

いい町 利根町 あなた待ち

STONE

6

Jun. 2023

No. 711

広報とね

みんなを笑顔にする
本格町中華

シリーズ まち・ひと・じごと #50

利根飯店 店主 戸田 雄太 さん

みんなを笑顔にする本格町中華



INTERVIEW
Vol.50

昭和の高度成長期から現在まで、時代が大きく移り変わるなか、今でも人々の胃袋を支え続ける大衆食堂や町中華。

近年では、テレビなどで取り上げられ注目を浴びていますが、ここ利根町にも、地域で長く愛される飲食店や町中華の名店が数多くあります。今回の「シリーズまち・ひと・しごと」は、利根ニュータウン商店会で42年続く町中華の店「利根飯店」の二代目店主、戸田雄太さんにお話を伺いました。

シリーズ まち・ひと・しごと #50 利根飯店 店主 戸田雄太さん



店内に飾られている看板は、布川在住のアマチュア寄席文字書家 寺嶋高明さんから寄贈されたもの

利根町で42年続く町中華

「利根飯店」は、雄太さんの父、戸田利一さんが、利根ニュータウン商店会にオープンし、今年で42年目を迎える老舗の中華料理店です。

開店当時、利根町の人口は爆発的に増加しており、ニュータウン商店会にも生鮮食品を扱うお店や生活雑貨店などが立ち並び、連日多くの買い物客で賑わいを見せていました。

今では、商店主の高齢化や大型スーパーの outlet、生活様式の変化などから客足が減り、シャッターを下ろしたままとなっているお店も目立つようになりましたが、利根飯店は、そんな時代の変化にも流されず、長く地域住民に愛され続けている人気店です。

二代目店主の雄太さんが、父親の利一さんから利根飯店を継いだのは、今から25年前、23歳のときでした。それ以前は、高校卒業と同時に父の紹介で池袋の中華料理店で働きながら料理の

修行をしていました。

「父の店を継ごうと決心したのは、高校3年生の時でした。いち早く戦力になりたかったので、いきなり父の店で働くという選択肢もありましたが、東京の中華料理店で修業したことで、料理の技術はもちろんのこと、食材の調達や仕込みなど、料理を基本から学ぶことができ、当時の経験は今も活かしています」

父から受け継いだ味

東京で5年間の修行を終え、利一さんとともに利根飯店の厨房に立つことになった雄太さんですが、「当時は、親父の指導も厳しくて、お客さんからもなかなか認めてもらえなかった」といいます。

常連のお客さんから「せがれが作ってるなら、今日は酒だけでいいや」などと言われることもあり、そのとき、利一さんから「作り続けていれば、そのうち分かってもらえるから、とにかく今の形のままでやってみろ」と言われた言葉が、今でも雄太さんの胸の奥に刻まれているそうです。

「お客さんに認めてもらって、信頼を得るまでは時間がかかりますが、失うのは一瞬」と雄太さんは言います。「父から受け継いだ味を追い続けていたら、徐々にお客さんも認めてくれるようになって『また来るからよろしく』と言ってもらえるようになりました」

利根飯店 定番人気メニュー



1. 一番人気のメニュー A 定食は、回鍋肉、ミニ麻婆豆腐、ごはん、味噌汁、お新香がついたお得なセット。自家製テンメンジャンを使用した回鍋肉は自慢の一品 2. B 定食は、鶏肉とピーマン炒めのセット。A 定食に次ぐ人気メニュー。ピーマンが嫌いなお子様もこれなら食べられるという声も 3. C 定食は、酢豚のセット。甘酢あんがかせになる 4. ラーメン部門の人気No.1は、五目うまにラーメン。ラーメンで迷ったらコレを試してほしい

いろんな世代に愛される店 にしていきたい

昨年10月に、父の利一さんが急逝し、現在は、一人で厨房に立つ雄太さんは、父が残してくれた味を守りつつ、新しいことにも積極的に挑戦しています。特に自慢の鶏ガラスープは、お店のほとんどの料理に使うものなので、父の味は守りつつ、今でも改良を続けています。

