

# 夢追い人



店内の様子

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。

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

チヤイニーズキッキン パンダ亭  
代表 龍慎也さん

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つていいました」が、修業時代はそういう気持ちはありませんでした。大川に戻った際を経験し、そこで自分の店を持ちたいと強く感じました。せんでした。大川ではなく地元で修業した福岡では、なぜから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。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やすい名前について考えたね。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だ！」という考え方です。（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ます。お店は龍さん自身も含めて、

「そのため、申し訳ないので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大変だと実感しています。」  
キヤバは最大25名で15名様の予約から貸し切りも可能とのことです。

また夜の営業だけではなく、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心がけているとのことで、ランチは2種類。サービスランチ850円、パンダ亭ランチ1,100円(どちらも税込)メインはどちらも同じ。一例ですが、サービスランチは、「酢辣湯麵(スープラーメン)」。五目春巻・ごはん・パングダ亭ランチは、「酢辣湯麵・ごはん・五目春巻・海老のXO醤蒸し・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

などです。メインや副菜は毎回変わることです。  
「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『チャーチュー』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分のオーブン直後か、2回転目の12時半過ぎ頃だそうです。

## 中華料理と言えど、 パンダ亭のごだわり

中華料理と言えば、早く提

供され、たくさんの方に来て頂いています。自分が想定していた年代よりも上の方に来ていただけるのは、すごく嬉しいですね。ご年配の方も多く来店されるパンダ亭。こつてりしたイメージの中華料理ですが、パンダ亭ではどうなのでしょうか。

「嬉しいことにご年配の方に多く来て頂いています。自分が想定していた年代よりも上の方に来ていただけるのは、すごく嬉しいです。」

お店には老若男女が来られることが多い年齢層などあるのでしょうか。

「嬉しいけれども、うものだというような店」もしくは「堅苦しい中国料理と言えばこういふものが出来るちゃんととした中国料理を丁寧に提供しようと心がけています。」

「多く作って出すほうが料理人も樂です。だからといって『安く』これでもかというほど量が出て来る店」や「堅苦しさは言えませんが、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思っています。」

「多くは話されました。う店にはしたくなかったと龍さんは話されました。」

「多くの出来事で、う店にはしたくなかったです。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思っています。」



## パンダの箸置きやメモスタンド

「修業をした就職先が広東料理だったこともあります。それがベースになっています。ただ店ではエビチリや酢豚など、広東料理の枠にとらわれないで出していますね。広東料理だけ提供してもお客様にはなかなか響かないのが現状です。」エビチリや麻婆豆腐などは四川料理とお話をされた龍さん。では広東料理とはどんなものでしょうか。

「素材を活かして料理をするのが広東料理です。海鮮を使つたあつさりとした味付けや、蒸したり焼いたりと言つた技法が多いですね。オイスター／ソースを多用するのも広東料理の特徴だと思います。」あつさりとした広東料理がベースとなつているパンダ亭のメニュー。お客様から中華料理っぽくないねと言つてもらえるのが嬉しいともお話をされました。

「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つた。いい意味で期待を裏切られた』と言われるのもうれしいですね。」

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つて、龍さんが心がけていっていること、こだわっていることなどはあるのでしょうか。



鉢盛り

味料も手作りで、と考えています。食品業界も技術が進歩します。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、せっかく自分の店に来るので、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。自分が作り美味しいと納得できるものを提供したいと思いまます。例えば甜麵醬（テンメンマヨ）やXO醤（エックスオーチャン）や葱油なども出来立て本格的でも自分で作ったもの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に心がけています。二年ほど前から元旦も出来立て本格的盛りを承っています。一時間おきに台数限定で温かいものを作っています。配達は出来立て本格的ないので店まで取りに来て頂いていますが、すごく好評です。特に一月一日の午前中は需要が多いので、予約がすぐに入りますね。」

お正月だけではなく通常の鉢盛りも承つております。価格は840円(税込)5名様用1080円(税込)6名様用1080円(税込)

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  
したいと思います。」とお話  
されました。  
では、そんな龍さんの夢は  
なんでしょうか。  
「元々、店を出すのが夢でした。  
雇われて料理を作つている間  
は、料理だけでも良かった  
ですが、実際に店を持つと  
ただけではいけない部分が  
きてきましたね。今は一人で出  
来る範囲ですが、いざれは店  
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、新たな展開をしき  
てみたいですね。そしてまた、こ  
の夢追い人の取材を受けられ  
たいなと思っています。(笑)