

お客様から『いい意味で期待を

裏切られた』と言われる店に

チャイニーズキッチン パンダ亭

代表 龍 慎也 さん

今回は大川市内で中国料理を提供されている、パンダ亭の龍さんにお話を伺いました。

大川市で中国料理を

大川でパンダ亭を始められたのは、今から約五年前のこと。それまでは福岡市内にあるホテル日航福岡で修業を積み重ねてきたそうです。大川市



店内の様子

出身で、まだ32歳とお若い龍さん。パンダ亭を始められた当初は28歳だったそうです。「料理人だからいつかは自分の店を持ちたいとは思っていましたが、修業時代はそういう気持ちあまり強くありませんでした。大川に戻った際に知り合いの店舗の立ち上げを経験し、そこで自分の店を持ちたいと強く感じました。修業した福岡ではなく地元で始めた理由は、『小さい頃から慣れ親しんだ味があるからこそ大川で』との思いからです。」一度聞いたら忘れられない「パンダ亭」という店名ですが、由来などあるのでしょうか。「店名を考えるのも大変でした。最終的には覚えてもらいやすい名前にといいことでパンダ亭になりましたね。パンダが好きということもありましたが、中国と言えばパンダ！という考えです（笑）。嬉しいことにお客様からパンダグッズを頂くこともあり、お店は龍さん自身も含めて、

お二人で切り盛りされており、料理は全て一人で作っているとのこと。「そのため、申し訳ないのですがどうしてもお待たせすることがあります。開店当初はもつと客席を増やすつもりでしたが、いざ始めてみると今の客席数でも大変だと実感しています。」キヤパは最大25名で15名様の子約から貸し切りも可能とのこと。「また夜の営業だけでなく、曜日限定でランチ営業もされているパンダ亭。夜にはないメニューを提供するように心がけているとのこと。ランチは2種類。サービスタッチは850円、パンダ亭ランチは1,100円（どちらも税込）メインはどちらも同じ。一例ですが、サービスタッチは、醋辣湯麵（スーラータンメン）・五日春巻・ごはん。パンダ亭ランチは、醋辣湯麵・五日春巻・海老のXO醬蒸し・ごはん・ゴマ団子・ドリンク





サクラポークの広東風チャーシュー〜蜂蜜風味〜



海老の四川風チリソース煮

中華料理と云えば、早く提

などです。メインや副菜は毎回変わるということです。「約8割のお客様にパンダ亭ランチをご注文頂いています。メインは『チャーシューと葱の汁そば』や『エビチリ&エビマヨ』夏は『五目冷麺』や『冷やし担々麺』など様々です。」12時過ぎには満席になるので、狙い目は11時30分のオープン直後か、2回転目の12時半過ぎ頃だそうです。



パンダの箸置きやメモスタンド

供され、たくさんの方が出て来るイメージですが、そういう店にはしたくなかったと龍さんは話されました。「多く作って出すほうが料理人も楽です。だからといって『安くてこれでもかというほど量が出て来る店』や『堅苦しく中国料理と言えはこういうものだというような店』にもしたくなかったです。まだまだ成長段階なので偉そうなことは言えませんが、今の自分が出来るちゃんとした中国料理を丁寧に提供しようと心がけています。」

「お客様から『こてこての中華を想像していた。この地域で今まで食べていた中華とは違った。いい意味で期待を裏切られた』と言われるのもうれいすね。」

また創作料理よりも基本を大事にしたいと話された龍さん。「例えばエビチリという料理があるなら、自分が食べたいと思う美味しいうエビチリを作りたいし、そういう料理を作ろうと心がけています。」

様々な料理を提供するにあたって、龍さんが心がけていること、こだわっていることなどはあるのでしょうか。「基本的には全ての料理や調



鉢盛り

味料も手作り、と考えています。食品業界も技術が進んできているので、既成のソースや冷凍食品なども良いものが増えてきています。全てを否定するわけではありませんが、せつかく自分の店に来て頂いているお客様には自分自身が作り美味しいと思えるものを提供したいと思えます。例えば甜麵醬(テンメンジャン)やXO醬、葱油などが一番美味しいと思っています。また温かいものを提供するよう心がけています。二年ほど前から元旦も出来立て鉢盛りを承っています。お盆やおきには台数限定で温かいものを作っています。配達は出来ないのですが、取りに来て頂いています。特に一月一日の午前中は需要が多いので、予約がすぐ埋まりますね。」

お正月だけではなく通常の鉢盛りも承っており、価格は4〜5名様用8,640円、5〜6名様用10,800円

十年後も大川で

大川市で取り組まれている激辛料理にも協力されている龍さん。「大川の町おこしになることは、できる限り協力したいと思っています。」とお話されました。

「元々、店を出すのが夢でした。雇われて料理を作っている間は、料理だけでも良かったのですが、実際に店を持つとそれだけではいけない部分が出てきましたね。今は一人で出来る範囲ですが、いずれは店を大きくしたいなという夢もあります。まずは十年後に新しい店舗なり、今の店を大きくするなり、新たな展開をしていきたいです。そしてまた、この夢追い人の取材を受けられたらいいなと思っています(笑)」