



(株)エムアンドケイ

代表取締役社長

木下 浩嗣

金沢市生まれ。1999年エムアンドケイを設立。寿司店・日本料理店を、金沢から東京、海外へとワールドワイドに展開する



# 金沢から食と文化の発信。

## 新春対談

### 木下 浩嗣 — 魏 賢任



和風中華「招龍亭」にて

豊中物産(株)

代表取締役社長 菜香樓総支配人

魏 賢任

中国福建省福州市生まれ。1996年金沢市で豊中物産を設立。金沢と大連の2都市を拠点に「菜香樓」「招龍亭」などを展開する



日本料理という文化を、世界に、次代に伝えていく。(木下)

木下 魏社長は昨年大連に出店され、ますます「ミニ中華街構想」の実現に弾みがつきま

魏 実は中国の外食産業は接客面でのレベルが低く、私自身も一流レストランで食事をした際に苦い体験をしたこと

木下 大連店でも水の浄化に非常に気を使っておられるとか。安全へのこだわりにも、お

木下 私も魏社長の国際感覚に教えてもらうことが多いです。木下社長はこれから複数の海外出店を計画されている

職人自身が食べたくないものは絶対に出さない、という基本精神を噛み締めています。木下社長は昨年、複数店舗をオープンされましたが、やはり一番熱い話題は、銀座



菜香樓大連店 観光地として賑わう星海広場に位置する大連店は、日本と中国の文化交流の場であるとともに、観光やビジネスで訪れる日本人が安心して寛げる店でもある。

## 「新しい試み」を展開。(魏)

使って再現しました。そして、これまでの広東料理をベースに各店舗「新しい試み」をどんどん展開していきます。新館では、本場四川料理の最先端を、若い方にぜひ味わってほしいと思います。金沢百番街店でも「金沢ならではの中華」というコンセプトを実践し、

木下 今、海外の日本食レストランの半数以上が、日本人以外が経営するもので、似て非なる日本食が横行している状態です。日本で培われてきた料理の技術を教える教育機関の存在がなければ、日本料理という文化の継承は難しいでしょう。今ね、国際寿司大学の実現という大きな夢に共感してくれる若者がどんどん当社に集まってきてくれるんです。

魏 私は、今年は新たな進化を遂げるための力を蓄える一年と捉えています。美味しい料理とおもてなしの心は変わりませんが、各店で新しい試みを展開してまいります。木下 菜香樓本館が昨年十二月にリニューアルしましたね。魏 より快適な空間で食事を楽しんでいただけるようになりまし、メニュー面では広東料理に加え金沢の素材を使った海鮮火鍋を提供するようになりまし。火鍋は、13年前に私が香港を訪れた際に食べてその美味しさに感激して以来、ずっと記憶に残っている味。これを金沢の食材を



金沢の寿司 華燭 加賀百万石の豪華納備な店づくりがコンセプト。毎朝、金沢港や永見港から新鮮な素材を運送しており、関東ではなかなか食せないネタを提供している。



金沢寿司割烹「魚匠」にて