

和のおもてなし 心のおもてなし
笑顔と、お料理と、幸せの一期一会



和の心 若駒

代表 川田真一さん



Q1.事業内容を教えてください

日本料理のお店です。主に宴会、法事、お祝い事などの対応が多いですね。それに加えてもちろんお食事も。高いお店と思われがちですけど1000円からデザート、コーヒー付きでお食事できますよ。

僕個人の仕事は料理長として調理全般を見ることですね。全般なのでフォローに入ったりもしますし、煮る、焼く、揚げるなどの分野でもオールラウンド。また食材の仕入れも全部自分でやっています。季節のものを使うことにこだわっていますね。



Q3.今後の目標は？

新しいことをやるというより、このまま地道に続けるのが一番の目標ですね。お客様が絶えずに来てもらえるというのが、お店でも仕事でも継続は力なりじゃないですけど続けていくことが一番。やめることは簡単ですけどね。続けることが難しいなって思います。

そしてやっぱり基本を大事に。この仕事を続けているとほんとにそう思いますね。若い時にどれだけ基本を覚えてきたかっていう、体に染みついていきますから。あとはこれからお客様を大事にして喜んでもらえればと思っています。

Q5.倫理を学んで変わったこと、気付いたことは？

笑顔をつくることですね。朝礼など緊張しちゃって笑顔がなかなかできないですね。そんな中でも笑顔をつくるというのは大変だけど大事なことだなと思います。倫理だと人前に出てしゃべることがありますよね。あまり人前でしゃべることがなかったのが苦手だったんですけど

Q2.仕事でのこだわり、やりがいは？

基本的に忠実に、を大事にしています。道具をきれいにしたり、包丁を研いだり、片付けをしっかりとやる…など当たり前のことなんですけどね。やっぱりどこかで基本が抜ける時に事故って起きるんですよね。当たり前のことを当たり前にやらないとそういうずれがでてくると思っています。やりがいとしてはやっぱりお客様がおいしいって言うことが一番ですね。あと変わったものを出して”これ何？”と興味を持ってくれたりとか。季節のものや珍しいものを出してお客様が楽しんでくれたり喜んでくれるとうれいいですね。

Q4.趣味は何ですか？

ゴルフかな？10年くらいやってるのかな。今は月1回か2回くらい行っています。

それと家庭農園。実家の畑でネギ、ジャガイモ、ピーマン、トマト、シシトウ、インゲン、キュウリにカボチャとスイカとメロンと…寒い時期以外はなんでも作っています。できたものはお店で使うこともありますよ。今年はスイカがたくさん、20個くらいできました(笑)。



和の心 若駒

〒322-0044
栃木県鹿沼市鳥居跡町984-29
TEL:0289-64-6373
営業時間:11:30~14:00、16:30~22:00(L.O.21:00)
定休日:水曜日、日曜の夜は予約のみの営業
URL:<http://www.wanokokoro-wakakoma.jp/>



目的に合わせてお部屋をご用意します。
会議などにもぜひご利用ください。

