



丸山宏人、すべてを賭けた
丸ビル「AUXAMIS TOKYO(オザミ・トーキョー)」

「ダイナミックなフランス料理」そして、日本一と自負する
ワインセレクションを揃えて、新生丸ビルに勝負をかける男がいる。
丸山宏人 39歳。経営者であり、シェフであり、そしてソムリエである
丸山宏人が、丸ビルにレストラン「AUXAMIS TOKYO」を
オープンさせるまでの密着ドキュメント。

文 持もな text by Mona Hakama
写真 小川ひろのぶ、篠崎実、内藤隆介 photographs by Hironobu Ogawa, Utege Shinozaki, Yosuke Naito

「ダイナミックフレンチ」と日本一のワインセレクション！ 大パノラマの夜景に臨む、高層レストラン

銀座を遊び場の拠点とするワイン好きの心をつちり捕えたフレンチ・ビストロ「オザミ・デ・ヴァン」、フレンチ風炭焼き店「ヴァン・ピックル」と2軒の店を成功させた丸山宏人が、

次なる店のオープンの地を選んだのがここ丸ビルだ。2002年9月6日にグランド・オープンを迎えた「オザミ・トーキョー」は、既存の2店舗の成功をベースにして、丸山の経験と知識のすべてをつぎ込んだ店となった。



ここは、39年間の 人生すべてを凝縮させた店

9月6日、新生丸ビルグランドオープンの日。生まれ変わった丸ビルを一目見ようと、全国からどっと人々が押し寄せた。

ワイン畑と丸山自身が撮影したという子豚のモノクロ写真が配された、「オザミ・トーキョー」の重厚な入り口の前には、ランチタイムが始まる11時前にはすでにたくさんの人だかりだ。シンプルでどっしりとした存在感の入り口は、客に「どんなフランス料理を食べさせてくれる店なの？」という、想像や期待を起こさせる。

丸山氏が、この店のなかで最もこだわったのがインテリアだ。特定のインテリアデザイナーを起用せず、丸山氏自身が1年10カ月の間、練りに練ったという内装。白で統一されたシンプルな店内は、客席が2段構造になっており、どの席に座ってもパノラマの夜景が臨める仕組み。そして、上段の客席の壁一面には、丸山の「聖地」であるロ



前菜「シンプルにソテーした旬のセブツと北海道のおやし村地鶏の温泉卵添え」 ¥2,200



「当店のスペシャリテ オートロマネ村の石で焼いた寄居産石田さんちの無菌乳飲み子豚の丸ごとロースト」 ¥3,800



「当店のスペシャリテ US産牛フィレ肉の中央葡萄酒産ぶどうの葉巻き岩塩包み焼き6種のワインソースを添えて」 ¥4,000



「和牛テールのヴィオニエ種 白ワイン煮込み、鉄釜オープン焼きマジョラム風味」 ¥3,500

丸山の集大成といえる

「AUXAMIS TOKYO」ワインセレクションに注目!

フランスにて4年間、料理とワインの勉強に没頭した丸山の、ワインに対する情熱は語り継ぎたいものだ。何度もフランスのワイン畑に通い、直接生産者と触れ合い、葡萄の木への愛情と苦勞を共に分かち合ってきた丸山のワインセレクションは、他店とはまったく趣の違うもの。そして、3年以上丸山の元で働いたスタッフ、社員は、必ずフランスへ渡らせ、直にワイン畑をみってくるように指導している。

丸山は、この店のオープンのため、とっておきの品種のワインを一本一本大切にストックしてきたという。

「高層階の一等地にあるレストランの中でうちの店は、日本一安く素晴らしいヴィンテージのワインを出している!」とワインリストへも大変な思い入れを注いでいる。クローズ・エルミターージュ「Lagulaude」アラングレイロ'96(赤・¥9,000) ルレボードゥプロバンス・トラヴェラー'97(白・¥13,800) etc...と、ワイン通なら唸らずにはいられないセレクションのはず。



「AUXAMIS TOKYO」を支えるキーパーソン

田中一英 たなか・かずひで
支配人



丸山宏人が本郷のビストロでシェフを勤めていた時代からのスタッフ。現在は、丸山が最も信頼する片腕的存在。その端正なルックスと誠心誠意のサービスに、「オザミ・デ・ヴァン」、「ヴァン・ピックル」時代から多くのファンを持つ

