

店舗の取材をご検討の際は、お気軽に PR 事務局までご連絡ください
MAIL : pr.midtown-hibiya@ml.prap.co.jp

NEWS LETTER
報道関係者各位

TOKYO MIDTOWN
HIBIYA

三井不動産
MITSUI FUDOSAN

2023年2月20日

東京ミッドタウンマネジメント株式会社



憧れの老舗から若者に支持される人気店まで、実力派ぞろいの名店のこだわりが明らかに 東京ミッドタウン日比谷のシェフ&バーテンダーをご紹介します

プロフェッショナルが語るおもてなしの流儀と自慢の逸品とは？



東京ミッドタウン日比谷(千代田区有楽町 事業者：三井不動産株式会社)には、約 40 店舗もの飲食店舗があり、数多くの名店が日々美味しい食事と上質なひと時を過ごせる空間を提供しています。今回は東京ミッドタウン日比谷のレストランやバーに在籍するシェフや料理人、バーテンダーを紹介し、それぞれの魅力をお伝えします。

人気と実力を兼ね備えた名店のシェフや料理人、バーテンダーたちが、この道に入ったきっかけや、休業時代のエピソードなど、知られざる素顔をご紹介します。料理やスイーツ、ドリンク一つ一つに込められた思いや、おもてなしの心を知れば、「味わってみたい」「行ってみたい」と思わずにいられません。お店が選ぶオススメの逸品も、ぜひお楽しみください。

大人気の名店シェフ&バーテンダー4名の素顔とこだわりの逸品をご紹介します

鮨屋 **なんぼ**

鮨屋という「劇場」で
最高の物語を提供したい



▲難波 英史 氏



▲マグロの太巻き

STAR
BAR

若い方にもバーの
心地よさを楽しんでほしい



▲岸 久 氏



▲パーク・ライフ

TOYO
RESTAURANT

日本の風土が生み出すフレンチを
味わってほしい



▲丸山 和孝 氏



▲フォアグラカツサンド

DEL'IMMO
PÂTISSERIE & CAFÉ

スイーツで幸せな「体験」を
届けたい



▲江口 和明 氏



▲ショコラティエ

難波 英史 氏 鮭 なんば (3F)

鮭 なんば

———**鮭屋という「劇場」で最高の物語を提供したい**———

鮭 なんば：メニューはおまかせコースのみ、4万円近い価格設定ながら、予約の取れない店として名を馳せる人気店。ネタと舍利それぞれに1℃単位で温度設定がなされ、最も美味しい状態を見極めて供される鮭は、多くの食通を魅了しています。現在、予約は9カ月待ち。



▲難波 英史 氏

———**左利きゆえに苦労した修業時代**———

高校時代に鮭屋でアルバイトをしたのがきっかけで、鮭に興味を湧き、都内の数店舗で修行を積みました。私は左利きなので、修行中には「右に直せ」と言われ続けて苦労しました。左手で包丁を持つと、魚の切り付け方が右利きの人と逆になり、一緒に作業がしにくく、鮭を握るときにはほかの職人と腕がぶつかって不都合だというわけです。結局、直し切らずに今に至っていますが……。32歳で独立して荻窪に店を構え、その後、阿佐ヶ谷に移転しました。

———**落ち着いた雰囲気が入って日比谷の街へ**———

東京ミッドタウン日比谷に出店したのは、日比谷の街に憧れがあったからです。劇場なども多く、落ち着いた大人の街というイメージで、魅力を感じていました。お店のしつらえは、カウンターを横一列にすることにこだわりました。阿佐ヶ谷店ではL字型のカウンターだったので、お客様同士の視線がぶつかってしまうのが気になっていました。席数は8席と少ないのですが、これが私の満足のいくおもてなしが可能な限界の人数です。

