

大正2年創業の老舗料亭
「蔦茂」 深田正雄社長(63)



看板だけに頼らず工夫

栄の中心部の一角。黒塀で囲まれた数寄屋造りの「蔦茂」はひっそりたたずんでいる。大正2年創業。栄でただ一軒残る料亭だ。井戸のわき水が庭を伝い、池に泳ぐコイが客の目をなごませる。

3代目の深田さんは「庭園に囲まれたお座敷での食事は日本ならではの文化。多くの方に味わいを伝えていきたい」と話す。

昼のメニューは「ブリの照り焼き」「旬の刺し身」「サトイモの煮物」など9品前後で、料金は2000円。客層を広げようという試みが功を奏し、茶道の会や主婦の集まり、同窓会など幅広い会合に利用されるようになった。「一度入ってみなかった。料金が分からないから勇気がなかったのよ」。

そんな声を聞くたび、深田さんは手心えを感じる。

2000円懐石を提案したのは、妻でおかみの旬子さん(55)や女性従業員。08年のリーマン・ショックで企業の接待が激減し、周りの料亭の廃業や業態転換が相次いだ頃だ。板場からは「採算が合わない」「従来の客が離れる」という反応が上がった。しかし、「従来のままでは生き残れない」と説得し、「縁の薄かった女性を中心に新しいお客様に来ていただく」と決断した。

結婚式の披露宴プラン、エステサロンと食事を組み合わせたプランなど社員の発案も次々取り入れ、仲居や洗いの女性には栄の街頭でチラシ配りもやってもらった。「老舗の看板だけでお客様が来てくれる時代ではない」。米国で経営を学び、不振のホテルを立て直してきた経歴を持つ自負が垣間見えた。

【工藤昭久、写真も】