

夢追い人

今月の夢追い人はビストロ・シェ・シユの竹本光さんにお話を伺いました。

気軽に楽しめる雰囲気を

ビストロ・シェ・シユは大川にあります。店名のビストロは、フランスでレストランの格式を表すもの、シェ・シユはフランス語でお気に入りという意味だそうです。「大川で店舗を構えて今年で5年目になります。フレンチと聞くと敷居が高いように思われますが、うちは単品メニュー

—オーナー 竹本 光 さん

ニューなら五百円からといいます。カジュアルなフレンチレストランです。ハンバーグやカレーのような、ご家庭での馴染みのある料理、プロだけではなくそこ出せる美味しさが加わっているので、変に構えず、お一人様でも団体様でも気軽に楽しんでいただけたと思いまます

【最初は紹介してもらつた、日本人のシェフもいるお店で、二ヶ月ほど働きました。働きながら今度はフランス人ばかりの店に行きたいと考え、いよいよこの目からではそこで働き始めました。長期で働かせて貰ったのは、パリの一区の二店舗で、数日

で厨房に立たせてもらえていました。給料はありませんでしたが、フランスはチップ文化化でしたので、頂いたチップだけで十分生活できましたね】

【店に来られたお客様は老若男女皆さん舌が肥えていたので、日本人と話された竹本さんは、フランス人の舌の違いなどはあつたのでしょうか。】

【「フランスは全体的に濃い味付けをすると濃いと思

うやいつけをします。また修行させて頂いた二店舗目は、格式高

なビストロでした。四十席ほどありましたが、昼夜二千四百席ほ

お客様の“ちようどいい”に合う店を目指して





外觀



厨房の様子

くらいのコースの二種類のみで、それらがずっと出ていた。そこで働いたときに、かちつとした雰囲気ではなく、もつとカジュアルな、ふらつと行けてふらつと帰れる。だけど料理は美味しくて、お昼からでもワインなどのアルコールが飲める、そんなお店を持ちたいと、いうイメージが固まりました。フランスだとお爺さんもお婆さんもお昼からワインを飲んでいて、作業着のままでも美味しい料理が楽しめるようなそんな雰囲気がいいと思いました」

お客様のために

「それだけ長い間修行してきたのだから、いま目の前でそういう要望を言つてもらえて、いるのに自分の引き出しを使わないのはもったいないし、しようと思へば出来るのに面倒くさいとか忙しいとかで判断るのはもったいないです。普通の人は出来ないかもしれないけど、自分は出来るんだからチヤンスだと思いますし、そこにやりがいを感じていま

お客様のために 様々な単品メニューやコート料理を提供されるシユシユですが、お客様の好みや希望に応じて、その場でアレンジされることが多いそうです。「お客様が食べたいと思われたものを提供しなくてはいけない」と思っています。そういう要望があつた際に、どうやつてお客様の要望に沿つた料理が提供できるのか、例えばメニューにはないエビとチーズが入ったアヒージョを食べたいと言われば、その組み合わせで作るときはこうしなきやいけないと考えるのが自分の仕事です。苦手な食材があるが、それがなければこの料理が食べられると言われた時、その苦手な食材がなくとも料理として成立つように代わりの食材を考えるのもシェフの仕事だと思ってます

質が高いものをリーズナブルに提供しているメニューの中でも人気なのは、私達の食生活にも馴染み深いメニューであるカレーとハンバーグ。カレーやハンバーグのソースなどは、仕込みから提供までおおよそ四日ほど掛かるそうです。

「デミグラスソースは特に大変ですね。出汁をとるためにまず骨や筋をオーブンで一度焼かないといけませんから。すごく大変だし手間もかかりますが、美味しいと言つてもらえた時に、どういうものを使つて、どういう過程で作られたものなのか説明できるものをお客様には提供したいです。それにうちはカレーもハンバーグも単品で千円以上します。その価格以下で食べられるところはたくさんあります。それでもしょっちゅうシユシユに食べに来てください

「そういうつたオーダーをされ
て、『わがまま言つてごめん
ね』と言われるお客様もいま
すが、自分からすれば成長に
繋がる有り難い機会ですね。
あくまでもメニューはメニュー
ニユ一です。そこから遠く遠
なつてもいいし、やっぱりア
レルギーの関係でどうしても
食べられないものもあります。
例えばハンバーゲの卵のよう
に、抜きにしたもののが食べた
いと言われても即座に対応す
るのが難しいものもあります
が、予約された際に伝えても
らえれば、それにも対応でき
ます」

わがままを
言ってもらえる場所

大川市内にもたくさんのお店があるなかで、シユシユシユは「わがままを気軽に言つてもらえる場所でありたい」とも話された竹本さん。美味しい料理だけでなく、お客様が寛げる時間や空間を提供したいとのこと。

「リピーターも増えましたが、最近いらっしゃらないなと思つていた方がふらつと『久しぶり』なんて言つてやつて来たり。そういう気軽に樂しませる感じがいいなと思つていてますし、そういうゆつたりと

実際に自分の店を経営するにあたって、修行先で学んだことがあります今一番の核になつていてお話をされた竹本さん。すると自分がいた頃の料理長は引退されていますが、修行先も田舎といえば田舎でした。だからこそ食事のためだけに遠出してもらうレストランを目指されていましたね。それからお客様はご飯を食べに来ていただけるのかもしれないけれどお客様を楽しく気持ちよくさせるのが自分たちの仕事で、そのツールとして料理がある。だけだとも言わっていました。料理を極めようと進んだ場所で、料理を極めた人からそういうふうに言われたので衝撃でした。が、今でもそれが染み付いています。

夢はなんでした。それが?
「肉、魚、野菜、美味しいものは全て九州で完結できると思つていています。九州各地に美味しい食材があるからこそ、そこでの美味しいもののを使用して美味しい料理を提供したいです。でかかるなら九州各县に一店舗出して、たくさんの人間にカジユアルなフレンチで楽しんでもらいたいですね。そのためにはまず大川でたくさんの方に知つてもらって、それから九州各县に進出していきたいです。その夢を持つて今頑張っている最中ですね」

気軽に楽しめる雰囲気や空間といったお店づくりを社員やアルバイトの子にも徹底しています。もちろん一生懸命料理も作りますが、お客様と話す時間もとても楽しいですね。何気ない会話の中でお客様から言われたことは、絶対に何かしらのヒントになると思っています。それから店を評価するにあたっては、接客であつたり霧雨気であつたり、そういう総合点で出されています。【料理】美味しいけど接客がねえ……と言われてはいけないとオーナーになつてから強く思つてますが、難しいなと思うところでもありますね。だけどお客様に對して過剰な対応をしてばかりいると、格式が高まらない場所だと思って寄り付いてもらえないくなるかもしれません。適度な塩梅で、お客様に話をされた竹本さんが描いた合ったたちよどいのお店を目指したいです」

*1 ルーブル美術館など多数の観光地のあるパリ中心部
 *2 1区の南に位置するセーヌ川の南岸に面した区