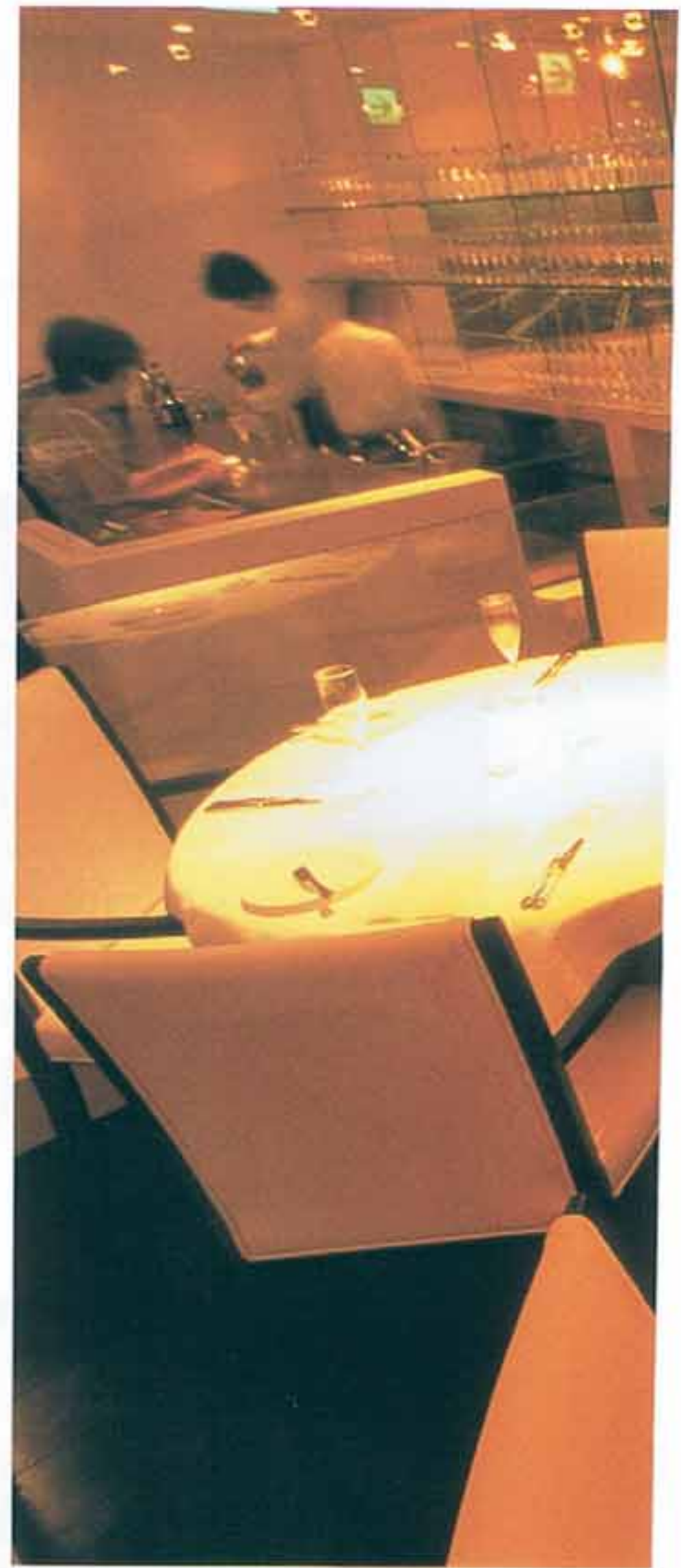
秋山 直宏 あきやま・なおひろ
料理長



19歳より料理の道を目指し、フランス料理に的を絞り都内の店で修行を積む。「オザミ・デ・ヴァン」開店の時から丸山に師事。丸山と共に独自のアイデアを盛り込んだ数々のメニューを考案。「素材の組み合わせが無制限に広がるフランス料理の魅力は尽きない」と語る



デザート「ガトー丸ビル丸の内の庭仕立て(コースより)」



東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル35F
TEL 03-5220-4011
OPEN 11:00~14:30 (LO) 18時~23時 (LO)
無休
コースはランチ ¥2,800~、ディナー ¥6,000~
ディナーはアラカルトメニューもあり

入り口を入ってすぐ左のオープンキッチンには回転式のグリル台があり、乳飲み子豚が丸ごと大胆に焼かれている。一見「可哀相...」と思いがちだが、席について数分もたつと、「ぜひ味わってみたい!」と食欲を駆り立てるから不思議。

