

卒業生の今 オーナーシェフへの道

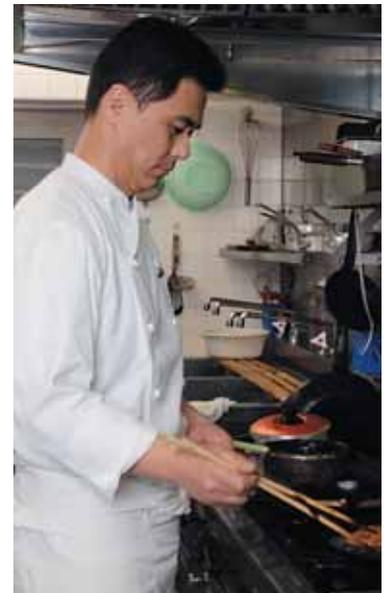
昔と変わらない良さを守りながら、
これからの時代に取り残されない
店づくりをしていきたい。

フランス料理から洋食へ。
そのギャップと違いに
悩んだことも。

江戸時代から栄えていた神
田界限には、老舗の店が多い。
この激戦区の路地を少し入っ
た所に、松栄亭はある。

四代目になる堀口さんは、
祖父や父と同じ料理人をめざ
し、フレンチの老舗「上野精
養軒」に就職。その後、松栄
亭に戻ってきた頃がいちばん
苦労が多かったそうだ。

「フランス料理はとも手の込
んだ料理。洋食は揚げるだけ、
焼くだけの単純な料理という
イメージがありなじめなかった。
大学の入試の後に幼稚園の試
験を受けるようなものだ」と
だが、ケチャップの量一つ
で先代に怒鳴られる、いまだ
にそんな毎日だと笑う。
しかし、松栄亭を継ぐとな



Personal Data

堀口 毅さん

調理師科卒業 (32期)

高校卒業後、「上野精養軒」に就職。
約4年半勤務した後、実家である「松
栄亭」に戻り、3代目である父・博さん
を手伝うことに。32歳の時に聖徳に入
学し、調理師免許を取得。現在は5年
前に改装した新しい「松栄亭」を家族
と一緒に切り盛りしている。



玉ねぎと一緒に炒めた秘伝のソースがおいしいハンバーグ

ると調理師免許は不可欠だ。
「仕事をしながら独学で勉強
し、何度か調理師試験を受け
たんですが、衛生法規などの
学科の知識がなかなか覚えら
れない。それで学校に通うこ
とにしたんです。」
32歳の時に聖徳に入学。当
然周りには自分よりずっと
年下の学生が多く、最初は戸
惑ったという。

SHOP DATA

Name 松栄亭
Address 東京都千代田区神田淡路町2-8
Phone 03-3251-5511
Open Lunch / 11:30~14:00
Dinner / 16:30~19:00
日祝休

夏目漱石や池波正太郎が訪れたことでも
有名な、創業100年の老舗洋食店。新しい
店構えになって5年になる。



「毎日、修行の連続。
夢を忘れないことが大切。」
「どう接していいか不安でし
たね。でも実務経験のある自
分に、若い人たちが逆に興味
を持って接してくれた。だか
ら聖徳の一年間はとにかく楽
しかったですよ」
中華や和食を学んだことも
役に立っている。例えば、「美
しい盛りつけ方は、日本料理
から学びました。見た目の美



懐かしい雰囲気のある店内は、堀口さんとお母さまのコーディネート

しさは大事ですから」
これから調理師をめざす人
たちへのアドバイスは？
「就職しても、先輩や仕事が
厳しくてすぐやめてしまう人
が多い。どんな仕事も最初は
大変です。料理人になりたい
という夢に向かって、一日一
日大切に勉強してほしい」
お客さまの顔を見て、ご飯
の量や味の濃さを加減する。
そんなきめ細かい配慮が、こ
れまでも、そしてこれからも
続く老舗の秘伝なのかもしれ
ない。



特注してまでも色にこだわったという
落ち着いたあるモダンな外観