———**劇場にきたような気持ちでお鮭を楽しんでほしい**———

お店で出しているおまかせコースは、お鮭を出す順番、握り方、温度などに細かく配慮し、ストーリー性を持たせて組み立てています。例えば、冷たいものの次に、蒸し立ての温かい車エビを出すなどメリハリをつけると、お客様も「おっ」と思ってください。握り方もネタに合わせて変化をつけていますし、この魚がどこであがったかなども説明しています。ですから、お客様には、劇場にお鮭という物語を見に来たような気持ちで味わってほしい。私の話を聞きながら食べるお鮭は格別だ！と思っただけだったらうれしいですね。

———**1℃単位でネタと舎利の温度を設定するこだわりのお鮭**———

鮭の温度については、特にこだわっています。例えば、脂の乗ったマグロは常温くらいに戻したほうが香りが出るし、イワシなどの青魚は冷たいほうが魚臭さが出ない。その最も美味しい温度帯を私なりに追求し、ネタと舍利をそれぞれ1℃単位で細かく温度設定してお出ししています。なぜここまでするのか、それはもう、私の心意気ですね。1℃で大きく変わる味わいを楽しんでいただきたいです。

———**世界中の人に最高のお鮭を届けたい**———

私のおもてなしは、選び抜いた魚と舍利を合わせて最高のお鮭を提供すること。お客様を満足させて絶対に笑顔でお帰りいただく、という気持ちでやっています。だから、お帰りの時に次の予約を取ってくださると、よかったなと思いますね。今後は海外の方にも、もっと私のお鮭を味わってほしい。日比谷は東京の中心地でホテルも多く、世界各国のお客様が集まる場所。お鮭の文化をさらに広めて、世界中の人に味わってもらおうのが目標です。

(プロフィール) 難波 英史 東京都出身。20歳で鮭職人の道に入り、都内の数店舗で研鑽を積む。32歳で独立し、荻窪に「鮭なんば」を開業。2011年に阿佐ヶ谷へ移り、2018年の東京ミッドタウン日比谷開業と同時に移転。



マグロの太巻き 価格：おまかせコース ¥38,000～¥43,000 (税込)

難波氏が最も美味しい温度帯を追求し、1℃単位で温度にもこだわったお鮭をおまかせのコースで提供しています。

マグロの太巻きはマグロ専門仲卸「やま幸」から仕入れた旬の最高の素材を使用。コースの中の一品で、コースをお召し上がりになったお客様のみ、お持ち帰りいただくことも可能です。

———若い方にもバーの心地よさを楽しんでほしい

STAR BAR : 世界最高のバーアワードである The World's Best Bars にランクインする STAR BAR の旗艦店。希少な銘酒でうめつくされた酒棚と圧巻の 12 メートルカウンターが目引く店内で、さまざまなカクテルが楽しめます。純度が高く、液体の入ったグラスを横から見るとみえなくなる「NINJA ICE」など、こだわりの氷を使ったカクテルも人気。



▲岸久氏

———アルバイトがきっかけでバーテンダーの道に

新橋のレストランバーでアルバイトをしていたときに、カクテルというのを知り、面白そうだなと思ったのがこの業界に入ったきっかけです。もっと勉強しようと、バーテンダースクールに入りました。スクールでは、お客様のために誠心誠意尽くして、美味しいものを出すのは当たり前、大切なのは「場を仕切る」ことだと教わりました。バーテンダーとは、バー+テンダーの造語で、テンダーには管理・監督するという意味もある。おもてなしすると同時に、お酒を飲む場としての安全とか、雰囲気を守ることが大事なんです。

———銀座の店で修行。お客様に鍛えられて

スクールで、「きみは銀座に向くから」と半ば強制的に銀座のお店を紹介され、そこで仕込まれました。お客様は自分の祖父くらいの年代の、社会的地位のある方が多かった。彼らは、お酒を飲みに来ているだけではなくて、コミュニケーションしに来ているんですね。そうしたお客様からの「なにか見繕って、楽しませてほしい」という要望に当初はなかなか応えられず、そういう辛さはありませんでしたが、かわいがってもらいました。

