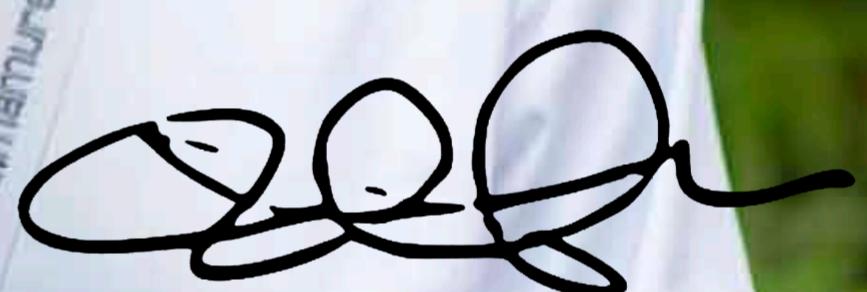


四季のない南国で追求する

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



シンガポール本島の南にあるセントー

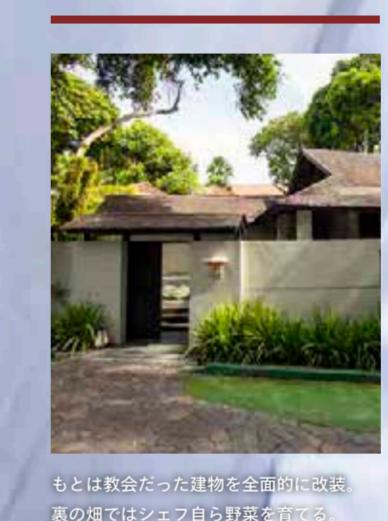
サ島。豊かな自然の中にテーマパークや
ホテルがある高級リゾートエリアに、ア
ジアの美食家をうならせる料理人がい
る。2022年2月に開業した日本料理
レストラン「IMAMURA」の今村祐
史シェフ(45)だ。四季がないシンガポー
ルを舞台に料理を通じて和の心を伝えよ
うと奮闘している。



見晴らしのよい店内は、
料理人による緊張感を生むという。

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、柔軟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。

打ち水された玄関先から店の扉を開けた世界が広がる。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旅を始めるかのようだ。



もとは教会だった建物を全面的に改装。
裏の畠ではシェフ自ら野菜を育てる。



食材の空輸には細心の注意を払い、
氷や緩衝材の詰め方など常に改善を図る。



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。

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、日本家屋の小さな「IMAMURA」の文字。ここで供される一皿を目的に、連日、美食家たちがセントーサ島にやってくる。

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。

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「仕込みに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国際、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」

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、福岡のすし懐石店で修行。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

するハスを用いたのは、野菜を使って「季節を召し上がる」いたゞくコンセプトに直し、「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い」

L
A
M
U
R
A



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

お問い合わせ:
info@imamurasp.com
ホームページ:
https://imamurasp.com/ja/



日本の季節で魅了する 祭事の由来を学び、

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する様々な工夫である。

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、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。



扉を開けると目に飛び込んでくる季節ごとの飾りつけ。

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見たくなつた」。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。



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。

えるが、「毎年同じではつまらない」と24歳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つたので(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。



NIKKEI
The STYLE
Advertising



デザートにも季節を感じさせる
趣向が凝らされている。

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

お問い合わせ:

info@imamurasp.com
ホームページ:
<https://imamurasp.com/ja/>

ホームページ

Instagram

IMAMURA

G H S
Global Hospitality Services
<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」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、マツタケの纖維などの細かな作業向け
だ。「職人は先人に言われたままにやりがち。
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。



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。

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。



NIKKEI
The STYLE
Advertising

IMAMURA



ひとつのコースに平均で13本の包丁類を使用する。



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



ホームページ



Instagram

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つた。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。

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』と言つてもらうのが目標です」と笑顔で答えた。



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っと教える。

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。



NIKKEI
The STYLE
Advertising



シェフとの会話を求め、今日も多くの美食家が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。

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

お問い合わせ :
info@imamurasp.com
ホームページ :
https://imamurasp.com/ja/

