

日本と変わらない味をパースで

マ ッ リ

日本料理の魅力を伝える「Matsuri」

日本食レストランとして1990年に創業した「Matsuri」。日本ではなく、パースで板前としてのキャリアを歩んでいった父や、その Matsuri について息子の竹内健人さんにお話を伺いました。



Matsuri の集大成としてオープンした現在の店舗は、高級感あるモダンな空間だ。日本の食文化を今尚、パースで発信する。

「将来の目標はお父さんを越えること」

「最近、ようやくお父さんの仕事が理解できるようになってきました。父親として、ビジネスマンとしてお父さんを越えるような人間になりたいです」1990年からパースにお店を構える日本食レストラン、Matsuri Japanese Restaurant で働く、竹内健人さん。創業者の竹内豊さんの長男だ。

健人さんは、パース生まれ、パース育ちの22歳。16歳の高校生の時、学校の休み期間を利用して父のお店、Matsuri の厨房で皿洗いを始めた。現在はフロアスタッフをまとめながら、経営者の父とスタッフの間をつなぐ橋渡しのなポジションを担っている。「今の仕事は楽しさ半分、辛さ半分です。Matsuri をもっと良いお店にしていきたいですし、将来はお父さんよりも良いお店を作りたいという思いだけです」

19歳の時のゴールドコーストでの経験

「実は、お父さんにお店を追い出されて、無一文無しの状態で一年間、ゴールドコーストで生活していたことがあります(笑)。Matsuri で働いていた19歳の頃、遅刻の常習犯で、仕事も自分中心。それなのに、英語が話せる自分がお店の中で一番仕事ができるかと勘違いしていたので、クビになっても当然でした。ゴールドコーストで Matsuri 以外の飲食店で初めて仕事をし、どれだけ自分が甘やかされてきたかに気付いたんです。だから、一年後、再び Matsuri に戻った時は、すごくプレッシャーを感じたのを覚えています。自分中心だった僕が、他人のこと、チームのことを考えるようになっていましたので。同時に、Matsuri の良さも見えてきて、自然と“ああしたい”“こうしたい”という思いが湧いてきました」

「働いているスタッフがイキイキしていれば、お客さんへのサービスも自然と良くなる」と考える健人さん。日々