

日本のすし職人

チャン・フー・トゥアン

SAIKO (サイコー) 代表

ハノイの日本人駐在員に大人気!! 最高の食材でお客様をハッピーにするすし職人

日本が世界に誇る「すし文化」に注目し、「すし職人」たちの技と心意気を紹介する本コーナー。

今号はベトナムのハノイ市で活躍中のチャン・フー・トゥアン氏(「SAIKO (サイコー)」代表)の仕事ぶりにアプローチしてみた。



チャン氏が握るすし

1983年生まれ。親戚の誘いで、ハノイ市の日本食レストラン「魚屋(ととや)」で働きはじめ、すしや日本料理と出会う。以来、ハノイ市やホーチミン市の日本食レストランですしと日本料理の腕を磨き、2011年に独立し、現在に至る。

ベトナムの首都・ハノイで日本人駐在員から圧倒的な支持を集めている日本食レストラン「SAIKO (サイコー)」。聞けば代表であり、料理長でもあるチャン・フー・トゥアン氏はホーチミンやハノイの日本食レストランなどで腕を磨いた後、2011年に独立をはたしたという。以来、「お客さまにハッピーな気持ちになつてもらいたい」という一心で店づくりに取り組んできたチャン氏は、何よりも食材にこだわりつけている。「私は日本料理の職人なので、つねに食材を生かすことを心がけている。なかでも、とくにこだわっているのが魚介類の鮮度や品質。ハノイは海に面しているわけではないが、近年は流通のレベルが向上したので、ハイレベルな食材を手でできるようになった」とチャン氏。おかげで、日本人駐在員からも「日本の名店に負けないほどまいすしや刺身、魚料理をリーズナブルに食べることができる」と評判だとか。実際、日本では高級魚として知られる甘鯛の煮つけなどを1000円以内で食すことができるという。

ベトナムの首都・ハノイで日本人駐在員から圧倒的な支持を集めている日本食レストラン「SAIKO (サイコー)」。聞けば代表であり、料理長でもあるチャン・フー・トゥアン氏はホーチミンやハノイの日本食レストランなどで腕を磨いた後、2011年に独立をはたしたという。以来、「お客さまにハッピーな気持ちになつてもらいたい」という一心で店づくりに取り組んできたチャン氏は、何よりも食材にこだわりつけている。「私は日本料理の職人なので、つねに食材を生かすことを心がけている。なかでも、とくにこだわっているのが魚介類の鮮度や品質。ハノイは海に面しているわけではないが、近年は流通のレベルが向上したので、ハイレベルな食材を手でできるようになった」とチャン氏。おかげで、日本人駐在員からも「日本の名店に負けないほどまいすしや刺身、魚料理をリーズナブルに食べることができる」と評判だとか。実際、日本では高級魚として知られる甘鯛の煮つけなどを1000円以内で食すことができるという。

員やその関係者で、そのほかの1割くらいがベトナム人だという。「ネタに関しては日本人の間ではマグロ、ベトナム人の間ではサーモンが人気。ちなみに、ベトナムでは刺身にシソやショウガなどの薬味をタップリとつけて食べる人が多いので、当店でも薬味をタップリと盛り付けるようにしている」とチャン氏は話す。

これまで一貫して日本食レストランで腕を振るってきたチャン氏だが、これまでの修行においてもっとも大変だったのはコトバの問題だという。「日本人の料理人に技術やノウハウを学ぶ機会が多かったため、必然的に日本語を学びながら料理の修行にも励む必要があった。ときには心身ともに追い込まれてしまうこともあったが、そういった日々の積み重ねが今に生きている」とそうだ。

ちなみに、チャン氏は夫婦で店を切り盛りしているが、妻はハノイの貿易大学を卒業しており経営センスがバツグン、現在もマネジメントなどの面でチャン氏を支えている。まさに二人三脚といった感じだ。ちなみに、日本料理については「日々、You Tubeなどを見て学び、自分たちなりのアレンジを加え、店のメニューにしている」という。そして「いずれは日本に行つて本場の江戸前を見てみたい」と話す。こうした人知れぬ努力、意欲があるからこそ、SAIKOはハノイ屈指の人気店として知られるようになったのだ。

※本コーナーはウェブメディア「すし職人の履歴書」(<https://sushichef.careers>)とのコラボ企画です。より多くのコンテンツをご覧になりたい方はぜひアクセスしてみてください。