



わははははは、
この活気で
酒が進みます!

カンパ〜イ!
今日も飲むねえ。
いいねえ

「ブラッスリー オザミ」料理長
羽立晶史シェフ

はなちまきシェフ「コートールド」を経て、フランスとベルギーでも年々修業後、「オーバカナル」のシェフを務め現職へ。里付レストランからピストロまでフレンチを幅広く知る。

仲間と会話が弾むような 人情のある居酒屋が楽しい!

お客さんのことを考えて
工夫するところがいい

夜も更けて、賑やかな笑い声が店の外にもこぼれ出す「マルイチ 恵比寿本店」。料理も酒も和洋なんでもあり。野菜や肉をシンプルに焼く炭火焼が人気の店だ。若々しくて庶民的だが、大人も寛げる。この店へやってきたのは、いつも元氣いっぱい横内さんだ。

「生ちようだい!」と羽立シェフを待たずにさっそくビールをオーダーする。マルイチとはハラミを卸している関係だが、お客さんだから飲みに来るわけじゃない。

「この店安いねん(笑)。でも、高いハラミを、いいもの出したいからと使ってくれてる。ちゃんとお客さんのことを考えて、ポーシヨンを小さくして値段を抑えて、工夫してる。こういうちよつとしたこだわりがええんや」と笑う。

そこへ羽立シェフがにこやかに登場。横内さんは素早く2杯目でお疲れさまの乾杯をする。

マルイチの雰囲気シェフは「賑やかでいいなあ」とにっこり。居酒屋の料理は自由度があつて、フレンチのように枠がないから「うらやましい」とホツリ。プロのシェフから見ても、居酒屋料理は案外楽しいものらしい。

居酒屋にあまりこだわりがないという羽立シェフは「飲めてつまめればいいですよ(笑)。立ち飲みでもぜんぜん大丈夫」と大らかだが「人柄は大事」とキツパリ。



手前から、横内商店仕入れの「ハラミステーキ」(時価1,000〜2,000円)。「自家製さつまあげ」580円、「ゴーヤチャンプル」650円。焼酎は全銘柄グラス580円



居酒屋選びの条件

やはり食材に愛情をかけている店がイチバン!



居酒屋選びの条件

店員の接客態度の温かさと、寛げる雰囲気があること



「横内商店」社長、
「かるびあー」の店主
横内誠さん

よ「うちま」こと。日本全国を飛び歩き、白金勝を始め、知られざる極上食材を探し出してきた。産地から直接レストランへがモットー。多くのシェフとも絆の強い快男児!



週末ともなると、店先にもテーブルが出るほどの盛況ぶり。店の活気がそのままダイレクトに感じられる

MARUICHI本店

東京・恵比寿

東京都渋谷区恵比寿西1-4-10 1F
☎03-3476-3133 ●17:00~24:30(フード23:30LO、ドリンク24:00LO) ④日 予算/3,000円前後 個室/なし カード/可
生ビール500円、ハイボール500円、焼酎580円、グラスワイン550円、日本酒500円〜。カウンターもあり、1人できても寛げる。スポーツ観戦ができる大人数用のフロアもある。



細かいルールなんて無用。あれこれ注文できるのも居酒屋の醍醐味。気持ち良く、飲みかつ食べられればそれでいい



店を切り盛りする店長の武田恭一さん。居酒屋ながら、牛肉などは横内さんのところの食材を使っている

**空気感や楽しく過ごせる
時間も大切な要素**

「居酒屋は、ちょっとしたこだわりと、ちょっとした店員の愛嬌で、楽しめる次元が作れると思うのね。仲間と行くことが多いから、会話を弾ませてくれるスパイスを、料理と一緒に出してくれる。そういうのがあったらすごい楽しくなるで」と横内さん。ここマールイチも、スタッフがキビキビ働き、愛嬌がある。元氣なのもお気に入りのポイントだ。

「そうそう、うちもそうなんです」と羽立シェフもブンブン頷く。高級店ならセオリー通りでいいが、居酒屋やブラッスリーは、接客もスタイルにこだわりたいという。2人は食のプロなので、あえて居酒屋で美食を追求するのではなく、空気感や楽しく過せる時間を大事にしているようだ。

「こんな性格やから、隣の人と仲良くなるんだけど、その時の微妙な間を取り持ってくれる店員さんがおったらもつといいやん」と横内さん。関西では人情がおもてなし。赤坂にある行きつけの「ひまわり」など、そんな人情あるサービスの店について向いてしまうそうだ。

2人は今年、ジビエの解禁とともに狩猟に出る予定。何を獲ってどう食べるか、どんな話が盛り上がるかってビールが進む。マールイチの楽しい雰囲気、さらに2人の会話を盛り上げてくれたようだ。