

地域と共生することが ローカル店の価値になる

渡辺展久氏

(株)マンダリンモア



Profile

千葉県柏市出身、1978年生まれ。調理師専門学校卒業後、『聘珍樓』などで広東料理を学ぶ。2004年26歳の時に独立し、アジアの麺とご飯料理の店『アジアヌードル展』(2012年閉店)を出店。2007年には本格中華料理店『中国料理 文菜華』を出店。中華料理の“醤(ジャン)”に注目の独自のスタイルで注目を集め、TV、雑誌等で多数紹介される。最近では、飲食店の総合プロデュースでも活躍中。

中華料理 文菜華

住所/千葉県柏市東上町2-2

規模/15坪・24席

客単価/8000~10000円

生まれ育った地元の柏市で、中華料理店「中国料理 文菜華」を営むオーナーシェフの渡辺展久氏。最寄りのJR柏駅から徒歩10分弱、繁華街から少し離れた立地ながら、目的客を中心に集客し、都内から通う常連客も多い繁盛店である。

二階建ての民家を改装し、吹き抜けや個室を備える15坪・24席の店舗は、ゆっくりと食事を楽しみたいというお客に好評。客単価は昼5000円、夜1万2000円で、月商650~700万円を売り上げる。

「文菜華」の料理は、昼夜ともコース中心で構成。旬の食材を積極的に取り入れた料理内容が好評で、夜は「シェフおまかせコースディナー」8640円(税込)や「今月のコース」6480円(税込)が人気を集める。

渡辺シェフは、化学調味料などを使わず、素材そのものの持つ旨みを引き出すことに注力。醤(ジャン)の食材へのこだわりを追求していくうちに、地元・柏をはじめとした地域で生産された食材を中心に使用するようになった。お客にも地産地消の取り組みを積極的にアピールし、同店の大きな魅力の一つとなっている。さらに、近年は地元活性化や食育関連の活動にも力を入れている。

Q 繁盛店作りの秘訣

私は開店時から一貫して、お客様の健康に留意し、素材を重視した料理を提供し続けてきました。さらにいまの時代、食材に対して安心、安全であることがより求められるようになっていきます。そこで食材をすべて国産に切り替えました。野菜類は地元産で、肉や魚貝類もすべて国産。さらに冷凍ものを止め、鴨も生、イカ、ホタテなども活けのものを使用しています。そうすると通年流通している食材ではなく、その時々旬のものを使うこととなります。例えばイカだと、これまで通年モンゴウイカだったものが、旬のヤリイカやアオリイカなども使う必要が出てきます。それが季節感の表現につながりました。

ルーツづくりは大変でしたが、いいものを使っているとどんどん情報が入ってきます。例えば、千葉・千倉の天然アワビは、海女さんが5月から9月の間だけ採ることができず。それを店で干してメニュー化する。さらに、その情報をサービスタッフがひと言添えて提供すると、お客様の心に残りますよね。そして、「あのアワビを食べに行こう」と東



A 土地ならではのストーリー性ある食材が、店の個性を作る

京からもわざわざ通ってくるようになる。背景がしっかりしていて、ストーリー性のある食材を取り入れること。さらに、サービスでお客様にしっかりアピールすることで、店の個性を際立たせることが出来たのです。

吟味した地元野菜を特色に

開業した頃は「東京も地方も変わらない」と考えていましたが、営業していくうちに次第に違いが見えてきました。東京のお店では、〇〇ならば〇〇産と格付けが決まっていて、全国にある優れた食材を提供することが求められています。しかし、私の店のある柏市をはじめとした地方都市では、駅前からちょっと行くと農地があり、食材が生産されています。そこで私は、地元の食材を自分たちでちゃんと吟味し、「いまの柏の旬はこれです」と提供することにしたのです。例えば冬瓜だと、築地では6月頃からはしりて出回りますが、千葉での旬は8、9月頃。そんな地元にいるからこそ分かる、この土地の旬の一番おいしいものを提供し続けたいと考えています。

キーワード
地産地消



『文菜華』で使う野菜は、地元・柏を中心とした千葉産のもの。近隣の直売所や、生産者から直接仕入れて購入し、メニュー中に取り込みお客を喜ばせている。写真はコース中の一品で、すべて柏産の野菜を使った「本日の柏野菜の炒め」。

その日に使用する野菜を持ってサービスタッフが客席を回り、お客に野菜の名前などを紹介する。



Q 強いメニューの作り方



A

伝統をベースにした、 オンリーワンの料理 と演出で差別化する

店を継続するためには、きちんと対価を頂き、利益を上げないといけない。またお客様を喜ばせなければならぬ。この2つを両立することは難しいことです。最近コストパフォーマンスのよい店がもてはやされていますが、私のような店がその土俵に乗るのは間違いだと思っています。シェフの作った料理がオンリーワンのものであれば、コストだけで計られるものではなくなるはず。例えば、店のスペシエリテで、お客様のほとんどが注文する「北京ダック」は、利便性のよい調理機器を入れるか、昔ながらのガス式の中国式窯を入れるか迷い、中国式窯を選択しました。これはしっかりと皮の下のところを焼き切り、臭みを残さないためです。ほんのちよつとの違いでアナログ式を選んだのですが、これが出るからこそお金を頂ける料理人だといえるのではないのでしょうか。

