

今月のフレンズ

株式会社か茂免旅館
代表取締役専務
船橋 識光さん

若女将
船橋 まゆみさん



名古屋市の町並み保存地区に指定されている白壁エリアに1,000坪の敷地を有する老舗料亭「か茂免」。老舗の暖簾を守り続けてこられた理由と、時代の変化に合わせた新たな試みについて、専務取締役の船橋識光さんと若女将の船橋まゆみさんにお話を伺いました。

創業時から受け継がれる 伝統と革新を融合させたおもてなし

昭和3年に名古屋市中区で、ふぐ・鳥の水炊き専門店として創業したのが「か茂免」の始まりです。昭和20年に戦災に遭うと、現在の東区白壁に移転し、料亭旅館として営業を再開しました。文人墨客に愛され、歴史小説家の司馬遼太郎氏もよくご利用になりました。1,000坪の敷地に建つ屋敷は、大正初期に京都の紙問屋、中井巳次郎氏が別邸として建てたもので、戦前・戦中には宮家の方々の宿舎や邸宅として利用されています。そんな当店の魅力は、数寄屋造りの建築と緑豊かな庭園を楽しみながら、日本料理本来の美しさと醍醐味を堪能していただけるところにあります。また、斬新な料理も多く、料亭で肉料理を出すことがタブーだった時代に、豚の角煮を出す料亭として地元の名士の間では有名だったと聞いています。創業者である祖父の「お客様に喜んでいただける料理を考案して提供しよう」という考えは、今も板場に色濃く残っています。

時代の潮流に乗った取り組みで、 料亭にお客様を呼び戻す

当店が30年程前に宿泊客の減少によって旅館業から手を引いたように、時代の流れに逆らうことはできません。企業・自治体で経費削減が叫ばれるようになると、接待で利用されるお客様が減少しました。全国的にこの料亭も高単価かつ低回転のビジネスモデルに限界を感じているのが現状です。また、建物の老朽化に伴う莫大な

挑戦と変革を続け、名古屋の料亭文化を守る

- 話のポイント
- ▶ 老舗の看板に驕らず、謙虚な姿勢で変革を継続
 - ▶ 料亭への間口を広げる時流に乗った取り組み

修繕費と、修繕を行なう職人不足にも悩まされています。さらに、後継者の不在や料理人の不足などによって廃業を余儀なくされる料亭が増えています。そのような中で、当店が料亭を続けることができるのは、伝統を守りながらもそれに固執することなく、「変化できる老舗」として努めてきたからだだと自負しています。「料亭ウエディング」「ゲータリングサービス」「芸妓さんとお座敷遊び体験」はその一例です。以前から導入をしていた「インターネット予約」も、ここ数年で多くのお客様に使っていただけるようになりました。料亭に敷居の高いイメージを抱いていた方も利用しやすくなったことで、新規のお客様からのご予約が徐々に増えてきています。

料亭の存在と魅力を伝え、歴史ある名古屋の街に誇りを

さまざまな角度から料亭を楽しんでもらえる手段を用意し、間口を広げることができた。それでも、名古屋にお座敷遊びができる老舗料亭があることをご存知でない方はまだ多く、料亭を守っていくためにも、今後は認知度を高めていくのが重要だと考えています。回廊や大きな庭のある屋敷を構えた料亭は、私どもの自慢であり、誇りです。それはお客様も同じで、一度お座敷に上がっていただければ、日本の伝統文化が凝縮された料亭の存在価値に気付かれ、歴史ある名古屋の街に誇りを持っていただけるのではないのでしょうか。今後も料亭のブランド価値はそのままに、敷居の高いイメージを払拭する努力を続けていきたいと思えます。



▲ 会席料理を楽しみながら、名古屋花柳界で活躍する芸妓さんとお座敷遊びが体験できるプランやイベントを定期的に用意。毎回、すぐに予約が埋まるほどの人気を誇っています。



▲ 洋画家和田三造氏も愛した、コラーゲンたっぷり体の芯から温まるか茂免名物スッポン鍋は、鶏肉や魚肉とも違う、スッポン特有のさっぱりとした上品な味わいが特長です。



▲ 板前が自分たちのまかないのために作り置きしていた味噌が、「料亭まかない味噌」の始まりです。創業時から受け継がれてきた秘伝の味噌を商品化し、ホームページで販売しています。



今月の表紙説明

料亭か茂免において最も古い「かようの間」での一枚。南・北側に面する緑豊かな内庭は、京都を中心に活躍した近代日本庭園の先駆者として知られる作庭家「植治」こと、七代目・小川治兵衛が手掛けたもので、名古屋で見ることができる唯一の作庭となっています。

Company Data [会社概要]

- ▶ 創業 1928年(法人設立1946年)
- ▶ 所在地 名古屋市中区白壁4-85
- ▶ TEL 052-931-8506
- ▶ URL <http://www.ka-mo-me.com>
- ▶ 事業内容 料亭、惣菜の販売、ウェディング事業の企画・運営