

年末年始の旅のご予定は
お決まりですか？

早いもので今年もあと残り3か月となりました。年々、年が経つのが早く感じるのは気のせいでしょうか。ところで年末年始のご旅行はもうお決まりですか。まだご予定のない方は、ぜひロイヤルロード銀座にお問い合わせください。「旅のコンシェルジュ」が、皆様におすすめの旅をご案内いたします。今号の「ふろむなあと」から、皆さんを旅先でサポートしてくれる添乗員さんにスポットをあてた新連載をはじめました。ぜひ、ご愛読のほど、よろしく願います。

JTBロイヤルロード銀座一同



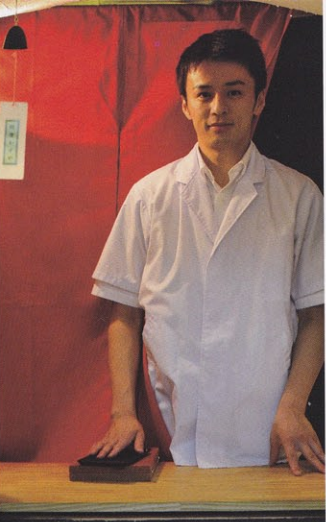
今号の表紙写真＝紅葉の遊歩道（フランス・パリ）

CONTENTS

- 1 連載 ● 素敵
《第4回》料理人 古関一哉さん
人と出会いが自分を成長させ、自分の可能性を広げてくれる。
- 3 連載 ● 日本の旅 再発見
新たな年に祈念する
除夜の鐘と初詣
- 特集
5 羽田空港
羽田から世界へ
- 8 連載 ● 添乗員体験記
《第1回》小泉泰子さん
船の中では「As You Like」。各自が思いのままの過ごし方を。
- 9 旅のコンシェルジュがおすすめする
旅コレクション
クルーズセレクション／ライブ／感動の響き／旅彩／夢の休日／趣味の旅／ロイヤルステイ
- 21 インフォメーション
- 23 説明会のご案内

〈素敵人〉 第4回 料理人 古関一哉さん 銀座かずや

人と出会いが自分を成長させ、自分の可能性を広げてくれる。



「かずやの煉 抹茶」



生菓子「かずやの煉」は、二〇〇六年には神奈川県名菓展菓子コンクールで技術賞を受賞し、「銀座かずや」は雑誌のグルメ特集にたびたび登場するほどのたいへんな人気店ですが、現在の「銀座かずや」をオープンさせた二〇〇五年以前の経歴について教えてください。

最初は板前として小料理屋で修行を行っていました。その修行中、胡麻豆腐から何か作れるのではないかと考え、いろいろと修行の合間に試行錯誤してできたのが生菓子「かずやの煉」です。カウンターのお客様にこっそり出して、ご意見をいただいたり、完成まで二年の歳月をかけたました。

板前の修行を辞め、二〇〇三年に銀座七丁目に「銀座かずや」を出店しましたが、お店は小料理屋のお昼の時間だけ間借りして、夜はその小料理屋で働いていました。その頃は朝四時の始発電車に乗っ

て夜十一時の電車で帰るような生活でした。

その頃は大変だったのではないですか？

いいえ、むしろその二年間は楽しかったですね。本当に自分がやりたいことをやっていたので、その忙しさが自分の心に返ってくる気がしました。自分が成長する過程での大切な時間だと思います。

ただ気持ちとしては楽しいままでしたが、時々、体がついてこなくなり、突然、ダウンしたりというのはありました。

そして二〇〇五年に、いまの場所でお店を持たれたわけです。

念願の一国一城の主というわけですね。ところで話題は変わりますが、古関さんが料理の道に進もうとしたきっかけは何でしょうか。

両親は地元横浜で秋田郷土料理

る、ちょっと物寂しげな雰囲気が好きでしたので、その影響もありません。

東京近県でも車でちょっと遠出すれば、こうした駅がたくさんあるんですよ。

それでは古関さんにとって理想の旅行はどのようなものでしょう？

北海道でローカル線めぐりをしたいですね。それも無計画に気分ままかせて、ヒッチハイクでもおもしろいかも。泊まる場所がなければ、駅で寝てもいいし、その地元で、偶然知り合った人と意気投合して、どこかの民家に泊めさせてもらったり。人と出会う旅にとっても憧れますね。

いま、人との出会いが自分が成長するうえでとても大切なことだと実感しています。現在のお店は、かつて修業時代の小料理屋のお客さんだった方のビルで、それを貸してくださったし、これまで出会った人たちが、自分の可能性を広げてくれたのだと感謝しています。こうして取材してくる方との出会いだっけと同じで、自分が目標をもった時点で、人と出会うことが変わりました。

最後に将来の夢をお聞かせください。いまは練り菓子を確立したいです。それが成功したら、いつか実家のお店を継いでみたいと思っています。本日はありがとうございました。



人生にこだわりを持った

魅力的で素敵な人物をご紹介します。「素敵人」。

今回ご紹介するのは、和菓子店を営む

「銀座かずや」の店主・古関一哉さん。

銀座にわずか一坪ほどの店舗で売り出す

手作りの生菓子「かずやの煉」は、

滑らかな食感と口に広がる風味が話題となり、

連日、列ができるほどの話題に。

材料や製法まで、すべてにこだわる職人としての心意気、

常に心に秘めた向上心について語っていただきました。

「ふろむなあと」読者限定商品
「銀座かずや」
丹波栗あんよせ丹波黒豆入り

お一人様
2箱まで

限定数
100箱

3本入り 4,190円(税込)
※別途冷蔵便送料がかかります。

このたび「銀座かずや」より、ふろむなあと読者限定でお取り寄せ商品の通信販売を行うことになりました。手作りの生菓子のため大量生産できず100箱限定となります。お早めにご注文ください。なお、ご注文はお一人様2箱までとさせていただきます。

〈ご予約受付期間〉
2010年10月15日(金)～22日(金)
平日：9時～17時 土曜：9時～12時
※日曜休業
〈お届け期間〉
2010年10月30日(土)～2010年11月6日(土)
〈受注センター：味楽園〉
03-5420-1338
※こちらでのみご予約・受付いたします。

銀座かずや



〈営業時間〉午前11時30分～午後4時00分
※先売次期閉店の場合あり

〈定休日〉日曜・祝日

〈交通案内〉JR有楽町駅比谷口徒歩3分
地下鉄比谷駅A4出口徒歩1分
地下鉄銀座駅C1出口徒歩2分

東京都千代田区有楽町1-6-8 松井ビル1階

〈電話〉03-3503-0080

※上記限定商品「丹波栗あんよせ丹波黒豆入り」はこの番号ではお受けできません。ご注意ください。

URL=http://www.bibi21.com/kazuya.html