

国際ジャーナル JOURNAL

THE INTERNATIONAL GRAPHIC JOURNAL

6

June. 2010

VOL.28 NO.345

SHARP

巻頭特集

裁判の迅速化やいかに 速く正しく、裁く

特別企画 地域に生きる

- 企業は人なり～その人物像を探る
- 職人に訊く
- 暮らしを支える医療福祉
- EXPERT'S EYE
- 学びの現場から
- 逸店探訪
- 社寺聴聞

3D(3次元)大型液晶ディスプレイを発表するシャープの松本雅史副社長

柔らかい肉質に、抜群の旨みと甘み—— 最高の肉を味わうなら、是非ここへ



厳選した米沢牛、仙台牛、山形牛など最高級ブランドの肉をリーズナブルな価格で楽しめる「京極堂」。「本当に美味しい肉の味を知っていただきたい」という中村店主のこだわりが光る。接客・サービスにも定評がある同店を大西結花さんが訪れた。

焼肉 しゃぶしゃぶ 京極堂

京都府宇治市大久保町旦椋 130-11 ハートフルビル 1F
TEL 0774-45-0015
URL: <http://kyogokudo.jp/>



▲厳選されたこだわりの極上和牛

対談：店主 中村 俊彦 × ゲスト 大西 結花

大西 中村店主は、どういった経緯で飲食の世界に入られたのですか。

中村 アメリカで寿司店を経営する方と出会い、テキサスに新たに出す店で働かないかと誘われたのがきっかけです。飲食業はアルバイト経験しかなく英語も話せませんでした。引き受けました。

大西 ほとんど経験のない仕事で、しかも異国の地——よく決断されましたね。

中村 自分でもよく引き受けたなと思います。働くうちに英語を話せるようになり、店の采配や経営も任せられるようになりました。最も勉強になったのは、人の使い方。当初は言葉や文化などの違いから意思の疎通がうまくいかず、一時は一人で黙々と仕込みをしていたんですよ。それが、スタッフが自ら手伝ってくれるようになり、少しずつですが打ち解けて、

私も「ありがとう」と素直に言えるようになった。私が彼らに対して壁をつくっていたことに気づいたんです。こちらがどんな気持ちで接するかで相手の態度は変わり、信頼して任せれば奮起してくれる。そのことを学びましたね。

大西 そうしたご経験は、現在のお店づくりに活かしているのでしょうか。

中村 店はスタッフのためのステージだと考えています。みんなが自分で考え自由に動けるよう、私は控えめでいた方がいい。お客様がスタッフを頼りにして下さり、彼らはそれに応えようと頑張ってくれています。スタッフが成長していく姿は嬉しいものです。彼らが育てば店を任せることができ、店舗展開が可能になる。独立も応援したい。自分たちの将来のためにも、この店を足がかりにしてほ

しいのです。料理だけでなく、スタッフも当店の自慢ですね。

大西 こちらでいただけるお肉は、最高級ブランドだそうですね。

中村 ええ。私共でお出ししている肉はすべて東北地方で生まれた米沢牛や仙台牛、山形牛です。きめが細かく柔らかい肉質と、抜群の旨みと甘みで、味は言うまでもなく最高。そんな和牛をお客様に味わっていただきたいくて、自ら現地へ飛んで探した業者から直接仕入れています。和牛のテールをじっくり煮込んだスープが特長のラーメンや韓国冷麺などサイドメニューにも力を入れており、手頃な価格でお楽しみいただけますよ。

大西 味よし、サービスよし！ これからが楽しみです。頑張ってくださいね。

(取材 / 2010年3月)



「絶対の自信を持てる良質のお肉を、リーズナブルな価格で提供されている『京極堂』。思わずお腹が鳴ってしまうほど(笑)、美味しそうでした。でも飲食店って、味だけがよくても人気店にはなれないんですよ。『京極堂』はスタッフの接客力が高く、サービスの質も高い。お客様はきっと満足して帰られると思います」



大西 結花