

32年間、地元で愛され続ける町の洋食屋

#017 レストラン ドルチェ

初代店主 伊井 利有さん
二代目 伊井 正徳さん



4年前、父から店を受け継いだ二代目の正徳さん。今は、仕込みから調理まで、ほぼ全てを一人でこなす。翌日の仕込みが深夜におよぶことも

店名とともに受け継いだ「感謝の気持ち」

初代店主、伊井利有さんが、サラリーマンを辞めて羽根野台のレストランドルチェをオープンしたのは、昭和62年の10月、46歳の時でした。

それまで料理の経験はほとんどなかったという利有さんですが「先が見えるサラリーマン生活に疑問を抱くようになって、45歳のときに脱サラし、店を開くことを決めました。よく冗談でいうんですが、自分で自分をリストラしたんですよ」と笑顔で話します。

退職後は、調理学校へ通いながら、たまたま千葉県稲毛市で、当時「ドルチェ」という名前で洋食レストランを営んでいたという奥様の父の親友を師匠と仰ぎ、料理の基本から調理器具の調達など開店準備のノウハウを約一年かけて学びました。

店名の「ドルチェ」の由来は、その師匠が「せがれの店に名前を残すつもりで」という思いから「暖簾分け」してくれたものだそうです。

目標がなかった自分。最後に残った道が、ここでした

現在、ドルチェの二代目として厨房に立つ利有さんの長男、正徳さんの前職は、意外にも神奈川県横須賀市の海上自衛隊で働く自衛官でした。

ある時、新自衛官を勧誘するという任務に就き、各地の中学校や高校などを回る中で、自衛隊とは違う一般社会に触れる機会が多くなり、それが自分の将来について考える転機となったそうです。

「このまま自衛隊にいて、自分はもうなるんだろう？」という考えが強くなり、それから4年が経ち、現場へ一度戻りましたが、その思いが変わることはなく「よし、辞めよう！」と決心しました。しかし、いざ自衛隊を辞めたものの、特にやりたいことや目標があったわけではなく、その後は、バイクが趣味だったこともあり、横浜のバイク用品店で働きながら、常に自分の将来について自問自答していました。

「就職活動をして、営業職の面接なども何社か受けたりもしましたが、その時、自分にはアピールすることが何もなく、何ができるのだろうか？」と本気で考えたとき、最終的に残ったのが、ここ(ドルチェ)でした。



1. ドルチェを支える伊井さん家族(左から)初代店主の利有さん、奥さまの照子さん、そして二代目の正徳さん 2~3. 自宅を増築して作られた店舗は、ログハウス風でとても落ち着く。家族経営ならではのアットホームな雰囲気も魅力のひとつ



「師匠は、よく『自分たちの生活は、世の中のいろんな人から有形無形の援助を受けて成り立っている。だから、お世話になった人に直接返せなくても、何らかの形で世間に返せばいい』と話していました。そして、私が店をオープンする時には、惜しみなく自分のレシピをすべて教えてくれたんです。

きつと世間への恩返しという気持ちで、私のことを育ててくれたんだと思います。だから、私もその精神を受け継いで、日々『感謝の気持ち』を忘れずに店に立っています。これは、息子が家に帰ってきて店を継ぐと言ったときにも、まず最初に伝えたことです。」

脱サラして、一代で32年間地元で愛され続ける店を築いた初代店主の利有さん。「感謝の気持ちを忘れないこと」が経営方針



親には申し訳ないけど、消去法だったんです(笑) たまに自炊でカレーを作る程度で、料理経験など全くなかったという正徳さんは、父の店を継ぐことを決意してから、横浜のレストラン「にき亭」に就職し、本格的に料理の修業を始めました。

その後、5年間、にき亭と葉山マリナー内のカフェレストランで料理の腕を磨き、ドルチェを継ぐために利根町へ戻ってきたのが、今から4年前。42歳の時でした。

「父で店をやっているの、口喧嘩はしょっちゅうですよ。」と笑う正徳さんですが、歩んできた道は、どことなく、父、利有さんと似ているところも、さすが親子と感じさせられます。

そして、息子へ店を継がせた、初代店主の利有さんは、奥様の照子さんとともに、ホールでの接客を担当することに。

かつて自身が師匠から受け継いだ「ドルチェ」の店名とレシピを受け継ぎ、厨房で奮闘する息子の頼もしい姿をホールから目を細めて見守る日々です。



ミックスピザの生地には、利根町産米粉を使用

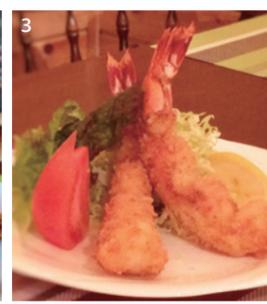
利根町を元気にするために自分ができること

最後に、正徳さんに今後の夢を伺うと「利根町は高齢化が進み、人口も減っています。そんな利根町を元気にするには、自分たちが、もっと若い世代の人たちと楽しくて面白い町にしていきたいと考えています。

お店としては、町内に限らず、町の外からもお客さまが足を運んでくださるような店にして、少しでも利根町の活性化に繋がりたいと思っています。」そう話す正徳さんは、毎年、中学生の職場体験学習を受け入れているほか、町の振興計画審議会委員や地元の消防団員を務めるなど、まちづくりにも積極的にかかわりを持っています。

これこそが、父から受け継いだ「感謝の気持ち」「恩返し」の精神の表れ。そして、32年間人気を保ち続ける老舗レストランの秘密なのかもしれません。

レストラン Dolce (ドルチェ)
 利根町羽根野 850-50 ☎ 68-3676
 11:00 ~ 20:00 (第2水・毎週木定休)
 駐車場あり 10台



1. 店内は、ランチを目当てに遠方から足を運ぶ方や、パーティーなどで連日賑わいを見せる 2~4. エビフライやハンバーグは、父、利有さんがドルチェ開店当初に師匠から受け継いだレシピを守り続けている。絶品の渡り蟹の Pasta は季節限定