



店内



玄関



「どっちの料理ショー」の台本

地元で親しまれる

お店にしたい

寿楽

オーナー 高橋 康志さん

「寿楽」のオーナー高橋康志さんは、十六年間、辻調理師専門学校で講師・助教授を務めていた。その間のテレビ出演も多い。例えば、TBSの「料理天国」ではレギュラー出演。

主任教授と共に参加した。また読売テレビの『どっちの料理ショー』にも十数回。それにケーブルテレビの「料理大学」にも出演している。一年間、上海の全日空ホテル『雲海』の料理長も務めた。

七年前大川に店を構えることになる。どうしてだろうか。「学校の先生はやりがいある仕事です。でも、自分の店を出したい！一国一城の主になり

たい！との思いの方がより強かったですね。また妻の実家が柳川だった関係で、店を大川に開くことになりました。」と話される。

シツクで落ち着いた佇まいをみせる、照明を落とした店内にはジャズのBGMが流れる。ゆっくりできる雰囲気。高橋さん自身、看板を手彫りするなど店に対する思い入れは強い。

日本料理をベースに、洋風、中華を融合させた創作料理。料理の腕は折り紙付きだ。一品一品が洗練された深い味。「他では味わえない、おいしい料理を手間を掛けて作る。で





かに味噌のクリームコロッケ(左上)、鶏肉のレタス包み(下)



自家製豆腐と鮮魚の香味蒸し



地鶏の黒胡椒焼き



サーモンとクリームチーズの生春巻き



海老のガーリックソテー

もリーズナブルに提供」がポリシー。
たとえば、「北京ダック風鶏肉のレタス包み」。自家製「赤田楽味噌」と共にいただく。絶品である。「赤田楽味噌」は、名古屋の八丁味噌と京都の西京味噌をベースに三時間ぐら

い掛け、練り合わせて作る。「自家製豆腐と鮮魚の香味蒸し」も人気メニュー。豆の味がしっかり出た豆腐。それに魚、ネギ、生姜などを載せ、熱いエキストラオリーブオイルを掛けていただく。
また「あじとポテサラのあつあつ焼き」も人気。三枚おろしになった骨抜きあじとポテサラ。いずれも熱々。熱いポテサラに違和感を感じるが、一度食べると多くがリピーターになるといふ。
一番人気は、かに味噌のクリームコロッケ。ズワイガニの薫り高いコロッケ。味噌の深いコク。まろやかでクリーミーな食感。非常に美味。
ご飯ものの一番人気は、意外にも「和風オムライス」だそう。

他に煮物、焼きもの、汁物、コース料理などどれも、一級品だ。誰もが「唸る」ような料理。
食材はどうだろうか。お米・野菜類は農家である奥さんの実家から取り寄せる。すべて無農薬。魚、肉は毎朝市場で仕入れする。安全で、新鮮な食材だ。
さて、「寿楽」はビールも非常においしい。ビール目当てで来るお客が多くいるそうだ。キリンの樽詰生ビール一番搾りを使う。「カナダで飲んだおいしいビールの味が忘れられず、キリンさんと一緒にやればあの味に負けないものが



お刺身の盛り合わせ

できる」と考えて取り組んだ。樽詰生ビールを使う店であればどこも同じ気がするが、そうではない。三つの点を挙げられた。「保存方法、鮮度、機械の手入れ」だ。鮮度を出すため、7ℓの小さめの樽を使い、回転率を上げる。また樽の横と上に氷を置き、夏場でも二十二度に保つ。一般的に樽自体を冷やすことはないそうだ。ビールを出すとき水のフィルターを通して冷やして出しているのだ。それに毎日ビールサーバーの機械洗浄を行う。こうして初めて泡の細やかなおいしいビールが提供できるのだ。二〇〇七年九月には樽詰生ビールの優良店「満点生の店」に選ばれ、「寿楽」はキリンの社内誌で取り上げられている。
オープンキッチンを見るの



7ℓのビール樽を上と横から冷却し22°に保つ



オープンキッチン

が楽しいと言われるお客もいるそうだ。てきぱきときれいに仕上げているのが良いのだ。テレビ出演がトレーニンングになったそうだ。「料理天国、どっちの料理ショーなど、仕入れ、仕込み、ディスプレイ、器の選択などすべて一人でやりました。そして短時間で、段取りよく料理を仕上げている必要があります。それらが勉強になっていきますね。」と云われる。
夢は「私は大阪出身ですが、もっと大川の皆さんに認知していただき、地元に着した親しまれるお店にしていきたいですね。」
風浪宮前の路地裏に「寿楽」はひっそりとたたずんでいるが、一流の料理とビールを堪能されたい方は是非一度訪問を！