

日本と変わらない味をパースで 日本料理の魅力を伝える「Matsuri」



パースのメインストリートで25年余りの歴史を刻みながら、今のトレンドを意識するMatsuri。

どうやってスタッフのやる気を引き出すか、雰囲気をよくするかを考えて実践している。

## 本物の日本料理だから昼も夜も同じ価格

「お父さんは、僕が生まれる一年前に Matsuri を開業しました。日本料理の板前だったお父さんが最初にパースと出会ったのは、今から30年も前のこと。知り合いの紹介で、パース総領事館の公邸料理人の仕事を果たそうです。その時から移住への誘いはあったようですが、本当にパースで良いのかという迷いもあって、数年間、他国で働き、その後パースに戻ってきました」

料理人としていずれは独立することを考えていた豊さんは、パースに戻って3年後に Matsuri を開業する。当時、パースに居住する日本人の規模感は、今とは比較できないほど。日本料理も今ほどポピュラーでない時代に、先陣を切って開業した。

「もちろん Matsuri のターゲットは、オーストラリア人です。お父さんは、日本料理そのものの魅力を伝えることを意識し、味を現地向けに大幅に改良することはしませんでした。その代わりに、食べやすく、親しみを持ってもらえるよう、提供方法を工夫したそうです。例えば、日本人は“魚の照り焼き”など、魚とご飯が別々の器で提供されても、それぞれ口に運ぶことができます。しかし、オーストラリア人はご飯だけで食べるというのは苦手です。そこで、フランス料理のようにソースをたっぷりかけた状態で提供し、ご飯につけて食べられるようにしました」

「また、Matsuri は創業当時から、昼も夜も同じメニュー、同じ価格です。これもうまく行った秘訣の一つと聞きました。お父さんは日本での修業時代から、多くのお店がランチはディナーよりも低価格、そしてディナーは割高な価格設定にしている状況に違和感があったそうです。お父さんはアパートの飲食店のように、昼も夜も同じクオリティで同じ値段で提供できるように、今のスタイルを貫いてきました」

## 『板前として当たり前のことをやっただけ』

本質志向の料理とさりげない気遣いが評判を呼び、Matsuri は1990年に40席でスタートさせたハイ・ストリートのお店から、1994年に同じくハイ・ストリートに80席の店舗を同時に構える。1999年の移転に伴い、現在のQV1ビルディングの顔となる店舗を、10周年を機に開業させていった。また2005年、2009年にはテイクアウト専門店をオープンしてきた。

「『同業者でも厳しい経営状況のお店もあったので、当時、日本食ブームが来ているとは感じなかった』とお父さんは言っています。創業当時は、日本料理に欠かすことのできない白菜、大根、ネギといった根菜類がパースで調達できず、それらを使わないでメニューを構成したこともあったそうです。さらに、魚の養殖技術もなく、サーモンやマグロすら入手が困難だったという苦労話も聞いています。現地にある材料だけで美味しく調理すること、自分のお店の中でやれることを考えるだけで精一杯だったようです」

## パースで日本料理を普及させてきた父

『全ては未来のお客さん作り』という通り、日本料理に興味を持ってくれた学生に、採算を外して低価格で料理を振舞ったこともあった。当時、Matsuri で日本料理を覚え



創業当時からコンセプトを活かした、ソースがたっぷりとかかった「魚の照り焼き」。