

●協和飯店、味の引継ぎの苦勞、お客様に教えられる

宮本：でもそこからまた、さらに味を引き継がないといけないので・・・。

浅野：ここがもう今考えても一番つらかった時期です。みんなから期待されて、オープンにたどり着いたんですけど、オープン3日後に店を一回閉めました。

宮本：え？ せっかくオープンできたのに、なんで3日後に閉めちゃったんですか？

浅野：やっぱりお客様が期待している味に到達できてなかったんですね。みんなお腹がすいてきているのに、みんな残して帰るみたいな状況でした。

宮本：え？！浅野さんが食べている方の顔を見てそう判断したわけではなく、お客様が残して帰っちゃう？

浅野：一口食べてくれたかなぐらいの状態が何杯もあって、厳しかったですね・・・。思い出したいくないですもん。

宮本：食の世界、職人の世界って厳しいですね。

浅野：厳しいですね、その中にも「美味しかったよ」って言ってくれた人もいますけど・・・。もう一回味の見直しを先代と行い、友達とかご近所を招待して食べてもらい率直な感想を聞いて、また先代と一緒に、もう一回分析し直して、日々試行錯誤しながら・・・現在の味になりました。

宮本：お客様の反応を先代にお話された時、先代はどういう反応だったんですか？

浅野：「え？え？！」って感じでした。先代にも食べてもらったりしながら、「ん～・・・いいと思うけどね」みたいな感じでしたけど、やっぱ皆さんが食べる前に想像している味には至ってなかったってことかなと思って・・・。

宮本：有名店っていうか、人気店を引き継ぐのは難しいんですね。

浅野：難しかったですね・・・。覚悟はしていましたが、より厳しかったです。

宮本：もう一度やり直して、休業から次にオープンするのにどれくらいかかりましたか？

浅野：支払いもあるし、人件費もあるし、食材も仕入れていたので、1週間ぐらいかな。

宮本：1週間でやり直しできましたか。

浅野：そうですね、フル営業じゃなくてもランチだけとか、ちょっとスポット的に営業したりとかしていました。

宮本：再度フルでオープンしようとなる前日はどんなお気持ちだったんでしょう？

浅野：いやあ、まだ自信が持てなくて・・・でしたね。僕がお客さんで行っているとき、細麺しか食べてなかったんですよ(笑)、毎回細麺1択。でもお客さんは、みんなチャンポンが大好きで(笑)、今となってはそこが僕の一番の反省点ですね、いろんなもん食っとけばよかったなって(笑)。だから細麺は自信があります、これはオープンのときからクリーム一切ないです(笑)。

宮本：(笑) お客として食べていた時は、継ぐとは思っていないわけですから。自信があるのは、一番細麺ですか、素晴らしい。お話を聞いて、食の世界の厳しさを改めて感じました。

浅野：厳しいですね！

宮本：ところで話は戻りますが、1週間後オープンした後のお客様の反応は？

浅野：「前よりは良くなった」という人もいれば、「まだまだ」という方もいらっやって、まだまだの人に焦点を絞って、ちょっとずつ改良を加えていって・・・。

宮本：まだまだっていうのが落ち着いてきましたか？