

江戸の のれんに学ぶ 事業承継と人づくり

第十一回

竹葉亭

別府 允社長

目・口・心を満たし
非日常の食を演出する

モアクリエイション代表取締役 柴田光榮

幕末の江戸、剣術の三大道場の一つ、桃井春蔵の「土学館」は京橋の浅瀬河原あさせがわらにあり、そばに門弟たちの刀を預かる留守居茶屋がありました。今風にいえば、ゴルフ場のクラブハウスのようなものです。明治9（1876）年に「魔刀令」

が出ると、茶屋は酒やうなぎのかば焼きを提供する店に変わりました。今日まで140年近く、江戸前とうなぎを供してきた竹葉亭の創業です。別府允社長は7代目の当主。創業以来、食の文化を磨き築いてきた先人の苦勞を人育てを軸に伺いました。

「変わらない味」で
食文化を提供する

「いつも変わらないお味ですね」「いつもながらおいしいですね。また来ますよ」。この言葉こそが私もへのお褒めの言葉だと思っただけです。ああ間違っていないのだなあ、と安心するときでもあるのです」
こう語る別府社長の自負の陰には、創業以来変わらない味を代々が引き継いできたことと、お客におもねら

ない顧客満足の商法があります。竹葉亭のうなぎのおいしさは、「蒸し」にかける時間の長さにあるといえます。時間が足りないと焼き色、箸を入れたときの切れ味、ふっくらした感触が出ないといえます。「うなぎ屋は味が勝負です。急いで中途半端なものを出してはいけないとよく言います。きちんと仕事をしたものをお出しすれば『待ったかいたがあった』とお客さまは納得し、喜んでもらえますからね」。当たり前前



Profile

べつぷ まこと
1945年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、外資系コンピュータ会社に勤務。1974年竹葉亭に入社。2003年、実兄の跡を継いで7代目当主となり、代表取締役社長に就任