

COVER STORY

「味」ひとつで 作り上げた10年間

 韓国料理 あけみ家

tel.0183-72-3085 昼11:30~14:00/夜17:00~22:00
火曜定休 湯沢市杉沢新所砂田4-4

中国から日本へ

湯沢市で韓国料理 あけみ家を営む明美さんは中国・吉林省延吉市の出身。朝鮮族という少数民族の生まれで、出生は中国、ルーツは韓国という生い立ちを持ちます。16年前、結婚を機に日本へ。2003年に十文字町の「スーパーモールラッキー」でキムチの試食販売を始め、2005年に「あけみ家」として同店のフードコートで韓国家庭料理の提供を開始。2008年、現在の店舗に移転しました。北京で飲食店経営の経験をもつ明美さんでしたが、開店当時は韓国料理が浸透しておらず不安だったと振り返ります。しかし予想と反して日本人は他国の文化をすんなりと受け容れ、その性質に驚いたと言います。「日本の方々は、知り合いでもない、国も違う、どんな料理が出るのかも分からないのに足を運んでくれて、私の作った料理を食べてくれました。本当に感謝でいっぱいです」と明美さん。

「味」で「信頼」を育み10年

オープンから今年の6月で11年目を迎えるあけみ家。「お客さまに喜んでもらえることが一番嬉しい」と話す明美さんが心がけているのは、「いつ行ってもおいしい」こと。飲食店にとって味は信頼。手づくりで毎日同じ味を再現するのは非常に難しいことですが、付け合わせの野菜ひとつでも注文を受けてから刻む、そんな手間を惜しまない積み重ねが、お客さんとの信頼関係を築いてきました。「常連のカップルが結婚して、赤ちゃんが生まれて、成長した子どもが『あけみ家いく!』って言うってくれて：そんな歴史も、私の培ってきた財産です」と明美さん。皮からタレまで手づくりの餃子は、好評につき自宅でも味わえる冷凍餃子として販売中。焼き方を学べる教室を開催するなど、おいしさへの努力は尽きません。