

笑顔がいちばん!

誠心誠意を尽くします

多国籍料理 新美勢

店主 杉本政親 さん



お店の外観



明光園でのボランティア

十一月十三日のこと。老人ホーム明光園のお年寄りたちにお寿司を振る舞った。料飲組合の仲間数人で毎年一回行っている、ボランティアである。寿司職人数名が「握り」を上演する。「握りたてのお寿司に、お年寄りの皆さんがとても喜んでくださる!」と杉本さんは嬉しそうに話される。

意お客様と向き合っています。営業用の笑顔でなく、心から出た笑顔を表せるように心掛けています。そうでなければお客様には伝わりません」と話される。

杉本さんは、福岡天神にあった、当時の有名店「勇寿司」で修行。そして昭和四十三年、寿司店「新美勢」を開店する。ちなみに向島の「新美勢本店」は兄の経営。十二、十三年前からは客層を広げようと、多国籍料理を始めた。

新美勢の特色の一つはリーズナブルなこと。それでいて、ボリュームと質が伴っていて、



杉本政親さんとご家族



お店のカウンター



店内



宴会場



日替わり定食 525円



海鮮丼 630円



中華おこげ 735円



韓国風チジミ 525円

コストパフォーマンスが非常に高い。日替わり弁当は五二五円。海鮮丼は六三〇円、豚バラ丼は六五〇円。ステーキ定食は七〇〇円。お昼は大学の学生やサラリーマンたちでにぎわう。当会議所の職員もよくお世話になっている。主婦には「かご膳(一、〇五〇円)」が人気。おさしみ、天ぷら、サラダ。その他二品が付いてくる。夜は、お酒と料理でほぼ三、〇〇〇円でまかなえるのだ。リピーター、常連が多い。

また、「多国籍料理」という名にふさわしく、料理の種類は幅広い。ベトナム料理、四川風料理、韓国、懐石料理、若い人たちに人気なトマトチーズ焼き、エビマヨ、エビチリそしてカクテル類。もちろんお寿司も！人気の料理を紹介しても良かった。まずは「中華おこげ(七三〇円)」。お焦げに中華あんを客の前で掛けるパフォーマンスとジューという音が楽しい。それから「カリカリ豚足(五二五円)」。四、五時間煮込む。表面がカリカリだが、中身がジューシーで柔らかい。「韓国風チジミ(五二五円)」。お酒を飲む方にも人気だ。それから「活あじ」。生けすから取り出しすぐに調理する。他に「納豆がん石揚げ(四七二円)」。鹿児島産の「地どり焼き(四七二円)」。それから「チゲ鍋は自信があります。一度食べたらきつと

やみつきになりますよ(笑い)」。二人前二、一〇〇円だ。新規料理の開発にも心を砕く。家族四人でたびたび、久留米、佐賀方面のレストラン、料理屋を訪れる。「新しい料理のインスピレーションを得るためです。ただ、息子夫婦との世代間ギャップで意見を合わせるのが大変ですけど。(笑い)」と話される。

夢は何だろうか。「『おいしかったよーまた来るから。』とお客様から言ってもらえるのが一番の喜びです。安くておいしい料理を提供し続けていきたいと思っています。誠心誠意を尽くして。家族の絆を大切に、八十才まで現役で努める事が目標です。」



チゲ鍋 2人前 2,100円



四川風エビチリ 630円



ベトナム風生春巻 472円

息が少し上がるくらいの運動量だ。そのおかげもあって、六十七才の今も、板場でのフットワークが非常にいいという。吉原医院の先生は、患者さんたちに杉本さんを引き合いに出して、いつもウォーキングの大切さを説いているという。