———赤穂浪士討ち入りの日に自分の店をオープン

2000年、銀座に「STAR BAR」をオープンしました。開店日の12月14日は赤穂浪士の討ち入りの日。「本懐を遂げたから縁起がいい」とお客様たちに決められたんです。当時は企業の上層部の方々がツケで飲むのが普通。でも2006年に団塊の世代が引退して様相が変わり、2008年頃からは海外からのお客様が急増して、飲み物もウイスキーに卵白などを加えたカクテルがよく出ました。店には卵黄ばかり残ってしまって…。その後コロナ禍で外国の方が来られなくなるなど、時代によりお客様は大きく変わっています。

———東京ミッドタウン日比谷店は「サードプレイス」的な存在に

東京ミッドタウン日比谷のオープン時に出店。日本のブロードウェイのようなイメージのある日比谷に、ぜひオーセンティックなバーを入れたいと誘っていただきました。ここは銀座店とは違って、家庭でも職場でもない「サードプレイス」的な意味合いが強いと感じます。商業施設の中ということもあり、若い方や女性同士のお客様も多いです。

———どのお客様にも「いいなあ」という心地よさを

バーという空間は、お酒という嗜好品を味わう価値観と、居心地の良さを楽しむ価値観が共存する場所なんです。お酒だけを飲みに来るわけじゃない。だから、私は酒棚のほうを向いたときは、カクテルのことだけを考えて全力で良いものを作り、お客様のほうを向いたら「大丈夫かな、喜んでいただいているかな」と気遣います。お風呂の湯加減をみるように、どのお客様にも違和感なく「いいなあ」と思っていただけのような心地よさを追求したい。今後はもっと若い方にも足を運んでほしいですし、ノンアルコールカクテルも充実させていくなど、お客様の要望にできる限り応えていきたいと思っています。

(プロフィール) 岸久 東京都出身。銀座の名門老舗バーで修行し、2000年にSTAR BARを銀座に開店。IBA 世界カクテルコンクールなど数々のコンテストでの優勝歴があり、2008年に「現代の名工」をバーテンダーとして初めて受章。2014年には黄綬褒章を受章。一般財団法人カクテル文化振興会の理事長なども務める。



パーク・ライフ 価格：¥1,800 (税込)

芥川賞作家の吉田修一氏による、日比谷公園を舞台に男女の奇妙な交流を描いた小説「パーク・ライフ」。吉田氏は、賞の発表をSTAR BARで待っていました。このことにちなんで作られたのがこのカクテルです。日比谷公園の木々を思わせるグリーンが美しい、STAR BAR 日比谷店の限定オリジナルです。

———日本の風土が生み出すフレンチを味わってほしい

RESTAURANT TOYO : 素材にこだわり、日本の懐石料理の美意識を大事に、西洋と東洋の融合と調和を感じさせる料理を提供するフレンチレストラン。カウンター席では、料理のプロセスやシェフとの会話が楽しめるのも魅力です。本店はフランス・パリにある「Restaurant TOYO Paris」。



▲丸山 和孝 氏

———横浜のフレンチレストランで修行後、フランスへ

両親が料理店を営んでいた影響で、料理の世界に興味があり、高校卒業後に「横浜ベイホテル東急」のフレンチレストラン「クイーン・アリス」に就職しました。朝 6 時には店に入り、先輩たちが出勤してきたら一人ひとりの好みに合わせてコーヒーを淹れるのが日課。大変でしたが、ここで社会人としての基礎を叩き込まれました。デザートや前菜、焼き場、ソースまで一通りの部門を経験した後、新しい環境で働いてみたいと、22 歳でフランスに渡りました。

