

# POSITIVIST NEWS VOL.5

”メニューが無いからこそ、お客さんのニーズに柔軟に対応出来るんです。”



## 【いずみ】

1年前に麻布十番にオープンした和食店。カウンターでは板前さんとの会話を楽しみながら本格的な料理を味わえる。

「今日はお腹すいてますか？それとも軽めにしますか？」  
何のことだろうと思って、席に通されて驚いたのは、お店にメニューが無いということ。  
自慢の新鮮な食材をお客さんのリクエストに合わせて提供するのが、オープンしてから変わらぬこのお店の姿勢とのこと。  
訪問した前日が、お店が出来てちょうど1周年の記念日。  
今回のポジティヴィスト通信は、今後勢いを加速させていく予感大のいずみさんでお話を伺って来ました。

＜この麻布十番に店が出来てどれくらい経ちますか？＞

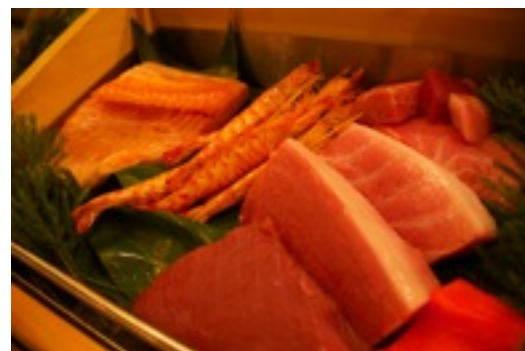
昨日の8月19日でちょうど1年になります。

＜おめでとうございます。お店のコンセプトなどありますか？＞

料理に関しては魚を中心とした「和」がメインですが魚だけにこだわるわけでは無く、ガッツリした肉料理から手軽なおつまみまで、旬の素材を活かしてお客さんの声に対応するのがうちの長です。

＜驚いたんですが、お店にはメニューが無いんですよね？＞

メニューが無いことで、ビジネスシーンで使われる方は次のメニューを気にすること無くお話に集中できるので喜んで頂いています。なかには驚かれるお客さんもいますが（苦笑）



毎日市場から仕入れる鮮魚を使った寿司はいずみの中心メニュー。他にも季節ごとの旬な食材を使った料理は常連さんの心を掴んで離さない。

**<私もし何も知らずに来たら驚いちゃうかもしれません。是非、今の時期のオススメの食材を教えてください>**

(声を大にして) うちで仕入れている物は全てオススメです!!!

**<そうですね、失礼しました(笑)>**

**来店されるお客さんはどのような方が多いですか?>**

大将の味と人柄に惚れ込んだ昔からの常連さんや、常連さんからの紹介を受けた方、クチコミによって評判を知った方が多いです。

**<それでは、お店の厨房にもありますが、チャーミストを知ったキッカケを教えてください>**

お店に来られたお客さんから「食中毒対策やお店の臭い対策で凄く良い」と紹介をされたのがキッカケです。

仕込み中の訪問にも快く対応して頂きました。新鮮な夏野菜が今日はどのようなメニューに変わるのか楽しみです。

**<実際にはどのように使っていますか?>**

いつもお寿司を握るときの手の除菌に使っています。それと、冬はディフューザーに入れて店内を加湿して、お客さんが風邪を引かないように配慮しています。ディフューザーに入れて使うのはタバコの臭い対策にもなっているので一石二鳥ですね。

**<チャーミストを使う前はどのようにしていましたか?>**

チャーミストを使い始めたのが、お店がオープンしてすぐでしたので、基本的にはずっとチャーミストを使っていますが、最初の1ヶ月くらいはアルコールを使っていたと思います。

**<ずっとお使い頂きありがとうございます。チャーミストの評判をお聞かせ下さい。>**

スタッフの中では臭いが消えるっていうので、カウンター越しに「これ臭いが消えて面白いんですよ」とお客さんとの話題作りにもなっています。

タバコの臭いがすぐ消えるし、手の除菌も出来るし、加湿も出来るし、これ1つで何でも出来る点は他の商品に無いポイントだと思います。

**<最後ですが、お店のPRをお願いします。>**

店は深夜2時までやっているのですが、お客さんの都合の良いように使ってもらいたいですね。

沢山食べたい方、ツマミたい方、軽く一杯やりたい方、色々なお客さんがいますので、柔軟に対応していきたいですね。



**【お店DATA】**

いずみ

東京都港区麻布十番1-5-7第一長門ビル2階

03-5410-3727

営業時間 18:00~26:00

<http://izumi-r.jp>