

フランス厨房 そうざえもん

藤原 悟 (ふじわら さとる) (株)フジマック 営業本部 販売企画部 広報課 係長

1. はじめに

茨城県守谷市にある『フランス厨房 そうざえもん』は、茨城県でオール電化厨房を導入したフレンチレストランの先駆けであり、東京電力とフジマックにて共同開発したインバータユニット別置方式の「セパレート型 IH コンロ」ほか、各種電化厨房機器を活用している店舗である。

本項では同店の紹介と併せて実際に導入されている機器の説明と、電化厨房システムに対するユーザーの感想を中心として説明を行いたい。

2. 店舗の概要

そうざえもんのオーナーシェフ・鈴木正敏氏は、16歳より都内のレストランで修行を積んだ後、1982年から約三年間にわたってノルウェーの日本大使館の総料理長を務めた経験を持つ。その間、ヨーロッパ各地に足を運びさまざまな料理を探究し修得した。

帰国後は14年間一流企業内のVIPルームにおいて料理長を務める傍ら料理指導などを行った後、2002年4月、茨城県守谷市に鈴木氏自身がオーナーとなり『フランス厨房 そうざえもん』をオープンした。

鈴木氏はこの地に五代続く旧家の家系であり、この守谷の街への愛着もひとしおであるが、自分がそれまで学んできたフランス料理を根づかせたいという思いから、この地に店を開くことを決めた。

茨城県守谷市は、現在ではつくばエクスプレスの開通によって都心から電車1本でアクセス可能であり、秋葉原まで最短32分で到着可能となった。

それを機にベッドタウンとしての開発も急速に進み、街の雰囲気も数年前から大きく変化した。

開店当初、守谷市にはフランス料理の専門店は少なく、同店が開店する以前はビストロ形式の店がある程



店舗全景



庭が見渡せるテラス席

度で、鈴木氏も自分自身が目指す料理が果たして地元の人に受け入れてもらえるかどうかという気持ちを抱いていたが、オープン当日は予想を超える反響があったと言う。「もともと本格フレンチに馴染みがなかった地域であるため、フランス料理と聞くだけで敷居が高く感じられていたようです。店の前を通るだけで入ってもらえない日も続きました。」(鈴木氏)