———睡眠時間 2 時間、料理漬けの日々

フランスでは紹介を通じて「Restaurant TOYO Paris」に勤務しました。日本で 4 年半修行していたので、それなりにできるだろうと思っていたのですが、ダメでした。求められるものが違ってました。「クイーン・アリス」は大きな店でメニューも決まっておき、それを忠実に守ることが大事でしたが、「TOYO」は全く逆。どういう料理が店やお客様に合うのかを自分で考えなさいと言われて、戸惑いました。それでも、考えることは楽しい作業でした。当時は店の上に住んでいて、毎日 2 時間くらいしか寝る時間もないほど料理漬けの日々でしたが、ここで学んだことが大きな糧となりました。

———東京ミッドタウン日比谷店の立ち上げから携わる

2015 年にビザが切れたので日本に戻り、都内のレストランで働きながら再渡仏する準備を進めていたとき、「Restaurant TOYO Tokyo」のプロジェクトに参画してほしいという話があり、東京ミッドタウン日比谷店の立ち上げから関わりました。日比谷店のお客様は、劇場の多い街らしく、観劇の合間にいらっしゃる方や、記念日にお食事をされる方など、個人で利用される方が多いです。ランチはほぼ 9 割が女性です。

———和とフレンチが融合した独特な料理

お店で出す料理は、季節感を大事に、食材も全て国産のものを使っています。そうすると、不思議なもので、自然と和食になるんですよ。そこからフランス料理に変化していくようなイメージでしょうか。前菜の途中まではお箸もお出ししていますし、夜のコースメニューにはご飯も入っているので、ジャンルのにはちょっと面白い料理かもしれません。

———カウンターならではの緊張感とくつろぎ感を大切に

2022 年 2 月にシェフに就任しましたが、料理は一人でできるものではないので、新しいメニューを作ったときはスタッフに必ず意見を聞きます。スタッフ同士で助け合い、いいチームをつくっていきたいですね。お店はカウンター主体なので、見られている緊張感を常に持ちながらも、お客様にくつろいで召し上がっていただけるような雰囲気、空気感を大切にしたい。そんなレストランづくりを目指しています。

(プロフィール) 丸山 和孝 神奈川県出身。横浜の「クイーン・アリス」で修行した後、22 歳で単身渡仏し、「Restaurant TOYO Paris」に勤務。2015 年に帰国し、2017 年に「Restaurant TOYO」の日本進出プロジェクトに参画し、2018 年の開店と同時にオープニングスタッフとして勤務。2022 年 2 月にシェフに就任。

**フォアグラカツサンド** コース価格：¥5,940 (税込)

※コース内の一品として提供。コースの内容は季節によって変わるので来店前に要確認

フォアグラをカツレツと同じ手法でカツに仕立て、パンで挟んだ一品。お客様からは、ひと口食べて「おいしい！」と歓声上がるほどの人気で、ワインが飲みたくなること間違いなしです。コース内の温前菜として提供されており、このメニューは例年、年明けから 5 月頃に登場します。

江口 和明 氏

Pâtisserie&Café DEL'IMMO

パティスリーアンドカフェ デリーモ (B1F)

—————スイーツで幸せな「体験」を届けたい



▲江口 和明 氏

Pâtisserie&Café DEL'IMMO : 華やかでストーリー性のあるパフェやショコラスイーツなどで高い人気を誇るパティスリー&カフェ。シェフでショコラティエの江口和明氏はメディアへの出演も多く、YouTubeでも家庭で楽しめるスイーツのレシピを公開中。チャンネル登録者数は14万人超。

—————初めて食べたモンブランに衝撃を受けてこの道に

父が和食の料理人、母が栄養士をしていたため、食べ物に厳しくて、小さい頃はカップラーメンや市販のお菓子を食べさせてもらえませんでした。中学生の頃に、母が地元の有名な店のモンブランを買ってきてくれたのですが、それにもものすごい衝撃を受けまして。そこからお菓子への関心が高まり、高校卒業後に製菓学校に入りました。

