

日本料理の老舗「神楽家」が台湾初出店

名古屋の老舗日本料理店「神楽家」を運するリブレと台湾の大手外食チェーン展国際は4月25日、台北市のそごう忠孝館内「神楽家台北そごう忠孝店」をオープンした。神楽家は1985年の創業以来初の海出店で、名古屋の料亭としても初の台湾出となる。日本伝統の味と心、そして日本の化などを台湾人へ提供する。

展国際の張宝鄰董事長は「生活が豊かになると追求したくなるものは健康である。日本料理は健康的で、味わいを楽しめ。脂濃くなく消化にいい」と時代の要求に合った日本料理の価値を強調する。また、オープンにあわせて台湾の料理人とホールスタッフは名古屋の本店で修行した」とも言った。ただ、日本人と台湾人の味覚が異なるこ

とから、「本店で使用している赤味噌を台湾では合わせ味噌に変更するなどの調整を加えた」とも。季節と旬の食材を使用するため、日本と台湾では提供するメニューは異なる、としながら「基本には忠実」と、美味しさに太鼓判を押した。

リブレ日下智重子社長は「台湾の方と日本の方にもどちらにも受け入れられるような内容を作ることは、どこでも抱えている問題」と、海外展開での苦勞を語る。また、台湾人料理人を日本で修行させたことについては、「使い慣れていない食材の扱いや、食材の処理の仕方で相違点はあったが、修行期間内で充分理解してもらえたと思う」と、味に対する自信をのぞかせた。

台北店は本店から水井恒平氏を料理長

に、大岩誠氏が支配人として就任。この体制で品質を守り抜く考えだ。

オープンを記念して行われた記者会見で太平洋そごう呉素吟副総経理は「太平洋そごうは開業26年以來、どのように上質で良い物を誠心誠意お客様へお伝えするかという姿勢を貫いてきた。その中でデザートの中で素晴らしい懐石料理を味わえることは感謝すべきことである」と歓迎した。

会場を訪れていた台湾人記者も「美しくて美味しいなんて素敵ね」と本格的な懐石料理を楽しんでいた。張社長は台湾でも日本の本店と同様に、雰囲気のある独立した店舗をオープンさせる考えも示唆した。



神楽家そごう台北忠孝店スタッフ



(左二人目から)リブレ日下智重子社長、展国際張宝鄰董事長



太平洋そごう呉素吟副総経理