

四季のない南国で追求する

ジャパンクオリティー

シンガポールの日本料理レストラン

「IMAMURA」今村祐史氏



IMAMURA

シンガポール本島の南にあるセントー

サ島。豊かな自然の中にテーマパークやホテルがある高級リゾートエリアに、アジアの美食家をうならせる料理人がいる。2022年2月に開業した日本料理レストラン「IMAMURA」の今村祐史シェフ(45)だ。四季がないシンガポールを舞台に料理を通じて和の心を伝えようと奮闘している。

午後6時、ある高級ホテルの玄関前から緩やかに上る石畳を歩くと、日本家屋のような一軒家が見えてきた。表札には小さく「IMAMURA」の文字。ここ



もとは教会だった建物を全面的に改装。裏の畑ではシェフ自ら野菜を育てる。

打ち水された玄関先から店の扉を開けると異世界が広がる。大理石のカウンターや黒・いぶし銀のキッチンで構成する空間は、あたかも宇宙船に乗って夜の

13席あるカウンターに座ると、キッチンの奥まで見渡せた。店内は椅子の寸法から照明の角度まで、ゲストが快適に過ごするための綿密な計算がなされている。キッチンの向こうに、柔和な笑みを浮かべた今村シェフが現れる。食と会話を楽しむ「今村劇場」の始まりだ。



見知らぬのよい店内は、料理人により緊張感を生むという。

この日の前菜はハスの葉の上に京都産の岩ガキとレンコン餅がのった料理だ。ピンクのハスの花にみたてたミョウガのほか、緑のずんだ(枝豆)や昆布だしで炊いたハスの実、麴で発酵させた南京(カボチャ)がのっている。日本で夏に開花

するハスを用いたのは、野菜を使って「季節を召し上がっていただくコンセプトにしている」(今村シェフ)からだ。



食材の空輪には細心の注意を払い、氷や緩衝材の詰め方などに常に改善を図る。

その後、クロアワビ、キンメダイ、マグロ、キンキなど、信頼を置く仲買人が豊洲市場で調達した魚介類と肉をメインにした料理が続く。多彩な野菜で彩るのが特徴だ。英語と広東語で料理を説明し、食後は食材や食器に込めた意味など、ゲストからの質問に丁寧に答える。

こうしたスタイルを確立したのは、香港の日本料理店で料理長を務めた時だ。「アジアの富裕層に野菜は受けない」と周囲から忠告されたが、今村シェフの料理で初めて野菜をおいしいと感じたというリピーターが増え、香港でミシュラン1つ星を獲得した。現在では各国に「今村マニア」がいるという。

料理人として円熟の域に達しつつある今村シェフだが、過去には成功と挫折を経験した。高校卒業後、福岡のすし懷石店で修行。24歳で渡米しニューヨークにある日本食店で料理長だった時、著名レストランガイドブックの評価で部門1位を3年連続獲得し、「有頂天になっていた」。

ところが、お祝いに訪れた福岡時代の兄弟子が料理を一口食べると「おいしくない。食材への愛が足りない」と酷評された。日本に戻って料理をゼロから学び

直し、「再び海外で実力を試したい」とマカオ、香港、マニラの店を渡り歩いた。

「IMAMURA」には今村シェフに魅了された日本人を含む多くのファンが足を運ぶが、現在の来店客の7割はシンガポールの富裕層だ。「他国との関係を重視するシンガポールの国民は、異文化をリスペクトする。日本文化に触れて『非日常』を感じてもらえる場にした」



器や盛り付けにもこだわり抜き、四季の移ろいを大切にする和食の魅力を伝える。

最後のデザートを食べ終わると、入店から3時間がすぎていた。この日、奥のカウンターで「仕込みでどれだけ時間かけているの?」と驚く二人は、いずれもミシュランの星を獲得したトップシェフだった。隣に座ったカップルは帰り際、今村シェフにこう声をかけた。「日本に帰る時でも、1週間以上は店を空けないで」

シンガポールで自らの名前を冠した店を開いてから約1年半。その実力は着実に美食家たちに浸透しつつある。



住所: No. 14 Gunner Lane at Amara Sanctuary Resort Sentosa, Singapore 099566
お問い合わせ: info@imamurasg.com
ホームページ: https://imamurasg.com/ja/



ホームページ



Instagram

祭事の由来を学び、 日本の季節で魅了する

シンガポールの日本料理店「IMAMURA」の
今村祐史シェフ(45)は、四季のない南国で
料理を通じて「和」の神髄を極めようとしている。
その極意の1つが日本の季節で客を魅了する様々な工夫である。



NIKKEI
The **STYLE**
Advertising

IMAMURAの店内には、日本の四季を象
徴する飾りがある。7月は五色の短冊をつるし
た七夕飾りで、笹や竹とともに生糸の糸巻きが
置いてある。機織りが上手だった織り姫のよう
に手芸や裁縫が上手になるように祈ったこと
が、星に願い事をする原型だった。こうした
由来をゲストに英語や中国語で説明する。



えるが、「毎年同じではつまらない」と24セッ
トくらいそろえてある。「海外に出た後、『将
来こういうお店をやりたい』というビジョン
があったので(帰国時に)少しずつ買い集め
た」。今村シェフは生け花や書もたしなみ、
飾り付けに生かす。

季節の移ろいを料理で表現する日本料理。
今村シェフは四季折々の日本の食材を駆使す
るだけでなく、店内の飾りや食器・酒器のひ
と一つ一つにもこだわり抜き、シンガポールと
いう常夏の国で、日本人・日本食ならではの
世界観を演出する。

