

新 戦 略

浅野川大橋のもと、主計町茶屋街の入り口に今夏、1軒の料理店がのれんを掲げた。「鮎処あさの川」は、回転すし店の「金沢まいもん寿司」を営むエムアンドケイの新業態店だ。素早い提供をモットーとする回転すしと趣旨は全く異なり、職人と客がカウンター越しに顔を合わせ、間合いと食事を楽しむ空間だ。京都や金沢の数々の日本料理店で修業を積んだ乙部友寿さん(41)を大将に、木下達也さん(39)の2人で板場を守る。

「今まで以上に腕を高めてほしい。そのために今回、西の横綱といわれる大御所に頼み込んで力をお借りした」と木下孝治社長は語る。大御所とは、惜しまれながら昨年閉店した「小松弥助」の大将、森田一夫さん(85)である。

技術から心構えまで

「こないだのあれな、もうちょっとこつしたらいい。ほんの少しのことやけど大事や」。午前9時過ぎ、仕入れから戻って昼の営業の準備をしていた乙部さんを見つけると、森田さんがやんわりと呼び止めた。森田さんは昔ながらの

すし店の心意気伝える



エムアンドケイ ①

記者
メロ

エムアンドケイ(金沢市) 回転すしの「金沢まいもん寿司」をはじめ、和食店「鮎処 あさの川」などを直営、FC合わせ全国で14店展開する。資本金5千万円。2016年3月期の売上高は約26億円。

職人気質の「見て学べ」派だが、この店では板場には立たないものの、監修という立場で2人の仕事に助言する。内容はすしの技術面だけではなく、料理人としての心構えまで幅広い。開店して約2カ月、最も口酸っぱく言ったのは「全てに感謝することだ」。

「握ってお客さまにお出しするときに気持ちが入っているかどうか、すべに分かる」。森田さんは、2人がすしを出すすべを見逃さない。注文から提供までスピードが求められる回転すしと同じ感覚ではないかと考えるからだ。

焦らず長い目で

開業2カ月の状況を尋ねると、森田さんも木下社長も「まあまあ」。店を出せばとっと人が押し

「大御所」に学ぶ

寄せる回転すし店とは、同じ調子にはいかなない面もあるという。「これからです。焦らず長い目でみて、板前が一つ一つ自分の頭で考えて店が進化していくのを見守りたい」と森田さんは話す。

乙部さんは今まで客の前に立つことはほとんどなく、接客から学ぶ日々だ。「すしはシンプルだからこそ難しいが、お客さまに目の前で喜んでもらえぬことが、とにかくうれしい」と意欲を募らせる。すし店の心意気を若い世代に伝えていきたいと力説する森田さんの思いは、浅野川のほとりで脈々と受け継がれている。

エムアンドケイが本店した「鮎処あさの川」 金沢市主計町