メニューはすべて、丸山が銀座「ヴァン・ピックル」から「オザミ・トーキョー」の料理長に抜擢した、秋山直宏と共に作った。「美食家的、非常に珍しい寄居産石田さんちの無菌乳飲み子豚...」と、メニューの一つひとつには、丸山の生産者への愛情が込められ、「フランス料理に難しいメニュー」という客の先入観を打ち破るネーミングとなっている。

この店なら、ロマネコンティ畑と東京の夜景に囲まれた贅沢で特別なひと時を過ごせるはず。

ダイナミックなグリエ料理が 主体の独創性溢れるメニュー

「マネコンティ畑のモノクロ写真がパノラマ状に広がる。これは、「いつまでもロマネコンティ畑に囲まれていたい...」という丸山の夢とロマンの投影だ。丸山は、ロマネコンティ畑の所有者に写真撮影の許可を求めたために、何度も何度も交渉したという。「やっと1日、1時間だけの許可がおりて。その1時間の為だけにブルゴーニュに直行したわけです」と丸山は語る。ただしその日は朝から雨が、いざ撮影となった一瞬だけ雨が止み、薄曇りとなった。「あのときは、天も味方してくれたんですね...」。

「AUXAMIS TOKYO」がオープンするまで

1日に100人以上の人々の舌を満足させて、夢やロマンを与えるレストランがオープンする裏には、多くの人間の量り知れない汗と苦労がある…。東京を代表するビルに「AUXAMIS TOKYO」がオープンするまでも、多くのスタッフの大変な努力と苦労があった。ここで紹介するのはそのほんの一部分だ。



8月21日水曜日 11時 店舗の鍵受け渡し日

新たな舞台となる店舗の内装は、ほぼ90%できあがった。あとは、椅子やその他様々な細かい家具を揃えるだけ。この日、丸ビル側から、オーナーへ鍵受け渡しがあり、オザミ・ワールドのスタッフ全員が初めて、この新店舗で顔を合わせた。全員を集めて行われる全体ミーティングの中で丸山は、

「この新店舗を新たなステップとして、まず、みんなのため、そして会社のためにより一層がんばっていきましょう」と力強く語る。



8月22日木曜日 11時 ワインの搬入

店舗受け渡しの翌日、丸山の命とも言える、ワインが搬入された。赤白あわせて400本以上にも昇る膨大な数のワインは、丸山の手によって一本ずつ検品されていく。その目つきは真剣そのもので、



支配人、田中と共に、作業は進められた。ワインは最終的に、ロフト下のワインカーヴに収納された。



8月28日水曜日 11時 丸山自身の調理による試食会

厨房スタッフが集まり、料理の最終調整。試食会には料理長の丸山をはじめ、支配人、田中など、5名程度のスタッフが参加して行われた。ランチメニューの試食の際には丸山自身が厨房に入り、調理しはじめる場面も。ランチタイムならではの料理にあったワインを選ぶために、10種類以上をテイasting。最高のサービスのために妥協は一切無い。