24歳で渡米した今村シェフは「外国に出て
から日本のことを知りたくなった」。四季折々
の祭事の由来を「お客様に説明するには、
まず自分が深く知らないといけない」と日本
から取り寄せた本で勉強している。
七夕飾りのような季節のしつらは毎月変



扉を開けると目に飛び込んでくる季節ごとの飾りつけ。



デザートにも季節を感じさせる
趣向が凝らされている。



氷の塊に乗せられているのは食前酒の紫蘇ワイン。
お猪口は 350 年前の古伊万里だという。

住所：No.14 Gunner Lane at Amara Sanctuary
Resort Sentosa, Singapore 099566

お問い合わせ：
info@imamurasg.com

ホームページ：
<https://imamurasg.com/ja/>



ホームページ



Instagram

IMAMURA

GHS
Global Hospitality Service
<https://ghs.inc/>

道具への徹底したこだわり アイデア駆使し「和」を創造

シンガポールの日本料理レストラン「IMAMURA」の
今村祐史シェフ(45)。常夏の国で和の神髄を追求する
2つ目の極意は、従来の和食の常識にとらわれない
調理法や盛り付けの技法などを編み出す創造力だ。
その基盤になるのが、確かな調理の技術である。

和食の技法は、生のままの刺し身、煮る、蒸す、
揚げる、焼くことの5つ。このうち最も難しい
のが生のままの素材を「切る」とことという。
福岡の修業時代に初任給で買ったのが刺し身
包丁だった。現在、所有する包丁は80本ほど
に達する。

調理には手術用のメスも使う。魚の皮やカモ
の血管、マツタケの繊維などの細かな作業向け
だ。「職人は先人に言われたままだにやりがち。
自信をもってお客様においしい料理を出せるの
なら、伝統的な和包丁にはこだわらない」とい
うのが今村流だ。

今村シェフは牛肉を加熱する際、江戸時代に
広く使われていた「火のし」というアイロンを
用いる。「江戸時代の日本人が牛肉を食べるこ
とを想像して、(当時の道具で) アイロンをか

けることを思いついた」という。



枕元にはノートとペンを常備し、アイデアが
浮かぶたびに記録して実験を繰り返す。新たな
調理法は「料理をおいしくできる『ロジック』
があることが大事」と語る。

新たな料理や技術を創造する上で今村シェフ
が心がけるのは「日本を忘れないこと」。米国
やアジア各地を渡り歩いたからこそ、日本文化
を伝えるために日本という枠組みの中で創造す
ることに意義を見いだしている。



ひとつのコースに平均で13本の包丁類を使用する。



刺身を切る姿には料理人の実力が
如実に表れる。



マカオでの料理人時代に誕生した
シグニチャー・ディッシュ。器も特注品。

住所：No.14 Gunner Lane at Amara Sanctuary
Resort Sentosa, Singapore 099566

お問い合わせ：
info@imamurasg.com

ホームページ：
https://imamurasg.com/ja/



ホームページ



Instagram

I M A M U R A

GHS
Global Hospitality Service
https://ghs.inc/

NIKKEI
The **STYLE**
Advertising

多言語でコミュニケーション 笑顔求め「和」でおもてなし

シンガポールの日本料理レストラン「IMAMURA」の
今村祐史シェフ(45)は、キッチンの中で英語、
広東語を同時に操り、各国のゲストやスタッフと
コミュニケーションを取りながら日本の食と文化を伝えている。

24歳で渡米した時は英語がまったく話せな
かった。厨房にいたメキシコ人と会話ができず、
スペイン語から覚えた。広東語はマカオの店で
覚えたという。「外国語はもっぱらキッチンの

中で習得したレベルなので」と謙遜するが、食
材に関する専門用語だけは徹底的に覚えた。こ
うした中で「失敗を恐れず、伝えることが大事」
という極意を得た。

ゲストやスタッフとコミュニケーションを取
る際、もっとも気をつけていることは「相手に
よりそうこと」だ。IMAMURAではゲスト
の予約時間を30分ずつずらし、席も離している。
「同じ料理の説明が、隣り合うお客様の耳に届
かないように」するための工夫だ。

ゲストによって味付けも変える。最初の3品
を食べ終わるまでに、体調や食べる速度などを
すべて把握。汗をかいいた人や若い人は塩分の量

を多めにする。今村シェフはスタッフに「レシ
ピ通りに作るな。お客様のために最善を尽くそ
う」と教える。

今村シェフが料理を始めたきっかけは、
7歳で母親のためにシチューを作り、母親が
「あら、おいしいわね」と言って浮かべた笑
顔だった。



今もその気持ちは変わらない。今村シェフ
に「料理とは？」と問うと、「お客様とコミュニ
ケーションを取りながら創る作品。『おい
しかった』だけでなく『楽しかった』と言っ
てもらうのが目標です」と笑顔で答えた。



シェフとの会話を求め、今日も多く的美食家がIMAMURAを訪れる。



什器、華、書に至るあらゆるものに
シェフの美意識と感性が宿る。

富士山に見る朝日をイメージした
縁起のよいテーブルセッティング。

住所：No.14 Gunner Lane at Amara Sanctuary
Resort Sentosa, Singapore 099566

お問い合わせ：
info@imamurasg.com

ホームページ：
https://imamurasg.com/ja/



ホームページ



Instagram

I M A M U R A

GHS
Global Hospitality Service
https://ghs.inc/

NIKKEI
The **STYLE**
Advertising