また『文菜華』は、客単価が一万円を超えています。この客層は味だけでなくストーリー性やアーティストイックな部分に惹かれる傾向があります。そこで料理の説明や食材

の背景を口頭でしっかりと伝えます。時には厨房を見せたりすることもあります。そんな演出によって、料理のおいしさが変わってくるのです。

伝統を守り自分の考えをのせる

『文菜華』の料理は、あくまで広東料理をベースにしています。伝統がなければ、誰でもできるし、本物とは言えません。その食文化を踏襲しつつ自分の考えをのせていくのが、私のいまの手法です。例えば、調味料にしても、旨味調味料を使わず国産食材で自作したり、ソラマメや実山椒など旬の食材を取り入れて「醬(ジャン)」を作ったりしています。

“大本の料理はありますが、このようにアレンジしています”、“いま千葉で広東料理を表現するとこのようになります”というのが、現在の『文菜華』の料理なのです。

また、店のスタッフが『文菜華』を卒業しても、その後中華業界で活躍していけるように育てる意味も込めて、基本のしっかりと料理を作り続けていこうと考えています。

キーワード
伝統と進化



コース中にも組み込み、お客様のほとんどが注文するスペシエリテの北京ダック。千葉の九十九里の鴨屋から直接仕入れる生の鴨を使用し、味噌も独自にブレンドするなどこだわる。



北京ダック用に、中国式のアナログなガス窯を敢えて導入した。

BUNSAIKA SPECIAL COURSE

シェフのおまかせコースディナー

文菜華の料理は国内の食材の多くによって生まれ、最高の食材で作り出すことにより、最高の食材がもたらす美味と香り、季節の彩りも盛り込みます。シェフの得意な（あくみ）肉類と魚類は、お客様にお楽しみいただくフランクフルトコースです。（お席の人数は併せては、お席の人数が変動します）

3,640 / 10,800 / 12,960

(10名様用) (12名様用) (14名様用)

シェフのおまかせコースディナー

“焼”鳥の盛り合わせ

本場の料理家と今季の食材の旬（海産物や肉類）

旬の魚介類と今季の食材の旬（海産物や肉類）

シェフの得意なコース

季節の食材を盛り合わせた一品（おまかせ）

お席の人数は併せては、お席の人数が変動します

お席の人数は併せては、お席の人数が変動します

お席の人数は併せては、お席の人数が変動します

CHEF NOBU SPECIAL COURSE

心躍るシェフのスペシャルコースディナー

お客様の前で調理するライブ感を是非楽しんでいただくことをコンセプトにしたメニューにて、シェフの得意な肉類と魚介類、旬の食材を盛り込み、お客様にお楽しみいただくコースです。そのほか、旬の食材と今季の食材の旬（海産物や肉類）を盛り込んだコースです。お席の人数は併せては、お席の人数が変動します。（上記メニューに盛り込む食材は、お席の人数によってお席の人数が変動します）

23,600

(10名様用)

Q いま外食に必要な魅力

私はいま、同じ野菜でもその年ごとに複数の農家さんのものを実際に食べてみて、「今年は何調理法がこれだから、この人の作ったものを注文しよう」などと決めていきます。こだわりが魅力になる時代、今後個人の飲食店は「〇〇さんが作ったキャベツが欲しい」と言っただけで仕入れ、お客様は「〇〇さんの野菜を食べに行こう」と店に通う、そんなことがもっと広がっていくのではないのでしょうか。

その一方で、地元の柏市は農業が盛んです。他の土地と同じく高齢化で農家人口が減ってきています。農業で食べられないとなると、次世代は育ちません。私は農家さんから直売で仕入れることも多いのですが、その際に価格交渉はせず、適正価格で購入するようにしています。また、食材を食べたお客様の声を生産者に伝え、やる気を出してもらっています。生産者さんの情熱を預かり、料理へと交換させ、お客様に伝えるのが私の仕事だと思っています。

また5年程前より、千葉県北部東葛の6つの市に拠点を置くレストランオーナー18店舗



A

地域に還元し、 地域に必要なとされる 店になっていくこと

で、地域振興や地産地消の推進のために活動する「東葛レストランサミット」に参加しています。農家と飲食店のマーケティングの機会づくりとして、飲食店を集めて年に2回程農家巡りツアーを行ったり、次世代のお客様でもある子供たちへの食育授業を行ったり。互いに助け合いながら、自分たちがいる地域に何かしら還元したいと活動しています。

個人レベルの「使い勝手のよさ」

『文菜華』は、ご予約頂くお客様が多いこともあり、予約客中心に営業しています。また、以前より電話でのサポートシステムを充実させ、顧客情報をストックしてきました。お客様の好みや苦手な食材、前回の注文等を集め、予約に合わせて事前にチェックすることで、一人ひとりに合わせたカスタマイズをすることが出来るのです。コース以外にもそのお客様の好きな料理やワインを用意したり、接客法を変えてみたり。そういった「使い勝手のよさ」も、いまのお客様に求められているのではないのでしょうか。

キーワード 地域の活性



地域のレストランオーナーが加盟する「東葛六市レストランサミット」。渡辺オーナー主導で、近隣農家を巡り話を聞く「農家見学会」や、小学校での食育授業などを行なっている。

東葛六市レストランサミット
地域に活力を!
文化型飲食店のオーナーシェフ集結

活動	情報	活動	情報
● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催
● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催
● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催	● 2016年10月10日 東葛六市レストランサミット開催

文菜華 ☎ 04-7164-5211

モダンタイムス ☎ 04-7163-2528

レコナル・カーブール ☎ 04-7162-1061

イル・ジリオ ☎ 04-7166-5012

びすとろ菓 ☎ 04-7164-1124

文菜華 ☎ 04-7164-5211

モダンタイムス ☎ 04-7163-2528

レコナル・カーブール ☎ 04-7162-1061

イル・ジリオ ☎ 04-7166-5012