

連載

# もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

#10

株式会社ヴェール・ラ・リュミエール  
Restaurant le 703. Paris シェフ  
荘田 洋介氏



株式会社ヴェール・ラ・リュミエール  
Restaurant le 703. Paris シェフ  
荘田 洋介氏

## 母親の姿を見て、 自分の将来像をイメージした

石原 荘田さんと初めてお会いしたのは、2016年8月に私が住んでいるマンションから徒歩1分の所に「Vers par Naomi OGAKI. 横浜」が、「Naomi OGAKI 宇都宮」の支店として新規開業した際に訪れた時ですね。店長そしてシェフとしての荘田さんの接遇と料理に惹かれ、毎週通い、家にデリバリーをし

て貰うようにもなりましたね。最初に料理人を目指したきっかけを教えてください。

荘田 子供の頃に、母親の料理を作る姿から自分で料理というのを考えだしたりすることが楽しく感じたところから徐々に興味を持ち出し、小学校の卒業アルバムにも将来の夢は料理人になりたいと書いていました。高校を卒業後に大阪の「あべの辻調理師専門学校」に入学し、フランス校があることを知りました。本場で学んでみたいと考え渡仏しました。1年間の留学ではリヨンに住み、ブドウ畑に囲まれた田舎の寮から半年間の講義と、アルザスのレストランでの半年間の実習を経験することができました。

石原 学校を卒業してから、現在に至るまでの経歴も聞かせてください。

荘田 帰国後は、フランス留学中の実習先のレストランでお世話になった先輩で現在の社長でもある師 大垣直巳シェフに誘われ、栃木県の「(株)オトワ・クリエーション」にてフランス料理のパイオニアである音羽和紀氏の下で「レストランリスブラン 益子」と「セラヴィ 宇都宮」にて技術と経験を磨きました。

第10回目のゲストは、(株)ヴェール・ラ・リュミエールの Restaurant le 703. Paris シェフの荘田洋介氏。母親が作る料理姿を見て、料理人の道を目指した荘田氏は、辻調グループのフランス校を卒業。新しい料理人を発掘する料理コンテスト『RED U-35』で受賞歴を持ち、フランス版「ミシュラン」と「ゴ・エ・ミヨ」で店舗が紹介される注目のシェフである。世界的な観光地としても知られる「エトワール凱旋門」周辺で料理をふるまう荘田氏に、現地で話を聞いた。

2014年4月に大垣氏が独立した際に、共に「Naomi OGAKI 宇都宮」のオープンに携わり、2016年8月の横浜の開業から2021年5月の閉店を経て、2022年5月にパリ店を立ち上げて現在に至っております。石原 コロナ禍で横浜の店舗をたたむと聞いた際にはとても残念でしたが、移転とのことで、しかもその場所がパリの「エトワール凱旋門」の近くと聞き、喜んで何うと言ったことから今回のパリ17区での対談に繋がりましたね。

荘田 店長として横浜の店舗を約5年間やらせていただき、最後の1日には石原さんを含む、たくさんのお客さまからの熱いエールをいただけたこと、またさまざまな苦難をスタッフ達と共に乗り越えたことが大きな自信となって今回の挑戦を成し遂げる原動力にもなりました。その成果として、フランス版「ミシュラン」と「ゴ・エ・ミヨ」に、共に開業から2年連続で伝統的なビストロとして掲載されるに至りました。また何と言っても師である大垣直巳社長の指導と支えがあったからこそと思っています。大垣は仲間意識が強く、話術も巧みで、学生の頃から本当によくしてもらっています。



## 同じ釜の飯を食べ、 チーム力アップを目指す

石原 私も本年4月に宇都宮で開催された、会社設立10周年の記念パーティで久しぶりに大垣シェフとお会いしましたが、プロヴァンス地方・アルザス地方の魅力を多くの方知ってもらおうという飽くなき挑戦と、荘田シェフへの信頼感を再確認しました。荘田さんご自身はブランド力やコミュニケーション力を伸ばすためにどんなことをされていますか。

荘田 まずは自分で始めたことは、必ずやり遂げるという想いを持っています。そして言い訳をしないこと、料理も接遇も真摯に向き合うことで、周りから魅力あふれる人間として見られるように努めています。コミュニケーション力については、人の話をよく聴く、話し上手になるより聴き上手になれるように心がけています。

石原 責任者としてチームワーク作りで大事にしていることは何でしょうか。

荘田 基本的なことばかりですが、

挨拶、返事をしっかりする、嘘をつかない、主観的にならない（押し付けない）、話しやすい環境に持っていく、そして賄いは同じテーブルを囲んで一緒に食べることです。

石原 なるほど。賄いを一緒に食べて、コミュニケーションを図りチーム力アップに繋がっているんですね。続けてストレス発散方法とモチベーション維持の方法も教えてください。

荘田 ストレス発散は、妻や友達と楽しい時間を過ごすこと、嫌なことは飲んで食べて寝たら忘れるようにしています。好きなレストランであるモンマルトルの鶏料理専門店「ルコックエフィス」にもたまに足を運びます。日本にいた時は、赤坂の「東京コムアラメゾン」、横浜の「ア

ルティザン」、千葉の「鴨川温泉 別邸 ラ・松廬」等も訪れていました。あとは散歩や旅行でリフレッシュすることです。また、お客さまの顔を思い浮かべて次に来店された際のメニューを考える、創造することで楽しくなり、モチベーションをあげています。

## 素晴らしい伝統料理を 若い料理人に繋げていきたい

石原 これからの若い料理人へ伝えたいことや思いは何でしょうか。  
荘田 飲食業は人手不足もあり、また効率の悪い面も多々ある仕事ではあるけれど、努力をすれば先があるし、好きなことを極めるという喜びを肌で感じてもらいたい。そして、それを下に伝え魅力のある職種にすることで、若い料理人たちを増やしていきたいです。

石原 最後に、今後のビジョンについて聞かせてください。  
荘田 フランスを経験して日本の良さを再認識したので、何年かしたら日本に戻って更なる飛躍をしたい。そしていつかは地元である岐阜県多治見市で自分の店を持ちたいと思います。

石原 素晴らしい夢ですね。岐阜に何う日を楽しみに、暫くはまたパリや宇都宮を訪れたいと思います。初の異国でのインタビュー、とても楽しかったです。



株式会社ホスピタリティデザイン 横浜  
代表取締役  
石原 健

Profile > 桜美林大学経済学部卒業。日本ホテルスクール卒業。ホテル産業経営塾卒塾（第一期生）。ホテル センチュリー ハイアット勤務後、1989年、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルの開業準備室に第1期生として入社。国内外からのVIP対応等で、4度にわたる皇室接遇担当の栄誉も授かる。ウェスティンホテル仙台を経て、2014年、(株)ホスピタリティデザイン 横浜を設立し、代表取締役。厚生労働省事業検討会委員、ホスピタリティ教育研究会 会長、HSN 会顧問、産業能率大学兼任教員など、宿泊・サービス業界団体や学校、企業などで活躍中。