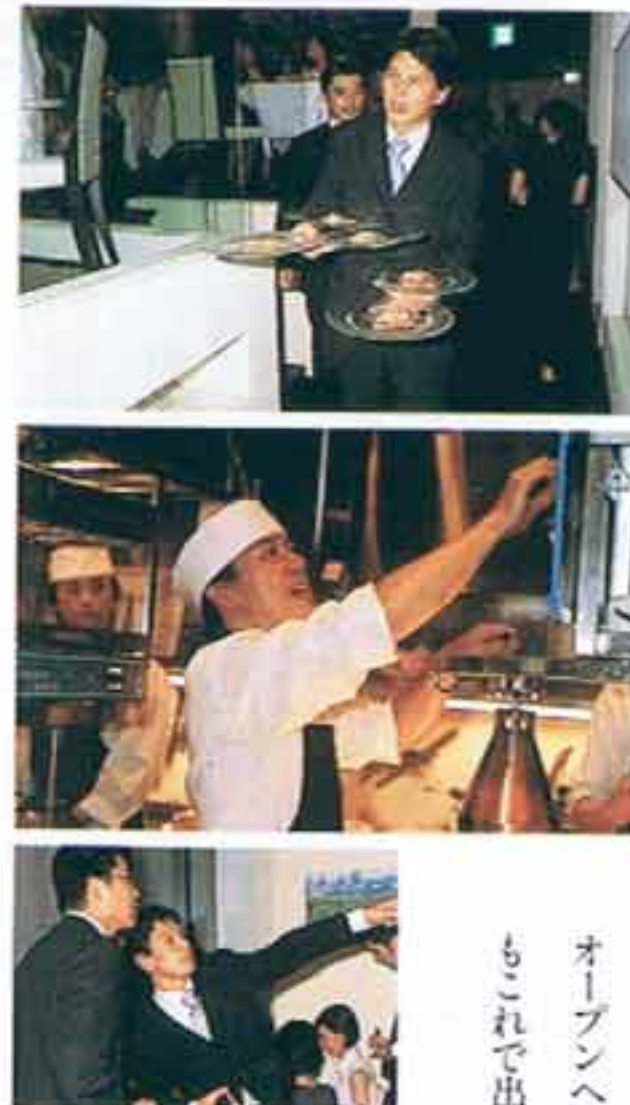
9月3日火曜日 18時 関係者レセプション

この日、「オザミ・デ・ヴァン」、「ヴァン・ビックル」の常連客、そしてオザミ・ワールドを支える人々によるレセプションパーティーが華々しく行われた。当日は立食形式のパーティー。客席数50席の店内は後に100人を超えるゲストで満杯となった。ジャズのデュオ演奏に、何十本ものシャンパン、ワイン、自慢のグリエ料理が惜しみなくゲストに振る舞われる。ゲスト一人ひとりへの飲み物、料理に気を配る丸山にとっては、瞬時にくつろぐヒマはなかった。



9月4日水曜日 18時 一般客を入れてのプレ・オープン

当日朝からは、プレス関係者、一般客を交えての内覧会の日。丸山はこの日、ランチメニューによる夜のプレオープンサービスディナーを決定。開始の18時から、予想を超えた多くの客が訪れ、キッチン&ホールはたちまち戦争状態となる。「メイン料理が遅い! 会計が遅い! パンはまだか!」キッチン&ホールには、丸山の大声が終始轟き、丸山自身も給仕に任せてこまいの1日となった。



9月6日金曜日 11時 グランド・オープン

グランドオープン前の仕込み&準備で、丸山を含むスタッフ全員は前日から完徹の状態。オープンまでの数週間、スタッフ全員の平均睡眠時間は3時間程度だ。オープン1時間前に丸山が「一つひとつコメントをつけた、グラスワインのリストもやっと完了。この日のために、一紙羅のスーツを新調したんだけど結局家から持ってきてこれなかった」とボヤク丸山。しかし、11時半の開店アナウンスと共に、寝不足で朦朧とするスタッフの顔がたちまち引き締まる。



「いらっしやいませー! いよいよオザミ・トーキョー」のスタートだ。

6日に控えるグランドオープンへの反省材料もこれで出揃った?



オープン前、緊張感漂う店内では、スタッフそれぞれが各自の仕事に没頭している。丸山もスタッフとの最終確認に余念がない。最下/いよいよオープン！スタッフに緊張と期待の入り混じった笑顔がこぼれる

しかし、店を買い上げる資金もない。丸山は店のオーナーに「自分にちよつとの間でいいから、店の切り盛りを任せてくれ。きっと店を建て直し、繁盛させる」と粘り強く迫ったという。「その店は8、9坪の小さな店だったんですが、洋食店ということで、ここなら俺の料理とワインが出せる、と当時はワラにもすがる思いだった…」そして本郷の小さな洋食店は、丸山シエフ&ソムリエの就任と共に、大繁盛店に変身した。その頃、1996年頃から日本で本格的なワインブームが起ころ、丸山が活躍するお膳立てがすべて揃った。

フランスで共にワインの勉強に没頭した親友との友情の証「オザミ・デ・ヴァン」

竹とんぼを2年間切り盛りして、経営を建て直した丸山は、契約更新を期に憧れの地、銀座への出店を決意する。物件を探したところ、なんとか銀行融資の力を借りて賃貸料が払える3階建ての物件に出会った。これが丸山の第1号店「オザミ・デ・ヴァン」の店舗となる。「この店名は前から決めていたんです。フランスで、共にワインの勉強

をしたフランス人の親友がいて、彼が地元のロワールに、僕が日本に帰国するときに、「おまえは、帰ってからどうするんだ？」と聞くと「Auxamis des Vins(ワインの友へ)」というワインショップを開くという。俺はじゃあ、同名のレストランを日本で開く…」と誓い合ったんですね」

