

ちっきんプレス



No.11

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい

おかげさまで 10 周年！

酉年の 2017 年、めでたくちっきんは開業 10 周年を迎えます。
そこで、ちょっとひと区切り。これまでのちっきんの歩みを振り返ってみます！

霧島ハーブ鶏との出会い

焼鳥屋を始めるにあたり、まずは一度鶏を育てているところを実際に見に行きたく、向かった先で霧島ハーブ鶏を育てる生産者さんと知り合う。九州の大自然の下での環境の良さはもちろん、鶏を育てるその姿勢にも大きく共感。また、養鶏と処理を同じ場所で行っているところは稀であった。テストケースとして埼玉のちっきんへ空輸で直送してもらうことをスタート。そこから、とびきり新鮮な九州の鶏を関東のお客様に提供できる現在の形が出来上がる。また、同じ九州にておさつポークを扱う生産者さんとも出会う。



2007 年 5 月オープン 炭火串焼台所ちっきん



START!

将来飲食店をやることを考え始めたのは高校卒業の頃から。そこへつながる様々なアルバイト・仕事を経て、満を持して独立する、ちっきんがスタート！



開業時の思い

美味しいものを出すこと、良いサービスを提供することは当然のことながら、「ここにこの店ができてくれて良かった！」と思ってもらえる店を作りたいとの強い思いがあった。10 年間日々それを目指し、心を込めておもてなしすることに取り組んでいる。

濱田醤油さんとのつながり

料理修行をしていた時から惚れ込んでいた浜田醤油さんの醤油とザラメ、味噌。味の決め手となるそれらの調味料をちっきんでどうしても使いたいと思い、お願いした末にかつての料理の師匠である現・泥武士さんから仕入れさせてもらうことに。メン屋ちっきんオープンの際には、ラーメンダレを共同で開発した。

2008 年 9 月オープン メン屋ちっきん



ちっきんで扱う産直野菜

生産者さんの気持ちを消費者に伝えたい、という思いからトライした野菜販売。それ自体は事業としてうまくいかなかったけれど、様々なつながりにより後に、一生懸命農業に取り組む生産者さん達の育てる美味しい野菜を直送で取り扱うことができるようになった。長野佐久の葉物野菜、山形かほく町のイタリア野菜、利根川氾濫軍の深谷ねぎ・ごぼう・大和芋、等。素晴らしい素材を扱えることは、厨房スタッフの大きな喜びだ。



2010 年 7 月オープン イタリアン居酒屋ちっきん

2011 年 11 月オープン 酒場ちっきん

2012 年 5 月 プロデュース店舗がオープン 炭火串焼台所鶏のごんぞ

2014 年 2 月オープン イタリアン酒場ちっきん大宮店



変わらないことは？

美味しいものを提供することは、よい素材選びとそれらを新鮮な状態で扱うことから。開業以来、素材を一番に大切に作る姿勢は変わっていない。精魂込め生産者さんが育てた美味しい素材の良さを引き出し、お客様に喜んでもらうことが、私たち飲食店の役割だと考えている。また、お客様が居心地よく楽しい時間を過ごせるサービスには気を抜けない。この 2 つは 10 年間、そしてこれからも変わらないちっきんの軸と言えよう。

2014 年 5 月 スタッフ独立店舗開業 acqua cotta



2016 年 3 月オープン 炭火串焼台所ちっきん大宮店

10 年間を支えてくれたお客様をはじめ、関係業者の皆さん、不動産屋さん、内装業者さん、同業の方々、アルバイトスタッフ・社員とその家族へ、心より感謝致します。これからも末永く応援をよろしくお願いいたします！

to be continued...

10 年間を振り返って

半数以上がアルバイトで構成されるちっきんのスタッフでは、学生のアルバイトは定期的に入れ替わっていくこととなり、開業から振り返ると卒業生は 70 名程にも。その時々メンバーが、目の前のことに一生懸命取り組み今がある。一号店の店作りで、アルバイトの子達が壁塗りをした店が 10 年間続いている。当初は学生だった彼らが社会人となり、各々が大きく活躍している。また、長く働き続けている社員の存在はちっきんの柱となり、スタッフ全員が「お客様にとって」を一番に追求する姿勢（まさに、アルバイトで働いた経験が社会に生きる大きな要素だと思う）が出来上がってきた。

この先に向けて

人材がなかなか集まりにくい、と言われている飲食業界の現場。一方で、飲食業は恐らくこれからもずっと無くならない仕事だろう。だからこそ、ここで働くスタッフ皆にとっての良い環境作りは、経営者の使命である。かつてよりも生きることが難しい時代において、各自がどこでも生きていける力を身につけることができるフィールドであるべき。そのためののれん分け制度作りや飲食事業をベースにした新しい事業への取り組みに、積極的に取り組んで行きたい。そして、何をやっていくにしても「人」が基準になることに変わりはない。誰と何をしていくか…、一期一会を大切にこれからも進んで行ければと思う。