

# 人追い夢

## お客様の「ちようどいいい」に 合う店を目指して

今月の夢追い人はビストロシユシユの竹本光さんにお話を伺いました。

気軽に楽しめる雰囲気

ビストロシユシユは大川・榎津にあるフレンチレストランです。店名のビストロは、フランスでレストランの格式を表すもの、シユシユはフランス語でお気に入りという意味だそうです。

「大川で店舗を構えて今年で五年目になります。フレンチと聞くと敷居が高いように思われますが、うちは単品メ

ビストロシユシユ

オーナー 竹本光 さん

ニューなら五百円からというカジュアルなフレンチレストランです。ハンバーグやカレーのような、ご家庭での馴染みのある料理に、プロだからこそ出せる美味しさが加わっているの、変に構えず、お一人様でも団体様でも気軽に楽しんでいただけたらと思います。」

大川で店を出される前は、佐賀市に店舗を構えるシャトー文雅で十年半ほど修行されていたとのこと。またその期間中、半年ほど休職されて本場・フランスでも修行を積まれたそうです。

「最初は紹介してもらった、日本人のシェフもいるお店で一ヶ月ほど働きました。働きながら今度はフランス人ばかりの店に行きたいと考え、いところが見つかったので、二ヶ月からはそこで働き始めましたね。長期間働かせてもらったのは、パリの一区※1と六区※2の二店舗で、数日

間だけ働かせてもらった店舗もありました。でもどこも無給でした。給料いらないので働かせてください！ということでした。給料はありませんでしたが、フランスはチップ文化だったので、頂いたチップだけで十分生活できましたね。」

店にいられたお客様は老若男女、皆さん舌が肥えていたと話された竹本さん。日本人とフランス人の舌の違いなどはあったのでしょうか。

「フランスは全体的に濃い味でしたし、野菜など食材の味も濃いです。向こうで作ったものでも日本で作ったものやつばり違いますし、同じような味付けをすると濃いと思われるんです。また修行させて頂いた二店舗目は格式高いレストランではなく、カジュアルなビストロでした。四十席ほどありましたが、昼夜問わず満席でした。メニューは四千円くらいのコースと七千円





外観



厨房の様子

くらいのコースの二種類のみで、それらがずっと出ているような感じでした。そこで働いたときに、かちつとした雰囲気ではなく、もつとカジュアルな、ふらつと行けてふらつと帰れる。だけど料理は美味しくて、お昼からでもワインなどのアルコールが飲める、そんなお店を持ちたいというイメージが固まりました。フランスだとお爺さんもお婆さんもお昼からワインを飲んでいて、作業着のままでも美味しい料理が楽しめるような、そんな雰囲気がいいと思います」

### お客様のために

様々な単品メニューやコース料理を提供されるシユシユですが、お客様の好みや希望に応じて、その場でアレンジされることも多いそうです。「お客様が食べたいと思われるものを提供しなくてはいけません」と思っています。そういう要望があった際に、どうやってお客様の要望に沿った料理が提供できるのか、例えばメニューにはないエビとチーズが入ったアヒージョを食べたいと言われれば、その組み合わせで作るときはこうしなきゃいけないと考えるのが自分の仕事です。苦手な食材があつて、それがなければこの料理が食べられると言われた時、その苦手な食材がなくても料理として成り立つように代わりの食材を考えるのもシェフの仕事だと思っています」

「そういつた際に対応できるだけの引き出しを増やすために十年以上修行してきた、とお話された竹本さん。」「それだけ長い間修行してきたのだから、いま目の前でそういう要望を言ってもらえていくのには自分の引き出しを使わないのはもったいないし、しよつと思えば出来るのに面倒くさいとか忙しいとかで断るのはもったいないです。普通の人は出来ないかもしれないけど、自分は出来るんだからチャンスだと思えますし、そこにやりがいを感じています」

「お客様のための」  
色々な要望を伝えられ、そして対応してもらえぬ店には、なかなか出会えないからこそ、そういう場所になりたいとお話されました。「そういつたオーダーをされるね」と言われるお客様もいますが、自分からすれば成長に繋がる有り難い機会です。あくまでもメニューはメニューです。そこから遠くになつてもいいし、やつぱりアレギーの関係でどうしても食べられないものもあります。例えばハンバーグの卵のように、抜きにしたものが食べたいたいと言われても即座に対応するのが難しいものもあります。が、予約された際に伝えてもえれば、それにも対応できます」

### わがままを言ってもらえる場所

「自分がいた頃の料理長は引退されていますが、修行先も田舎といえは田舎でした。だからこそ食事のためだけに遠出していましたね。それからお客様はご飯を食べれば、それからお客様が楽しく気持ちよくさせるのが自分たちの仕事で、そのツールとして料理があるだけだとも言われていました。料理を極めようと思つた場所、料理を極めた人からそういふうに言われたので衝撃でしたが、今でもそれが染み付いていますね」

大川市内にもたくさん飲食店があるなかで、シユシユは「わがままを気軽に言ってもらえる場所でありたい」とも話された竹本さん。美味しいうちでなく、お客様が寛げる時間や空間を提供したいとのこと。

「リピーターも増えましたが、最近いらつしやらないなと思つていた方がふらつと『久しぶり』なんて言つてやつて来たり。そういう気軽に楽しめる感じがいいなと思つていきますし、そういうゆつたりと

※1 ルーブル美術館など多数の観光地のあるパリ中心部  
※2 1区の南に位置するセーヌ川の南岸に面した区