

# Hail Mary

Formation Book for Mr. Untouchable

ヘイルメリーマガジン

Magazine

# 3

VOL.010  
MARCH 2017  
1,000yen(+tax)



ニッポンの技が  
世界で一番



## COUNTER FOOD

カウンターフード

日米の食通を魅了する  
伝統のクッキングダンスTarget:  
鉄板焼き

TEPPANYAKI

タップダンサーでもあり俳優でもあった創業者の青木湯之助のアイデアにより、1964年にニューヨークのマンハッタンに開業した「BENIHANA OF TOKYO」。シェフが目の前で食材を焼き上げながら、クッキングダンスと呼ばれる華麗でユニークなパフォーマンススタイルによってアメリカで人気を博してきた。現在国内では日本橋の「紅花別館」1店舗のみの展開だが、アメリカでは約60店舗を展開するまでに成長。鉄板焼きのバイオニアとも呼べる老舗だ。

米国で大輪の花を咲かせた  
日本発の鉄板焼きの老舗店

1937年に創業者、青木湯之助が日本橋で始めたジャズ喫茶がルーツのレストラン「紅花」。今年でちょうど80年目を迎える老舗中の老舗である。一時は戦争の空襲によって原点のジャズ喫茶は失われたものの、湯之助の類まれなバイタリテイによって、戦後の焼け野原の日本橋にお汁粉屋として再建を果たした。紅花の屋号はこの時からつけられている。湯之助の妻かつが、焼け野原に咲く一輪の紅花に夢を託す想いを込めて名付けたのである。

創業者である湯之助は、1955年に「ハーベキュー紅花」を日本橋にオープンする。当時はその目新しも手伝って注目を集めた。この店舗が日本橋1丁目の地に受け継がれ、現在の西洋料理と鉄板焼き「紅花別館」へと結びついている。

紅花の店名は、もしかすると日本人以上にアメリカ人の間で知れ渡っているかもしれない。アメリカ人の



## INFLUENCE

### 合掌造りを移築する 大胆すぎるアイデア



築200年の白川郷の合掌造りを解体し、職人と共に海を渡って1971年にニューヨークに移築。それをそのまま紅花の店舗にしたのである。店名は「GASHO OF JAPAN」。現在も店舗運営は続いている。ニューヨークの名物スポットとしても有名。こうした日本文化をアメリカに伝える試みを、創業者の青木湯之助は積極的に行っていた。白川郷が現在世界遺産になったことを考えれば、これは湯之助の先見の明といっていだろう



総料理長の金龍植氏の腰にはカウボーイのレリーフが施されたガンベルトが巻かれ、ホルスターさながらにナイフを収める。エンターティナーとしての遊び心だ

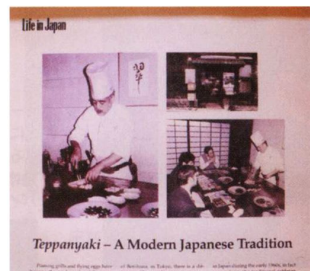


鉄板が設置されたテーブルごとに、食材がワゴンで運ばれてくる。これが紅花のスタイル。食材の状態を堂々とお客に見せるのは品質に自信があるからだ

食通に紅花の名を問えば、あの鉄板焼きの楽しい店だろ。と答えが返ってくるだろう。「かねてよりアメリカ進出を夢見ていた湯之助は、1964年に「ニューヨークのマンハッタンに『BENIHANA OF TOKYO』をオープンしました。鉄板焼きの店舗としてはこのニューヨークが1号店でした」と日本橋の紅花別館の店長、藤本建樹氏に話しをうかがった。当時またたく間にニューヨーカーの間で話題になったそう。その大きな理由のひとつが独自のパフォーマンスである。「シェフがお客様の前で、リズムミカルな動きと共に肉を焼くクッキングダンスが、派手好きのアメリカ人に大ウケしました。もちろん湯之助のアイデアです。シェフがフォークとナイフ、ターナーを巧みに操り、ソルト&ペッパーの振りかけ式容器をクルクルと回しながら、肉やシーフードを華麗に焼き上げる。爆発的な人気と共に、日本食ブームの火付け役

にまでなったのです」食がエンターティナーメントに昇華した瞬間だった。今でこそパフォーマンス主体のレストランは少なくないが、紅花はその先駆けである。その遊び心もさることながら、鉄板焼き料理の旨さも評判を呼ぶ追い風になった。決して一時的流行に終わらず、今ではフランチャイズを含めてアメリカで約60店舗を展開するまでに成長を遂げている。国内では鉄板焼きの紅花は日本橋店のみというから、日本発祥の鉄板焼きのバイオニアが、むしろアメリカで版図を拡大している逆転現象が起きているのだ。アメリカ人に紅花の名が認知されているのはそういう理由である。

