

卒業生の今 オーナーシェフへの道

お客さまに合わせた料理をつくる。
オーナーシェフだからこそできる
サービスを大事にしたい。

「最初から独立しようとは思ってた。当時、仕事が朝六時から午後二時までの勤務だったので、いずれは料理人になるつもりで聖徳の二部へ入ったんです」
調理師免許を取得し、その後赤坂の『京ふじ』へ。二十年勤め上げ、銀座で独立して今年で十一年目を迎える。今では、お孫さんを連れて三代で来てくださる昔からのお客さまもいるそうだ。



天然スッポンのスープ。寒風に凍えた体を芯から温めてくれる。

料理は気配りと《間》。だからお客さんが見えるカウンターにこだわる。
高級料亭から軽食に至るまで、ありとあらゆる《食》がひしめく、銀座。その銀座の一角で『京料理 感』を営んでいるのが、永尾千代司さんだ。
上京して大手食品メーカーに就職していたが、「最初から独立しようとは思ってた。当時、仕事が朝六時から午後二時までの勤務だったので、いずれは料理人になるつもりで聖徳の二部へ入ったんです」
調理師免許を取得し、その後赤坂の『京ふじ』へ。二十年勤め上げ、銀座で独立して今年で十一年目を迎える。今では、お孫さんを連れて三代で来てくださる昔からのお客さまもいるそうだ。



Personal Data

永尾千代司さん

調理師科卒業（二部18期）

佐賀県生まれ。地元の農業高校を卒業後、1971年に上京して森永乳業（株）に入社。仕事をしながら聖徳の二部に通い、調理師免許取得。その後、77年より赤坂の「京ふじ」を経て、97年に東銀座に「京料理 感」を開店。

SHOP DATA

Name 京料理 感
Address 東京都中央区銀座6丁目12-15
西山ビル2F
Phone 03-3575-0888
Open Lunch／11:30～14:00
Dinner／17:00～22:00
日祝休

カウンター8席とテーブル2卓、和室2卓の、落ち着いた雰囲気味わう季節の京料理。



尻軽く動き、先輩を立てる。
よい人間関係は仕事の基本。
老舗の厨房で料理長まで務めた永尾さんが、仕事をする上ですと大切にしてきたことは人間関係だという。
「人の嫌がることを先にやり、先輩を立てること。そうすれば人はちゃんと見ていてくれて、仕事を教えてくれる。怒られても、このやろう、という気でやればそれが身になる。けっ飛ばされて覚えたことは、絶対忘れないですから」
ところで、店名の「感」の由



数寄屋造りの落ち着いた店内は、主人とお客との距離を縮めてくれる。

来を伺ってみた。
「感謝の感ですね。お客さまへの感謝、季節の素材への感謝。いつでも感謝の気持ち忘れられないこと。お客さまには『足りない感性を店名で補ってるんでしょ』なんてからかわれたりしますけど（笑）」
そんな永尾さんとの会話を楽しみに通ってくれるお客さまへの感謝が、言葉の端々にじんできている。