

# 日本橋

MONTHLY NIHOMBASHI

情之鏡所  
中



6

# 後輩よ！コレは欠かすな！

～日本橋の先輩が後輩に教えたおすすめサムシング～

No.22 「うさぎや 中央通り店」

日本橋 1-3-8 ディアモンドビル 電話 3271-9880  
9時30分～18時  
日祝休み

先輩



外波祐司さん  
紅花別館 料理長

後輩



鎌田洋輔さん  
紅花別館 調理担当



「日本橋のお土産としてもよく買います」と外波さん。

日本橋に創業してから80数年、洋食の草分け的存在としてスパイシーで大人気のココットカレーのほか、数々の洋食メニューでいつも賑わう紅花別館。その舞台裏で活躍する料理長が後輩に伝えたい味は、疲れを癒す優しく甘い味でした。

**外波** 日本橋の店舗に料理長として異動になったのが6年前。その時に差し入れでうさぎやさんのどら焼きを初めて食べて美味しいなあーと。きめ細かくてしっとりした皮とサラッとしたあんこは、疲れた時にも食べたくりますね。

**鎌田** 僕も甘い物が好きで、包んである生地が厚くてあんこが口の中でとける感じがいいですね。

**外波** 焼き方もムラが一切なくて、丁寧な仕事も感じる。やっぱり老舗の物をいただくと、守ってきた味を大事にしてくちゃなと思えますね。もちろん新しいことにもチャレンジしなくちゃとは思

います。コロナ禍でウーバーイーツや出前館などの配達システムには混乱したけど、鎌田くんはお手の物でしょ？

**鎌田** そんなことないです(笑)。僕も調理だけじゃなくて今は社員だけでお店を回しているのホールに出たり、鉄板焼きの方に回ったり色々覚えなくちゃと思ってます。迷いなく仕事ができるようになりたいですね。

**外波** 鎌田くんは賄いで作る料理にいつも工夫を加えているので、本当に料理が好きなんだって伝わってきて安心してます。

**鎌田** 調理場は上下関係が厳しかったりするんですけど、入社した時に外波さんがとてもおおらかで、ここは優良企業だと思って僕も安心しました(笑)。

**外波** お店の味を守るためにこれからもみんなで味を統一しつつ、お客様に飽きられないようなメニューも考えていきたいね。