クッキングダンスの伝統とその技は日本橋店のシェフにも受け継がれている。オフィス街にある店舗ゆえにパフォーマンスを期待するお客はそう多くはないそうだが、求められれば応じる技量をシェフたちは秘かに磨いている。パースデーイナーやパーティーのシーンでは要望が増えるそう。一見の価値ありだ。この楽しさが料理をさらに美味しくする。



日本橋「紅花別館」の店長、藤本建樹氏。紅花一筋のサービスマンであり、ソムリエの肩書も持つ。「笑顔をもっと」に心地よい接客を心掛けています。お酒のことも何でも聞いて下さい



前菜はフレッシュサラダとムール貝のスープ2種。ステーキとグリル野菜用の3種のソースも添えられる。スープはホイル皿に注がれており、このまま鉄板の上で温めてアツアツで提供される



## 伝統のパフォーマンスで お客を心から楽しませる



ソルト&ペッパーの振りかけ式容器を両手に持ち、2丁拳銃さながらにぐるぐると回転させ肉や野菜に味付けをほどこす。続いて腰に下げたガンベルトからナイフを取り出し、エビのしっぽを鉄板の上で切り落としつぽをお客のソース皿に見事に着地させる。鮮やかな手さばきでパフォーマンスを見せてくれたのは日本橋の紅花別館の料理長・金龍植氏。

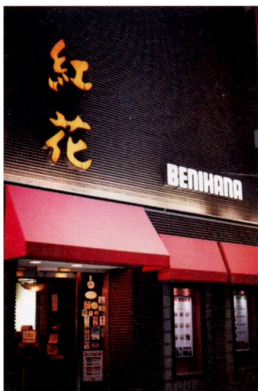
紅花別館では、各テーブルに鉄板が設置されていて、テーブルごとに専属シェフがつきつきりで料理を提供する。他店ではなかなかお目にかかれないスタイルだ。シェフと客との距離感が近く、ライブ感を味わえる。技ありのパフォーマンスも盛り上がる。

「お客様の近くで調理をさせていた

だいていますので、目の前でパフォーマンスを行い、肉や野菜を焼く音や香りもダイレクトに伝わります。お客様にとっては五感で愉しめるところが紅花の鉄板焼きの魅力だと思います」と料理長の金氏。

「パフォーマンスを求められると私たちが気分がノッてくるので、お客様とよい関係が生まれます」

パフォーマンスはもちろん無料。愉しまなければ損である。そして紅花別館のもうひとつの魅力がブライasd。サラダ、ムール貝のスープ、3種の野菜グリル、エビ・ホタテ・季節の貝のグリル、イカダンゴ、そしてA5ランクの和牛ステーキにライスまたはパンがついて税込み7020円。これがジョージアと名付けられた人気のコースだ。鉄板焼きは敷居が高いというイメージが覆る。創業者である湯之助が掲げた「安くて美味しいものを提供する」という理念を体現しているためである。



日本橋駅の交差点から1本裏通りの静かな場所に店を構える「紅花別館」。和モダンの佇まいが目を引く。住所：東京都中央区日本橋1-2-15 tel.03・3271・0600



しぼったレモン汁をナイフに伝わせながらホタテに注ぎかける。手際の上よと共随所にエンターテインメント性を盛り込んでいる



鉄板の上でエビのしっぽを切り落とし、ターナーでしっぽを飛ばしてお客の皿に着地させるパフォーマンスには拍手が沸き起こる



金龍植 / 1971年生まれ、ソウル出身。和食店での修業を経て、ソウルの紅花に入店。18年前より日本橋の紅花別館の厨房に移り、7年前からは同店の総料理長に就任。温和な人柄と軽妙な話術、そして確かな調理技術で指名するファンが多い。パフォーマンスも抜群で、リクエストをすればいつでも笑顔で応じてくれる



鉄板焼きはステーキを最も美味しく食べる方法だ。表面をカリッと焼き、中は絶妙なレアでジューシーに仕上がる。厳選されたA5ランクの黒毛和牛の旨みと香りが際立つ



塩コショウのみで味付けされたステーキは陶器のお皿に盛られ、余熱でちょうどいい加減に火が入る。ロースターリックと焼いたもやしも添えられる。当日は二人前を調理

オーダーして待っているとテーブルごとにシェフがつき、目の前で調理をするためライブ感は抜群だ。食材の焼ける音、立ち上る香りまでもがスパイスとなって、食欲を刺激する



紅花の図柄をあしらった益子焼のお皿に、焼き上げた野菜、魚介、ステーキをサーブするのが紅花流。日本の鉄板焼き店の矜持が垣間見える。皿は陶器なので蓄熱性に優れ、食材が冷めにくいメリットもある