1997年、銀座にオープンした本格的なフレンチ・ビストロ「オザミ・デ・ヴァン」は、銀座のワイン好きのお客ががちりと捕らえ、ワイン通の間で評判の店となる。この店が軌道に乗った後、2000年にオープンさせた「ヴァン・ピックル」は、フォアグラ、内臓、ハト、新鮮な豚肉などのフランス料理の素材を、葡萄の葉で香りつけて炭火であっさり焼く、今までにない画期的なフランス風炭火焼き店だ。「フランス料理の素材に日々囲まれて、ふっと自分でこんな店があったら行きたい、そんな思いから、作った店なんです」と丸山は語るが、この店は、銀座に「洋風串焼きブーム」を作った元祖の店となった。銀座での2店舗の店を順調に経営する丸山の元に、今から約2年前に、三菱地所の丸ビル担当者が訪れて、「丸ビルで店をやってみませんか？」というオファーがきた。「この先、自分の一生のうち

に東京を代表するビルの高層階に、店を出すチャンスが巡ってくるだろうか？」と考えた丸山は、丸ビル担当者とのたった1度の面会のあと、即座に「YES」の回答を送った。

内装は1cmの幅にも妥協しない。こだわりぬいて作った「オザミ・トーキョー」

「オザミ・トーキョー」の出店が決まってからの1年10カ月は、寝ても覚めても店の構想にかかりきりだった。内装に関しては、キッチンからホールまで、機能性、デザイン性ともに設計士と考えぬいた。例えば、バーカウンター部分と個室の仕切りの壁についてなら、どちらからも客の顔が見えないように1cmの幅にもこだわりました」

そして丸山の、ワインへの情熱すべてを表現したいえる料理メニューとワインセレクション。「オザミ・トーキョー」はまさに自分の39年間の集大成といえる店。丸ビル35F、36Fには、そうとうたる名店が揃っているけど、競争心などは逆に一切ない。自分のスタイルを守った上で、全フロアの店が一丸となって、このビルを盛り立てていければいい」と丸山はいう。



¥2,800の定番セット。上の皿、フォアグラ、手前長皿、右からアスパラ自家製ハム巻き焼き、超新鮮な内臓、電殺名人「岸氏」の豚、本日福地からの穴子、肉厚特上しいたけ

Vin Picqueur ヴァン・ピックル

東京都中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
TEL. 03-3567-4122
OPEN 17:30~23:30 (LO)、土・祝日 16:00~23:00 (LO)、日休

豚にストレスを一切与えずに屠殺する名人による、とっておきの豚肉の串焼きを始め、フォアグラなどの贅沢なフレンチ素材の串焼きをリーズナブルな価格で存分に味わえる店。気軽に飲めるワインの種類も豊富



¥4,800の定番コース。メニュー右奥、川本産の美味しい豚のTポーン・ロースト、メイプルシロップの香り、手前、とこふしと北海道のトマトのフリカッセ、パイ添え。左奥、白桃のコンポート、ゼリー寄せ、ベルペーヌのアイスクリーム添え

Auxamis des Vins オザミ・デ・ヴァン

東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル
TEL. 03-3567-4120
OPEN 17:00~翌2:00 (LO)、土・祝日 12:00~24:00 (LO) 日休

食べ応え満点の肉料理を主体とした、本格的なフレンチビストロ。フランス料理のコースを楽しむ店として、アラカルトの料理とワインを楽しむワインバーとして、二つの魅力を備える店。ワインのストックは常時600種

丸山宏人 39歳が築いた「オザミ・ワールド」ヒストリー

ワインへの果てしない情熱のもとに、都内に3店舗のレストランをプロデュースし成功に導く丸山宏人。彼の現在に至るまでの足跡をたどると彼自身の「強固な意志」「たゆまぬ努力」が見えてくる…。

