と想像しているうちにお腹が空いてきました。