

# エイミーさん、NOBU RESTAURANTの 松久信幸さんと“食”について語る



11月10日、東京・港区のレストランNOBU TOKYOにおいて、エイミー・シャーバーさんと世界25都市でNOBU RESTAURANTを経営する松久信幸さんによるトークショーと料理の会が催され、参加者は満席の約110人となった。トークはエイミーさんと松久さん、それぞれの食の原点、エネルギッシュな街ニューヨークの食事情などにおよび、出席者は熱心に聞き入っていた（本紙P28に詳細を掲載）。トークの後のディナーは日本食レストランであり普段はパンを使用しないNOBUにて、エイミーさんによるパンが提供される初の試みとなった。

- 1 熱いトークを繰り広げた松久信幸さん(写真右)とエイミーさん
- 2 カウンターで忙しく指示を出す松久さん
- 3 パーティー来場者は110名に上った



## NOBUの創作和食とエイミーさんのパン、 夢のコラボレーション

NOBU RESTAURANTのグローバルな和食と共にパンを提供するのはNOBUでは初めて。また料理にはエイミーさんのパンを使ったラスクやクルトン、バゲットなどが添えられアクセントとなっており、参加者は様々なメニューとパンの組み合わせを楽しんだ。



パンはエイミーさんのレシピを基にマゾンカイザーで製作



「スロークックサーモンのサラダ Amy'sクルトン添え スパイシーレモンドレッシング」



「ブラックコッドの西京焼き」は、俳優のロバート・デ・ニーロも絶賛



「握り寿司3貫とソフトシェルクラブロール1ピース」



トークショー

## 好きだから続けられる パンと料理の世界の探求

# エイミー・シャーバーさん

製パンセミナーに引き続き、11月10日には世界25都市で創作日本料理店NOBU RESTAURANT (ノブ・レストラン) を経営する松久信幸氏と、エイミーさんによるトークと料理の会が、NOBU Tokyoにて開催された。



松久信幸シェフは、俳優のロバート・デ・ニーロさんとの共同経営でNOBU New York Cityを1994年にオープン。そして2000年10月にはデザイナーのジョルジオ・アルマーニ氏とパートナーシップを組み、“NOBU Milan”を開業。日本料理の技術と食材を

松久信幸さん

基本に西洋、特に南米料理の要素を取り入れた独創的な料理は、世界のセレブリティを魅了し続けている。

エイミーさんと松久さん、現在ではニューヨークでとても有名なふたりがパンと料理にかける熱い想いと経営哲学、そしてホスピタリティなどについてのトークショーをこの日開催した。なお、司会進行は弊社菅田社長が務めた。

### お客様の笑顔に励まされて

司会——世界でもっとも有名な日本人シェフで



トークショーの後のディナーでNOBUで提供されたエイミーさんのパン

## ×松久信幸さん

ある松久信幸さん、ニューヨークっ子なら誰でも知っているマンハッタンの“ブレッドクイーン”エイミー・シャーバーさんのおふたりは、食の世界で大きな成功をおさめられています。成功の秘訣をズバリ教えてください。

エイミーさん——私はパンが大好きでこの世界に飛び込みました。毎日おいしいパンを提供できるように常に細かいことにまで気配りをしてきたことが、今の成功に結び付いたのだと思います。それは毎日どのスタッフも同じクオリティのパンができるよう目を配り、またスタッフを大事にし、彼らが満足できるように接しています。

松久さん——小さいときから寿司職人になりたかったので情熱は人一倍持って仕事に臨んできました。常に相手の立場に立って接してきて

おり、店舗を5大陸29店舗まで拡大できたのも、他人に支えられてきたからだと感謝しています。

司会——それではおふたりの食の原点、ビジネスを始めたきっかけについて教えてください。

松久さん——やはり、寿司が大好きだったのでこの業界に入りました。自分のつくった料理にお客様が笑顔になることで、自分も幸せになります。食は人を幸せにするのです。

エイミーさん——カレッジを卒業してから、起業したいと思っており、レストランでパティシエとして働きました。パティスリーよりベーカリーをやりたいと、

そのとき考えました。パンが好きなこと、ニューヨークにはよいベーカリーがなかったのもその一因です。そこでフランスに行き、パン屋さんで3カ月研修を終えてニューヨークに戻り、ベーカリーを立ち上げました。パンを作るプロセスも好きですし、また私もNOBUさんと同じで、私のパンを買ってくださるお客様の笑顔が大好きです。



## トレンド発信地 ニューヨーク

司会——お客様の笑顔に励まされる……。おふたりの誠実なお人柄がよくわかります。さて、ここで世界のトレンド発信基地ともいわれるニューヨークのお話を伺いましょう。ニューヨーカーの新しいものを探求する力、様々なことに挑戦するエネルギーはどのように育まれるのでしょうか。またニューヨークで今最もトレンドな食は何ですか。

松久さん——初めてオープンしたお店は1987年、ロサンゼルスです。そして'94年にニューヨークに進出しました。ロサンゼルスとニューヨークの違いは、ニューヨークは常に何かを追いつ求めている街で、皆、ハングリー精神を持っていますね。強いエネルギーを感じ、ニューヨークにいとテンションが上がる気がします。非常にパッションを感じてもっと何かやってみたくなるし、今でも刺激を受けます。