「何のために

高校に入学したんだらう…」

そんな疑問が、

料理の道へ目覚めさせた

オープンして間もない「オザミ・トーキョー」

のキッチンとホールで、スタッフと共に大声をあ

げて、動きまわる丸山宏人は、「現場のみんなと常

に一緒に汗を流し、一軒一軒の店舗を着

実に作り上げる」というポリシーを持ち続けてい

る。銀座に2軒、そしてこの丸ビルの高層階にフ

ランス料理店をオープンさせた経営者であり、オ

ナーシェフである丸山だが、彼自身は常に自然

体であり、語る言葉一つひとつからは、真摯でス

トレートな気持ちが伝わってくる。

丸山が料理の道に目覚めたのは、高校入学直後

だという。「親の言う通りに高校に入学して、さて、

何を勉強するのか？」と思ったとき、ここには自

分の勉強したいことはない…と感じたんですね」

丸山が心から勉強したい！と思っていたのは

飲食業であった。学校帰りに見かける、居酒屋の

活気ある声と華やかな雰囲気は憧れていたことや、

当時、調理師と衛生士の資格を持ち、給食センタ

ーで働いていた母親の影響があったからでは…と

丸山は当時を振り返る。

思い立ったら即行動の丸山は、厳格な父親を説

き伏せ高校を中退し、親戚が経営するステーキハ

ウスで働くことになった。そこでは、今までに聞

いたことのない横文字の料理名が、当たり前前に飛

び交っていて、あらゆる面でショックを受けたん

ですね。それで、これは言葉の面も含めてすべて

基本から学ぼう！と決意したんです。その後、

調理師学校に入り、卒業後は都内にある有名なフ

ランス料理店で、8年間の修行を積んだ。どうし

てもフランス料理でなければ、という動機やきつ

かけというのは特になかったんです。ただフラン

ス料理の持つ奥深さに魅かれて…。それなら徹底的に、言葉の面もマスターしてやろうと思ったんですね」

20代の青春すべてを料理の勉強、そしてフランス語の勉強に捧げた

丸山は、都内のレストランでの修行時代、青春

のすべてを、料理の勉強とフランス語の勉強に注

いだ。1日レストランの厨房で働いて、夜はフラ

ンス語の勉強。休日には、2つのフランス語学校

に掛け持ちで通って…。睡眠時間は毎日3〜4時

間が普通だったかな。あれだけの勉強をする意志

があったんだから、僕は東大にだって行けたので

はと…(笑) 誰もが一番遊びたい20代の大半を、

丸山は、友達との交友にも、恋愛にも目をくれず、

ひたすら勉強をしたという。そして、1991年、

20代の終わりに渡仏を決意。「フランス語をある

程度習得し、8年間のレストラン修行で資金もあ

る程度貯まり、いざ現地で勉強しよう、となった

わけです」丸山は、4年間の渡仏の間に、パリの

「アルページュ」「ビストロ・ド・ソムリエ」など

で修行をし、後半の約1年間を、ワインの勉強の

ためブルゴーニュで過ごした。ここで、いまだか

つて知らなかった、ワイン生産者の畑への愛情に

触れ、ロマネコンティという「聖なるワイン」に

出会い、ワインの世界にのめり込んだ。

帰国後、小さな洋食店「竹とんぼ」を大繁盛店に変身させる

帰国後、必ず「どこにも負けないワインセレクト

ションを掲げるフランス料理店」をオープンす

る！と決意した丸山だが、店を経営する資金も

ない…。そのとき、たまたま地元の本郷で店を売

りに出していた洋食店「竹とんぼ」に出会った。




経営者であり、オーナーシェフでありソムリエでもある丸山の毎日は、忙しいことこの上ない。だが、お客様に常に最高の時を楽しんでもらいたいという気持ちが、彼を支えているのではないだろうか

お店に並ぶワインはこだわりの品ばかり。丸山の研究と愛情が詰まっている。いつでも綺麗に磨かれたグラスにそそがれるワインは美しさを感ずる



丸山宏人
まるやま・ひろと
1963年10月3日 東京生まれ。10代の終わりに調理師学校で学び、その後都内のフランス料理店「エバンダイユ」などで修行を積む。その後、単身でフランスに渡り、4年間、料理とワインについて学ぶ。1997年銀座に念願のフレンチ・ビストロ「オザミ・デ・ヴァン」をオープンする



丸山の頭の中には、すでに「オザミ・トーキョー」後の店の構想ができて上がっているという。

「今後3カ月間はみっちり「オザミ・トーキョー」の出発を見守って、そして銀座に戻り、次なる店の構想を具体化していきたい。当然ワインを主体に、今度はフランス料理の枠を超えた料理に挑戦する…」とだけ今は言っておきます。

自信は十分ありますよ。30代の最後を迎え、今やっと自分がやりたかった勉強がまた始まります。経営者として、シェフとして、ソムリエとしてね…」