自宅に隣接した自家菜園のビニールハウスにて。この他、店から車で約30分のところに親戚の手がける畑があり、同店の野菜の多くを供給する。

# 自家菜園の野菜を使い、地元で家族とともに

**佐野貢一**さのこういち

1971年千葉県生まれ。辻調理師専門学校卒業後、中国料理店「知味斎」(千葉・柏)で修業し、四川、北京をはじめ中国全土の料理を幅広く習得する。同店西口店の料理長を経て、2006年6月に実家のある富里市に「エムズスタイル」を独立開業。

湘味牛肉
常陸牛サーロインとセロリの辛い炒め、山椒の香り

沙羅鮮魚
活け締めカンパチの刺身　チャイニーズスタイル

**●メニューについて**

「麻婆豆腐」、「エビチリ」、「酢豚」などオーソドックスでわかりやすいグランドメニューの他、その日に仕入れた素材や自家菜園の野菜を駆使したおすすめメニューを黒板で表示する。一定の地方にこだわらず、伝統的な中国料理を現代の時流に置き換えて構築するのがモットー。そのため、野菜や肉、魚などは基本的にオーダーが入ってからカットしたり、肉や魚介は極力下味をつけずにシンプルに調理するなど、素材感を打ち出した料理を心がけている。

私が独立を考えはじめたのは、27歳の時。職場での責任や周囲の環境が変化する中で「自分の仕事に対して、もっと貪欲にならなければ」と気づかされたことが大きな転機となりました。

修業先の「知味斎」で学んだのは、現代の環境に合った中国料理のアビールの仕方。とくに、素材の持ち味を重視し、野菜のおいしさを多彩な使い方で表現する体にもやさしい味作りは、自分の店でも実践したいと考えました。「開業は東京で」という思いもありました。ただその頃、実家が経営する縫製工場をたたむことに。そこで、その地を飲食店として生かそうと、家族の協力で店を開き、自家菜園で作る野菜を、メニュー作りの核に据えたのです。

オープン当初は、注文は「麻婆豆腐」や「酢豚」など定番料理ばかりで、夜はノーゲストということもしばしば。そこで考えたのは、お客さまに中国料理の奥深さと店の個性を根気よく伝えること。とくにこの地域は農家が多いので、野菜がおいしいのはあたりまえ。そんな中、「こんな使い方もある」という当店ならではのスタイルを知っていただくことは、大きな目標でした。

また地方料理の賞味会や料理教室を定期的に開いていますが、これにより当店の味を評価してくださるお客さまが徐々に増加。そして今では、その日のおすすめ料理が人気となっています。

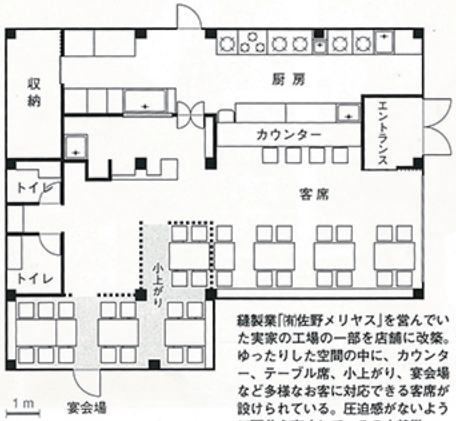
今後は、お客さまとさらにコミュニケーションをとりながら、細かい要望にこたえられる店にしたいと思います。

中国料理

# エムズスタイル　佐野貢一

2006年に千葉・成田にほど近い富里市に開いた中国料理店「エムズスタイル」は、最寄りの京成線公津の杜駅から車で約15分の地に立つ。オーナーシェフの佐野貢一氏は、自家菜園で採れた野菜など、素材の持ち味を生かした料理を作る。お客は、主婦、家族連れ、カップル、老夫婦など幅広い。

開業／2006年6月
住所／千葉県富里市七栄127-48
電話／0476-93-2573
店舗面積／48坪（うち厨房面積約12坪）
客席数／カウンター4席、テーブル14席、小上がり20席、宴会場1室（40名まで）
営業時間／11:30～14:30（L.O.）17:30～21:30（L.O.）
定休日／水曜
客単価／昼1200円　夜2500円
スタッフ数／厨房1人、サービス4人（2人ずつ交代制）




縫製業「㈲佐野メリヤス」を営んでいた実家の工場の一部を店舗に改築。ゆったりした空間の中に、カウンター、テーブル席、小上がり、宴会場など多様なお客に対応できる客席が設けられている。圧迫感がないように天井を高くしているのも特徴。

右 店から車で約5分の自宅に隣接する自家菜園。チンゲンサイやターツァイなどの中国野菜や、ダイコン、ネギ、ホウレンソウなど、年間30種程度の野菜を父の勝也さんが作る。左 毎朝採れたての野菜が店に届く。

上 厨房は佐野氏が一人で切り盛り。中 メニュー表に写真を添え、料理をわかりやすく伝える。下 テーマを設けた賞味会や料理講習会を開催し、中国料理になじみの薄い地元客にも、自店の料理のスタイルを理解してもらえるように工夫。

上 外観。中 店内は異人館をイメージしたレトロな雰囲気。床にはブナ材を使うなど、ナチュラルな空間に。下 佐野氏を核に、サービスや皿洗い、最寄り駅までの送迎など、家族が団結して店を運営。

**●資金について**

独立を考えはじめた27歳頃から本格的に貯金を開始した。最初は東京での出店も考えたが、結果的には実家の縫製工場を店舗に改装することに決定したため、物件取得費や家賃が発生せずに開業が実現。両親が営んでいた「㈲佐野メリヤス」経営の飲食部門、という位置づけで開業したため、初期投資の2700万円もそこから調達した。そのうち工場の解体費用が約100万円、厨房設備費は約500万円。自己資金の1000万円は運営資金として活用。

**●独立準備と独立後の流れ**

| | |
|---|---|
| 1999年 | 独立を目標に多くの店を食べ歩き、店のイメージ作りをはじめる<br>独立用の貯金を本格的に開始 |
| 2006年 3月 | 実家の縫製業が工場を閉めるのを機に、家族とともに同地での独立を決める<br>工場の解体作業を開始 |
| 4月 | 店舗・厨房設計の打合せを進める<br>着工 |
| 5月 | 「知味斎」(千葉・柏)を退社<br>メニュー作り、食器調達など、開店の準備をはじめる |
| 6月20日 | オープン |
| 7月 | フリーベーバーや新聞に宣伝を出す<br>調理スタッフである弟の哲康さんが病気で倒れ、調理は佐野氏一人に |
| 10月 | メニュー表を写真入りのものに変更<br>お客の送迎用に中古バスを購入 |
| 2007年 2月 | 店の宣伝も兼ね、料理教室(月1回)と賞味会(2ヵ月に1回)をはじめる<br>口コミでお客の数が増加 |
| 9月 | 事務所を宴会場に改装する |