

樽一物語 創業から発展期へ～その2「樽一のこだわり」

樽一が創業時にこだわったのは、これまでも触れているように、「酒」「肴」「学生を入れない」の三つだった。

現在でこそ、日本全国各地の無数の銘酒、地酒を東京で楽しむことができ、どんな居酒屋にも何種類もの銘酒、地酒がメニューに並んでいるが、第1号店が開店した昭和43年当時は、そのような銘酒、地酒を楽しむことは一般的ではなかった。高級店は別として、一般的な居酒屋では銘柄にこだわることは少なかったのである。

樽一は、蔵元直送の「浦霞」にこだわり、「浦霞」の全銘柄を集めた。当時、居酒屋でここまでこだわるのは珍しいことである。

また、日本酒にあう「肴」は、店主佐藤孝が、「浦霞」を生かすために見様見真似で工夫した。これまで包丁を満足に握ったことがない佐藤孝が自分の味覚を信じて、「浦霞」の生まれた三陸地方の海産物を素材にしたメニューを考えた。

素人だからこそ、自分が納得しない味をお客様にだすわけにはいかない、店主佐藤孝のこだわりは相当なものだった。

そして、学生街の高田馬場に敢えて学生を入れないこだわり。

今日一日の労働を終えたサラリーマンにその疲れを癒して貰うために静かに酒を飲んでもらう。学生が入るとムードが壊れると言って佐藤孝は頑として学生を入れなかった。

これらのこだわりが樽一を育てていった。

「この店はいつ来ても気分がいいなあ。」「今日の料理はうまかったよ。」「世話になった、また来るよ。」こんなお客様の言葉に佐藤孝は喜び、またこんな一言を聞きたいために店主佐藤孝はそのこだわりを深めていった。