

その18

すべては女性客の一言から
食材とお酒のマリアージュ
お客様と探す新しいかたち



御食事&焼酎処 辰巳

法人名	有限会社 辰巳
業種	料理店
代表者名	いまなが 今永 かつき 勝紀
創業年	大正13年
所在地	大分県宇佐市四日市54-1
従業員数	6人（うちパート4人）
電話	0978・32・2076
URL	http://www6.ocn.ne.jp/~tatsumi/

◆歴史と自然の町宇佐

宇佐市は大分県の北西、国東半島くにさきの入り口に位置しています。市北部には国道とJＲ日豊本線が北九州市と大分市をつなぐ交通の要衝をなしており、そのまわりを囲むように商業地区が点在します。

平成十七年に市町村合併が行われ、七十五基もの石橋がある院内町いんない、地元のおどろを原料にしたワインで有名な安心院町あじむなど、新たな魅力が加わり、広域化が図られたことで、豊前海ふぜんのかにやはも、宇佐平野のねぎ、院内のゆず、麦焼酎、ワインなど、海の幸から山の幸まで、豊富な食材が地元で揃うようになりました。

◆ぜいたくな時間を楽しめるお店

「御食事&焼酎処 辰巳（以下、「辰巳）」は宇佐市の北部、主要国道より百メートルほど南下した、駅や商店街から少し離れた場所にあります。歴史を感じさせる古民家風な建物。赤煉瓦色の看板に白く躍るような字で「辰巳」と書かれており、看板の右手には焼酎の瓶がずらりと並んでいます。店内は、二階が宴会もできる大広間になっており、一階は個室と広めの座敷、カウンター席という造りです。

「サラリーマンがちよつと会社帰りに飲んでいこうっていう感じの店ではないかもしれ



歴史を感じさせる店舗外観

◆大正十三年創業の老舗、そして時代の変化

「辰巳」は大正十三年、今永さんの曾祖父である辰造さんによって開業しました。

二代目である祖父が市内の別の場所に割烹料理店を構え、昭和三十九年に現在の場所に店を移設しました。一階では食事処としてうどんやちゃんぽんなどの食事を出し、二階では本格割烹料理を提供する宴会場として広間を設けました。

昭和四十年ごろにはベビーブームとともに結婚ブームが訪れ、当時は割烹料理屋などで

ませんね」と、店主である今永勝紀さんは言います。「最近、駅の近くによく居酒屋のチェーン店があるでしょう。会社帰りにちよっと一杯飲みたいときに行くような。うちは、そういう店とは少し違うかなと思っていますんですよ」。

『辰巳』にいけば、おいしいものが食べられる』『辰巳』になら誰かを連れて飲みに行きたい。今永さんは、そのようなお客様の声を大事にすることで、他の居酒屋とは違う「本格的な割烹料理が食べられる焼酎処」という独自のスタイルを築き上げました。



ずらりと並ぶ焼酎瓶

ズン以外の時期の売上げが伸びず、平成五年からの十年間では、前年に比べて一年ごとに一〇%程度、売上げが落ちていったそうです。

「このままではいけない」——今永さんを変えたのはお客様からの声でした。

◆新装開店

「マスター、焼酎をおいたお店にしてよ」

今永さんはある日、女性客からそう言われたそうです。今永さんに、その言葉は印象強く残りました。

結婚披露宴を行うことが多かったため、「辰巳」の二階にある宴会場では、忙しいときには一日に二組の披露宴を行うこともあったそうです。『割烹料理 辰巳』で披露宴を行うというのが、一種のステータスとなっていた時代です。しかし、時代が移りゆくにつれ、今永さんは、今まで割烹料理店の中核をなしていた宴会客の数が減ってきていることに気づきます。忘年会や歓送迎会など、シーズン毎のニーズはあるのですが、景

地元の人間にとって「辰巳」は、「割烹料理の店」であり、五十年代、六十代のお客様の中には「私は、ここで披露宴をしました」という人もいまだに数多くいます。結婚披露宴や宴会、接待等を使う高級な店というイメージが強く、「入ってみたいけれどなかなか入りづらい」という声をよく聞いたそうです。「敷居が高い」という老舗ゆえの弱みを払拭（ふっしょく）すると同時に、一人でも多くのお客様に満足していただけるように、今永さんは平成十六年、現在の「焼酎処」の形に店を新装開店することを決意しました。店舗の一階を居酒屋風に改装し、気軽に入りやすい雰囲気を作り上げました。