エイミーさん——Amy's Breadは1992年にタイムズスクエアの近くにオープンしました。当時、そこはあまりよいロケーションではなく、比較的小さめのレストランがたくさんあるような場所でした。わたしはオーガニックや全粒粉などの健康によいパンを作ったので、それがニューヨーカーの好みにあったようです。同地の消費者はたいへん健康に気を使っており、ス



ペルト小麦、五穀入り、シード入りなど健康面でアピールするパンが人気となっています。また、レストランで言えば、ニューヨークでは外食をする機会が多いのですが、やはり最近の不況の影響でしょうか、安くてカジュアルな店が好まれているようです。

## 日本食はなぜ世界で 好まれるようになったのか

司会——トレンドと言えば、今世界中で日本食が好まれているようです。その要因は何だと思われませんか、NOBUさん。

松久さん——ロサンゼルスの店を開けた当初、魚は“生臭い”と言われ、食べる人は少なかったのです。けれども、日本式の食べ方をアメリカに持って行って、アメリカ人の魚に対する見解が変わりました。魚は健康的でクリーンなイメージが定着し、スシはシンプルな食べ物であるけれども一つひとつにバラエティーがあり、味わい深いということがわかってもらえたようです。また日本料理は伝統に培われた料理であることの理解も広まったことにうれしく思います。また、中国料理店は世界中にあると言われるのですが、今では日本料理店が勢いを増して広がっています。

司会——NOBUさんの料理といえば、ブラック・コッド(銀ダラ)の西京漬けはデ・ニーロさんが絶賛したそうですね。

松久さん——味噌に漬けることで魚の匂いが抜けるのです。味噌は自分でブレンドしているのですが、味のバランスが外国人に受け入れられるよう工夫しています。おいしいものは無理に創るのではなく、自然に受け入れられ広まっていくようです。わたしは常に“お客様が何を求めているのか”、“こうしたらよくなる”などと考えて努力してきました。

司会——今日は普段はパンを提供しないNOBUでパンが出される歴史的な日となりました。

松久——“海外で通用する日本食”をフィロソフィーとしてメニューを組み立てています。すなわち日本食を全面に出しているのです、パンを提供するつもりはありませんでしたが、今夜は特別です。エイミーさんのパンと料理のセッションということで、エキサイトしています。また先ごろオープンしたNOBUカフェでは、メゾンカイザーで焼いたパンを提供しています。こちらはカフェスタイルで、今までとは違うまったく新しい店です。

エイミーさん——今回はじめてNOBUで私のパンが提供されるということで興奮しています。

## 内部講習会で パンの説明ができるように訓練

司会——こんどはエイミーさんに伺います。日本のベーカリーのパンのレベルは上がっていますが、販売面でのお客様とのコミュニケーションはまだまだ工夫が必要です。ベーカリーでのお客様とのコミュニケーションのポイントは何かでしょうか。

エイミーさん——私は、3店舗のリテイルベーカリーを経営しているのですが、どの店舗の販売員にも顧客にパンについて説明ができるようにトレーニングしています。その内容は2時間で25種類のパンを食べてもらい、後でクイズ形式にして知識が身についているかを確認めます。そしてパンだけではなく、小麦粉や発酵種などについても同様に講習会を開きます。加えてお客様に温かくフレンドリーに接することはとても大事なことで、こちらも合わせて指導しています。

司会——では、NOBUさん、日本の店で接客、その他、このようにしたらと感ずることはあり

ますか。

松久さん——NYでの接客はたいへんプロフェッショナルです。お客様のグラスが空いたその瞬間に“もう一杯いかがですか”と勧める、またメニューを決めているお客様に本日のお薦めをサジェストするなどのタイミングが絶妙なのです。こういった点を比較すると日本のサービスには物足りなさを感じます。日本はていねいで間違いがないのですが、一歩入り込むサービスが必要ではないかと思ひます。

司会——ありがとうございます。では、最後となりますが、3月に起こった震災から立ち上がりつつある日本に向けてメッセージをお願いします。

松久さん——1970年代の終わりでしたか、私のアラスカの店が火事で丸焼けになり、私自身も死ぬ一歩手前にまでなり、絶望の淵に立たされたことがありました。色々な人に助けられ、もう一度やってみようという気になったとき、私が思ったことは“1日1mmでも前に進む”こと。震災で被災された方のつらい気持ちはよくわかりますが、1mmでもいいから、前に向かって進んでください。

エイミーさん——日本北部に大きな地震と津波があったというニュースを聞いて心が痛みました。それは他の人々も同じで、ベーカリーで協力して“ベイク・フォー・ジャパン”と銘打って日本のためにパンのセールを行う動きがあったので私もそれに参加し、その収益を震災で被災された方を援助する団体に寄付しました。また、ニューヨークでは徐々に復興しつつある日本支援のための日本訪問を促すキャンペーンが行われており、私も今回日本に来ることができて、うれしく思ひます。

司会——すばらしいお話をどうもありがとうございました。