「開店当時は、一般的な中華料理店にあるメニューしかありませんでしたが、お客さんの要望に応じてカレーやオムライスなどの洋食も始め、徐々にメニューが増えていきました。今では定番メニューとなった『とねりんチャーハン』も、『チャーハンに焼き肉を豪快に乗せてほしい』という常連さんのリクエストをきっかけに、以前から裏メニューとして好評だった焼肉チャーハンに、利根町産の野菜を追加して誕生したメニューです」

大好きな利根町のため、地産地消を意識して、ほかのメニューにも町の食材を積極的に使うようにしているという雄太さんが、店を継いでから今年で25年。今ままで印象に残っている出来事を伺ってみると、「常連のお客様が息子さん夫婦やお孫さんと一緒に親子三代で来てくれて、笑顔で料理を食べてくれたこと」だそうです。



利根飯店

TEL 0297-68-7



常連客のリクエストから誕生した「とねりんチャーハン」は、お店自慢のチャーハンに、焼き肉と利根町産の野菜が乗ったガッツリメニュー

雄太さんとともに店を切り盛りする奥様の雅美さん（左）と母かよ子さん（右）野球好きの雄太さんは、最近ペッパーミルボーズにハマっているそう

二代目店主として、商店会長として

利根飯店が店を構える「利根ニュータウン商店会」の会長も務めている雄太さん。賑わいがなくなってしまう商店会に危機感を募らせ、数年前からは、商店会の仲間たちとともにハロウィンイベントを開催するなど、商店会の活性化にも力を入れています。

「ようやくコロナも落ち着いてきたので、またイベントなどを企画して、みんなで商店会を盛り上げていきたいです。最近では、町がこの商店会の空き店舗を使って『とねまち011 B.A.S.E.』を整備しましたが、これから商売を始める人にとっては、こんなに最高の施設はないと思います。チャレンジショップでいろんな人に夢を叶えるための挑戦をしてもらって、一緒に町や商店会を盛り上げてほしいです」そう話す雄太さんは、利根飯店の二代目店主としてだけでなく、商店会長としても積極的に活躍しています。



商店会の仲間たちと企画したハロウィンイベントの様子

父のような料理人を目指して

「親父は、無口すぎて何を考えているか分からないところもあったけど、黙々と料理を作り続けていて、まさに職人っていう感じでした。そんな親父の背中を見てきたから、自分もそういう人間になりたいと思っています。父から受け継いだ『お客様第一』の精神でこの店と、この味を守っていきます」最後にそう話す雄太さん。

二代目としての責任感と気さくな人柄が、この店が利根町で長く愛されている理由なのかもしれません。利根町の町中華「利根飯店」には、今日も美味しい料理とたくさん笑顔があふれています。

利根飯店

- 住所：利根町布川 2115-90
利根ニュータウン商店会
- 営業時間：昼 11:00～15:00
夜 17:30～22:00
- 定休日：火曜日
- 電話番号：0297-68-7130
- Instagram：@tonehan_7130

※一部地域のみ出前も承ります。



チャーハンを作る雄太さん「やっぱり中華鍋を振ってる時が一番しっくりきます」

お客様を第一にする姿勢を引き継いでいきたい

「自分も、父のようにお客様を第一に考える姿勢を引き継いでいきたい。お客様の要望にも積極的に応えて、アットホームな店づくりを目指しています」と話す雄太さんの趣味は野球。高校時代は、東洋大学附属牛久高校の野球部に所属していました。

「利根町に、日本ウェルネススポーツ大学が開校してからは、大学生たちがよく来店してくれるようになりました。うちによく来ていた野球部の子が、プロ野球チームの練習生に選ばれたときは、とてもうれしかったです」利根飯店では、学割やアスリートメニューの考案など、学生たちの応援も手厚く行っており、美味しく、安くて、ボリューム満点のメニューは学生たちからも人気です。