—————昼はお店、夜はアルバイトで働き続けた修業時代

最初に就職したのは「渋谷フランセ」です。私は長時間労働とか、無理な修行は苦手なんですけど、家が裕福ではなかったし、製菓学校の学費も返さなければいけなかったので、店で働いたあと、夜には居酒屋やバー、酒の配達など、別の仕事をしていました。その後、ショコラティエの店などを経て、「グローバルダイニング」という会社で経営企画に携わることに。作る現場から少し離れて、商品売るために何をすべきか、食材や見せ方、スタッフ教育などを考えることで、パティシエとしても大きく成長できたと思います。

—————東京ミッドタウン日比谷の顔になるようなスイーツ店を目指して

2013年に赤坂に初めてお店を出し、その後、東京ミッドタウン日比谷に本店を移しました。歴史と伝統があり、時代の先端を走ってきた日比谷は、私にとって成功者の街のイメージ。出店できるのは感激で、東京ミッドタウン日比谷の顔になるようなスイーツ店を目指そうと思っていました。実はここで最初に作ったパフェは、東京ミッドタウン日比谷の外観を模したものです。それくらい、強い思い入れがあります。

—————YouTubeでやさしいお菓子の作り方を発信

家で簡単に作れるスイーツのレシピをYouTubeで公開していますが、それはお店を持つプロのパティシエが伝えることで、お菓子にもっと興味を持ってほしいという思いからです。私が小さい頃、母は卵と牛乳で手軽にできるプリンやババロアを作ってくれましたが、そんな風に子どもに伝えたり、自分で作ってみようと思ってもらうことで、裾野を広げたい。そうした体験がきっかけになって「近所のお菓子屋さんに行こうかな」と思ってくれたらうれしい。それが私にできる業界の認知の広げ方だと思っています。

—————お客様の求める「体験価値」を満足させたい

これはデリーモの肝なんですけど、キラキラした東京ミッドタウン日比谷でうちのパフェを食べてSNSにアップすると、たくさん「いいね」がもらえる。お客様はそういう体験価値も求めているんですね。だから原材料はもちろん、お店の内装や音楽にも気を配っています。スイーツはお客様に100%の笑顔や幸せを連れてくるもの。これからもスタッフが輝ける場所を作りつつ、お客様の満足度が上がるものを提供し続けていきたいです。

(プロフィール) 江口 和明 東京都出身。製菓専門学校を卒業後、「渋谷フランセ」に入社。その後、国内高級チョコレート専門店にて研鑽を積む。ベルギー高級老舗ブランドが日本に初上陸した際シェフに就任。26歳の時に最高のサービスと経営を学ぶべく株式会社グローバルダイニングへ。販売から製造を一手に統括。2013年にデリーモブランドを立ち上げ、シェフパティシエ/ショコラティエに就任。現在国内7店舗を運営。



ショコラティエ 価格：¥2,530(税込)

パフェを作るときに必ずストーリーを決めるという江口シェフ。「ショコラティエ」はカカオ豆からチョコレートになるまでの過程を閉じ込めた、大人気のパフェです。生のカカオ豆の中にある果肉(パルプ)で作ったジュレ、カカオ豆からできたチョコレートで作るアイスやブラウニー、ケーキなど、カカオの様々な姿を楽しむことができます。

■「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」について

当社グループでは、これまでも施設ごとに新型コロナウイルス感染対策を徹底してまいりましたが、今後新たな変異株が流行した場合においても安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」を策定しました。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社は引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

※参考リリース：https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準



【取材のご要望、ご質問は以下までお問い合わせください】

東京ミッドタウン日比谷 PR 事務局（株式会社 プラップジャパン 内）

Mail : pr.midtown-hibiya@ml.prap.co.jp

担当：山本（080-9821-6995）、近藤（080-9815-9169）、松尾（070-2161-7100）