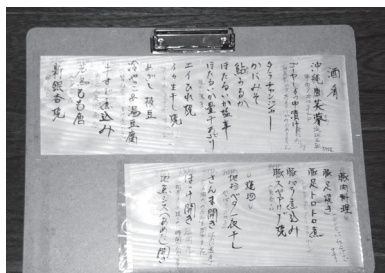


4～5人向け個室

「国民生活金融公庫（現 日本政策金融公庫）から融資を受けました。融資額は数百万程度です。最小限にしようと思っていました。でもこだわった個室があるんです」

今永さんのこだわりの一つは、掘りごたつ。足が痛くて座敷に座るのがつらいというお客様のためにテーブル下の床部分のカットして、座りやすいように工夫しました。さらに、お客様がおしゃべりを楽しめるようにと、きちんと区切られた個室も用意しました。

食事メニューも変えました。酒と一緒に食べなくなるよう



手書きのメニュー

な一品料理は毎日、手書きで書き換えられます。

旬のものを使った割烹料理を宴会で楽しめる、また老舗割烹料理屋の作る最高級の料理が居酒屋スタイルでも楽しめる、という現在の「辰巳」のスタイルはここで確立されたといえます。

◆焼酎へのこだわり

初めは十本程度だった焼酎は、新装開店するとともにどんどんその数を増し、最高では二百五十本にもなったそうです。少し数を整理した今も店内には常に二百本以上の焼酎が置かれています。

「勝手に増えちゃったんですよ」と、冗談のように話す今永さんですが、その陰には地道な努力がありました。大分県内から福岡や鹿児島まで、焼酎の試飲ができる場所には、ことごとく顔を出し、自分の舌でおいしいと思うものを探していったのです。努力の結果、自分でも満足できるラインアップの焼酎リストが完成しました。

座席に置いてある二百種類以上の焼酎のメニューにはすべて、店主の書いたコメントが添えられ、オススメのものには星マークがついています。

今永さんの焼酎へのこだわりは、至るところに光っています。ひとつは窓際です。直

射日光を嫌う焼酎のため
に窓にはすべてスモーク
フィルムを貼り、外には
簾^{すだれ}がかけられています。

お客様に満足していた
だけるように、今承さんは
さらに努力を惜しみませ
ん。おいしい飲み方につい
てお客様から質問された時
は、押しつけがましくな
らない範囲で丁寧^{ていねい}に答え
ることにしています。

例えば焼酎の場合、好
みの分量で焼酎を水で割
り、数週間から一か月ほ
ど寝かせておくと、同じ

豊富な焼酎メニューのほんの一部

商品No.	商品名	金額	コメント
芋 焼 酎			
7	八 幡	700	芋焼酎好きには、たまらない一品。特に、お湯割りは泣けてきます
16	池の鶴	500	アルコール度28°だが、香り穏やか力強いパンチのある甘み、炒った銀杏によく合う
23	鶴 見	400	お湯割りが、最高です。口当たり甘く、旨味深し。超おすすめ
27	富乃宝山	600	フルーティな香り、清らかな深み。ロックOnly
56	魔界への誘い	400	えっ！これ焼酎？純米酒のような香りです。あなたも魔界に誘われてみませんか？
82	夢の一滴	400	眞酒と同じ蔵で、一般には出回ってない一品。店長が思わず旨いと思い仕入れました
麦 焼 酎			
1	兼 八	600	深みのある味と香ばしさを楽しむ一品。例えるならば、麦チョコの香り！？
4	久 保	500	淡麗で上品な甘さ、香り立つ一品。お湯割りは超うめー！超お薦め品
6	杜谷（華むぎ）	400	フルーティな香り。純米酒のよう？
18	やき麦	400	麦茶のごとく香ばしい！さっぱりとした味わい。飲みあきしない
21	釈云麦	500	黒麹、無濾過！麦の香ばしさが際立ってます。ロックもいけますが、お湯割りもOKです
31	いいちこ 深薫 25°	400	深い香りと豊かなコク、常圧蒸留原酒を使った一品
そ の 他			
6	園の露	400	年間製造量8000本の小さな蔵。幻の焼酎。一度飲む価値あり！！！！
7	余 谷	600	地元、常德屋酒造場の限定米焼酎。院内産の米を使用し、サッパリしたキレのある一品
24	与那国 30°	400	お客様推薦の一品。確かに旨いです
29	山原くいな 43°	600	店主一押しの泡盛、ほのかに焙煎臭あり



麦焼酎「常徳屋 16度 前割り」(左)
と米焼酎「十四代 秘蔵」(右)

