

毎月、新除菌消臭チャームリストの体験談をお届けします。

# POSITIVIST NEWS VOL.4

美味しい料理を提供することで、お客様を元気づける。  
それが僕の使命だと思っています。



## 【黒もつ鍋138】

東高円寺の路地裏に構える黒を基調とした大人な雰囲気のと食店。人気のモツ鍋を目当てに東高円寺まで来るお客さんも多い。

今秋、大阪に4店舗目の出店を決定！

都心から少し離れた郊外で毎月、高い利益を出し続ける。

「作る側も食べる側も、集まる人さえ良ければ店はどうにでもなる」

そう語るのは黒もつ鍋138店主、國田尚弥さん。

この男、態度の悪いお客さんには厳しく注意もする。

それは全てのお客様に楽しい時間と、自慢の料理を味わってもらうために真剣に向き合っている証拠。

そんな料理を通じて人に感動を与えるプロフェッショナル國田氏が考える店作り、将来像についてインタビューをしてきました。

<こちらのお店はいつごろオープンしたのでしょうか？>

ちょっと贅沢出来るお店というコンセプトで、東高円寺に2009年にオープンしました。

元々、飲食一筋32年です。お客様に料理を提供することで、人々を癒やし、元気づける、それが僕の使命だと思っています。

<使命ですか！なかなかそこまで言い切れる方はいませんよ？>

138グループでは日々の売上の一部やお客様からの善意で集まった募金を被災地へ贈り続けています。僕は料理を作る事が仕事では無く、料理を通じて社会貢献をしていくことが仕事だと思い、そのことを常に考えていますよ。



138の看板メニュー「もつ鍋醤油味」  
鹿児島契約牧場から直送しているモツのプルプルな食感と新鮮野菜のシャキシャキ感がクセになる。押しも押されぬ至高の逸品

<お店に掲げられているサントリープレミアム・モルツ超達人店とは？>

あぁ、これはプレミアム・モルツを提供する飲食店の中でも高い水準をクリアしたマイスターにのみ贈られる称号なんですよ。この称号の店では究極の樽生が味わえるんです。

<素晴らしいです。店主お勧めのメニューを教えてください>

店名に「黒もつ鍋」となっているので、もつ鍋はお勧めです。でも、その日に食材さえあればメニューにない物だって作りますよ。

<ところで、チャーミストを知ったきっかけは？>  
来店されたお客様からの紹介で知ることになりました。

<お店の衛生管理はどのように考えているのですか？>  
常々、飲食店の基本は安全であり、安心だと思っていました。いくらメニューが多く、雰囲気の良いお店でも衛生状態が悪ければ全てが台無しですからね。

何度も言いますが、料理の基本は「安心安全」  
お客様が望むその最も基本的な点に目を向けた時に、ポジティブリストのチャーミストがこの店の衛生管理に最適な商品だと思い導入する事にしました。

<チャーミストを实际使ってみての感想をお聞かせ下さい>  
チャーミストは消毒剤や消臭剤にありがちな変な臭いも無いですし、瞬時にノロウイルスや大腸菌などを殺菌するという点にとっても満足しています。  
特に食中毒や臭いが気になる厨房や客席、トイレに常備してあります。  
それと個人的に自宅でも使っています。消臭効果も高いので、リビングなどでも活躍していますよ。

<個人的にも愛用してくださっているんですね。ありがとうございます。最後に今後の展開や夢などをお聞かせ下さい>

いつも素敵なお客様に囲まれています。そこにあぐらをかかず、現状に満足することなく、これからも人々を癒やし、元気づける飲食店の出店と社会福祉に力を入れていこうと思っています。



2014年春夏限定メニューの「熟成肉のステーキ丼」

アイスエイジングという技術を用いて牛肉本来の旨味をギュッと凝縮。熟成肉に合う138特製のタレもGood

#### 【お店DATA】

黒もつ鍋138

東京都杉並区高円寺南1-6-5高円寺サマリヤマンション1F

03-3316-2138

営業時間 18:00~26:00

<http://kuromotul38.web.fc2.com>