

## お客様に受け入れられる

## 店であり続けたい

(有)東すし 代表取締役社長  
大川市料飲組合長

山浦 巖さん

大川市で最も歴史のある飲食店はどこだろうか。「大川市誌」によれば、「二つ屋」とい



う店。中華うどんを提供していたという。今の「東すし」の前身である。江戸時代からあったかどうか、記載はないが、少なくとも明治時代には若津で営業していた。

山浦さんは、「子供の頃は、旅館を営み、アイスクリーム、氷、ラムネ、たばこなども販売していましたね。そして軌道が店の裏までできていて、とても賑わっていました。」といわれる。昭和三十五年十月、現在の東町に移転してきた。そして、地名をとって店名も「東すし」に変わる。

東すしの特色は、メニュー

が豊富で、どれもリーズナブルなこと。料理のボリュームもある。お寿司、和食がメインであるが、そばや中華もある。A3版のメニュー表は、実に十ページもある。

その中で、蒸し寿司は、看板メニュー。蒸したちらし寿司のようなイメージである。

取材に訪れた日、たまたま寒かったが、その日、注文が非常に多かったのが蒸し寿司。ちらし寿司は人肌より温度が下がるが、蒸し寿司は蒸籠でふかふか蒸してあり、体が温まる。遠目で見るとウナギの蒸籠蒸しのような。穴子、エビ、





ファミリーセット  
刺身入り



えつ姿寿司



人気の蒸し寿司セット

キラケ、椎茸、など具材がたくさん入っており、味も一級品である。

また、季節料理のえつも評判が高い。えつ姿寿司は、八四〇円とリーズナブル。えつ定食は一五七五円。蒸し寿司とともに、これらを目当てに遠方からリピート客が多く訪れるそうだ。

最近では、インターネットでの情報や評判をえて、訪れるお客も多いという。最近訪れた若者は「とてもグーでしたよ。またきますね。」と話したそうだ。

感心した点は店として「大変研究熱心であること」。どういことだろうか。

「妻と出かけるときには、努めて同業者の店に入るようにしています。食事を楽しむとともに、東すしに取り入れられるよい点はないか、観察するのです。」

「多いそう。福岡が多いそう。また展示会があれば、必ず板前さんを交代で連れていく。「何か一つは持ち帰る気概を持って出かけますね」

そうした研究の結果、生み



小和室

出されたものの一つが、実は蒸し寿司。これは長崎でよく食べられている。一年から二年の試行錯誤の末、自信のある料理にすることができた。

「でも最初はなかなかお客様に受け入れられませんでしたね。地元でこういう料理はないですから…。でもここ十年ぐらいいとも人気が出てきましたよ。」

ほかにどんなものか? 「最近すとテーブルに変えました。お年寄りにとってはその方が楽だからです」。これも他店の観察、客の要望を考慮した結果だ。「そのせいか、お客様が増えてきたように感じますね。」といわれる。もっともそのテーブルは、座卓にもできる機能もある。要望に応じることできる。大川の家具製造業者に注文して作ったという。



網甘酢あんかけ

ほかに、三〇〇〇円以上の注文の場合、サービスマンで茶碗蒸しをつけること、回転式はちもり、見た目をおしゃれにするさまざまな器など、随時改善を行ってきた。

中華料理について聞いてみた。昔、「二つ屋」で中華うどんを営んでいた流れがあるのだろうか。「それはありませんよ。(笑)」といわれる。それも研究し、試行錯誤によって、作り上げたものだそうだ。



祝会席料理

東すしの別の特色は、出前が多いこと。売り上げの七割を占めるそうだ。法事、お祝いなど。しかも遠方から依頼も多い。久留米市、佐賀市、高田町、筑後市などからもある。

料理のポリシーと味、低価格が評価を得ているのだろう。

夢を聞いてみた。「改善できるところは、どんどんと変えていきたいと思っています。その点、時代を先読みしていくことは大切だと思っています。景気の悪い時代にあっても、お客様に受け入れられる店であり続けたいですね。それに地域のことですが、大川の食文化を遠方の皆さんにもっと知ってもらいたいと思います。他店と協力しながら…。エツ、旅出しうなぎ、川アンコウ、フナ料理などです。そのため三月の名物料理研究会、肥後街道や、春の木工祭りのイベントにも積極的に参加するつもりです。」



半精進仕切折