豊富な焼酎のメニューに加え、「辰巳」にはメニューにない「隠しアイテム」もあるそうです。その時々になしか飲むことのできない特別な酒です。

「今日入ったものです」と、今永さんが取り出したのは山形にある高木酒造株式会社の米焼酎「十四代 秘蔵」。インターネット販売でも高値を呼ぶ人気商品の一つです。今永さんは、こうした「隠しアイテム」をリーズナブルな値段でお客様に提供しています。入手方法は「秘密」だそうで、地道な研究から多くの酒造関係者に人脈を持つ今永さんならではの成果と言えます。

今永さんの努力と口コミ、焼酎ブームも重なって、店舗一階の焼酎処の売り上げは、目

水割りとは思えないほどまろやかな味になるそうです。お客様との話がさらに弾めば、「こんな焼酎もあります」と、メニューの中の麦焼酎「常徳屋 16度 前割り」をお客様に試飲していただくのだそうです。「常徳屋 16度 前割り」は、その名のとおり、初めから水で割って寝かせた焼酎で、一か月待たなくても味の違いが楽しめる一品。

こうした、度重なるコミュニケーションが、お客様の満足度をさらに高めることにつながっているのです。

に見えて伸びていきました。毎年宴会場の売り上げが落ちていく中、それをカバーするべく、四人から六人の少人数グループのお客様が増加しました。それに加え、「以前から『辰巳』に一度入ってみたかった」というお客様が焼酎処に変わることをきっかけに来店されることも多く、さらに新規の顧客数の増加につながっています。現在では一階を居酒屋風に改装する前に比べて、一・五倍近くの売り上げの伸びが見られるそうです。

◆第一回ワインを楽しむ会

お客様の声に耳を傾けることを大切にする今永さんの経営方針は、仲間やお客様との「勉強会」という形でも表れています。

「勉強会」の第一弾は「ワインを楽しむ会」でした。同会が生まれたきっかけは、平成十四年ごろに今永さんがワイン好きの同級生と「生がきにワインは合うか」を議論したことに始まります。

それでは生がきに合うワインを考えてみようという思いつきから、平成十五年三月六日、「第二回ワインを楽しむ会」が行われました。地元安心院にあるワイナリーから指南役としてソムリエを招待し、今永さんが地元の食材を使ってワインに合う料理を考えました。そのとき使用したランチヨンマットにはメニューとワインの銘柄が書いてあります。

三和酒類株式会社との焼酎勉強会では、豊前の魚、安心院のすっぽんなど、地産地消にこだわったメニューを考えました。

このような取り組みを通し、数はまだ多くないものの新たなお客様、リピーターも増えていきました。

◆さまざまな取り組みを通して伝わるお客様の声

「すべてがお客様からの一言なんですよ」と、今永さんは言います。

どの種類のビールを店に置くか思案していたとき、酒屋から言われた一言は「『辰巳』さんとは料理がおいしいんだから、高くてもそれに合うビールにしないさいよ」でした。

なるべく単価を下げたいと思っていた今永さんですが、その言葉に動かされ、熊本県にあるビール製造所まで出向き、製造過程を勉強し、「少し値段は張るけれどもこのビールでいこう」と決めました。ビール好きのお客様方には好評で、ワイン会などに続き、おいしいビールをおいしい料理とともに楽しむ「ビール会」も開かれました。お客様の声を聞き入



蔵元を招いての焼酎勉強会を報じる大分合同新聞（平成21年9月2日朝刊）

れ、そこに自らの研究を重ね、いいものを提供するという姿勢は、今永さんが常に貫いてきた姿勢です。

現在、勉強会の参加の声かけは主に常連のお客様に行われていますが、インターネットやホームページを使うことによって、さらに多数の新規のお客様の参加を呼びかけたいと、今永さんは考えています。県内外を問わず、焼酎好きな人に「あそこに行けばおいしい焼酎を飲める」と思っていただけのような情報を発信していきたいそうです。

「辰巳」、今永さん、お客様の声はこれからも常に一緒の方向を向いて進んでいきます。

◆取材メモ

今永さん自身飲むことが本当に好きということで、お客様の好みは聞いておすすめする料理やお酒の一品には自信がうかがえました。

「実は工業系の学校を出たのにパソコンを使えないんです。だから今、勉強しているんですよ」とおっしゃっていましたが、店内にはパソコンで作られた案内状やメニューなどがたくさん置いてありました。

常に勉強して学び取ろうという姿勢は料理だけではないようです。