

日本料理

水神苑



和の薬膳
物語り

登場人物



代表取締役専務 渡邊 智 (※ 現在代表取締役社長)

水神苑の全体を指揮する責任者。
お客様の事を第一に考え、常に新しい
形のおもてなしを追求していく。

総料理長 塚本 真介

厳しい日本料理の修行を経て、水神苑
店長兼料理長となる。伝統の調理技法
の上に立って新しい日本料理を追究し
「水神苑に不可能はない！」を信念に
自ら難題に立ち向かっていく探求精神
旺盛な男。



あらすじ

昔、薬膳料理を日本料理として提供することに挑戦したが
実現できなかった渡邊専務。そこへ新料理長に就任した
塚本が、その当時の生薬の箱を発見したところから新たな
日本料理の形、薬膳料理への挑戦が始まる奮闘ストーリー。

調布市
水神苑

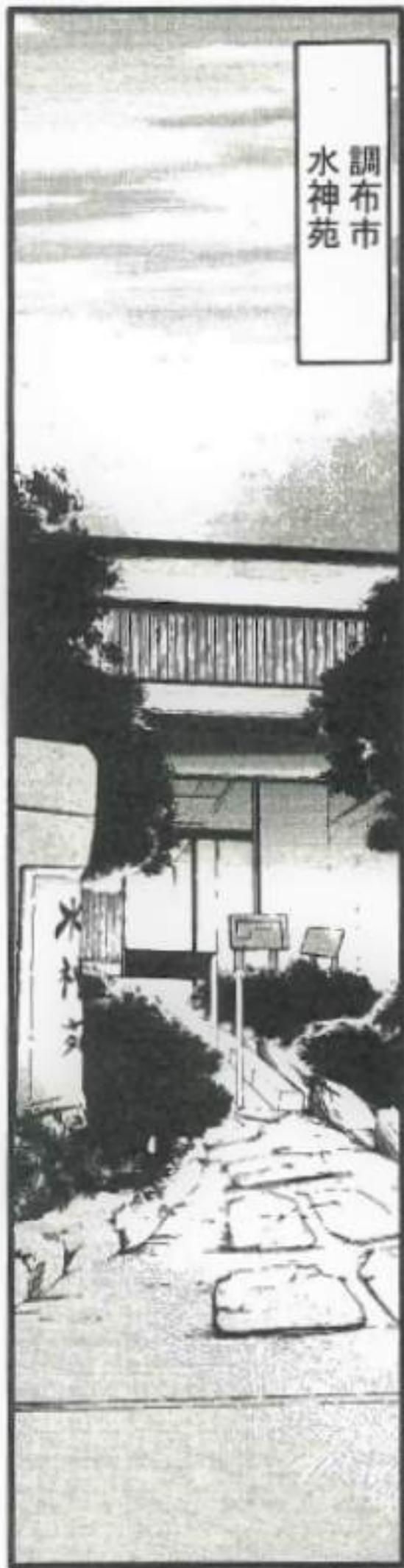


それでは本日の
会議はこれまで
とする

水神苑
渡邊専務



専務
渡邊専務！





先日倉庫の
整理中に見つ
けたのですが、
これは…



実はこれを見
ていただけ
ませんか…

水神苑料理長
塚本真介

おお
塚本君か、
どうした？



おお、これは！
なんとも
懐かしいものを
見つけたねえ

やはり専務は
ご存知で
いらっしやい
ましたか
で一体なんです
この箱は？

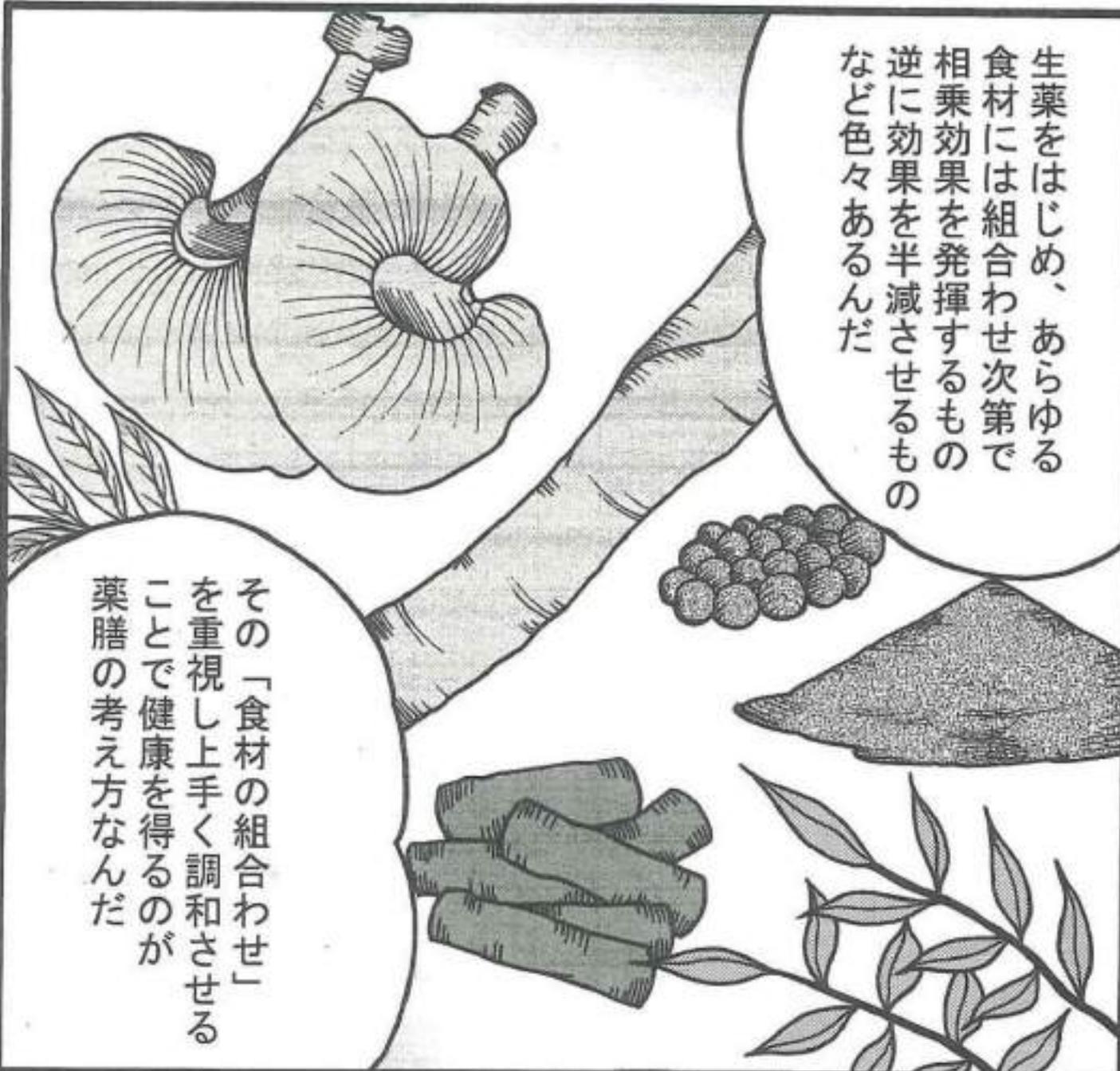


私は以前、日本料理で
生薬を使った料理
「薬膳」を提供したい
と考えていたんだ



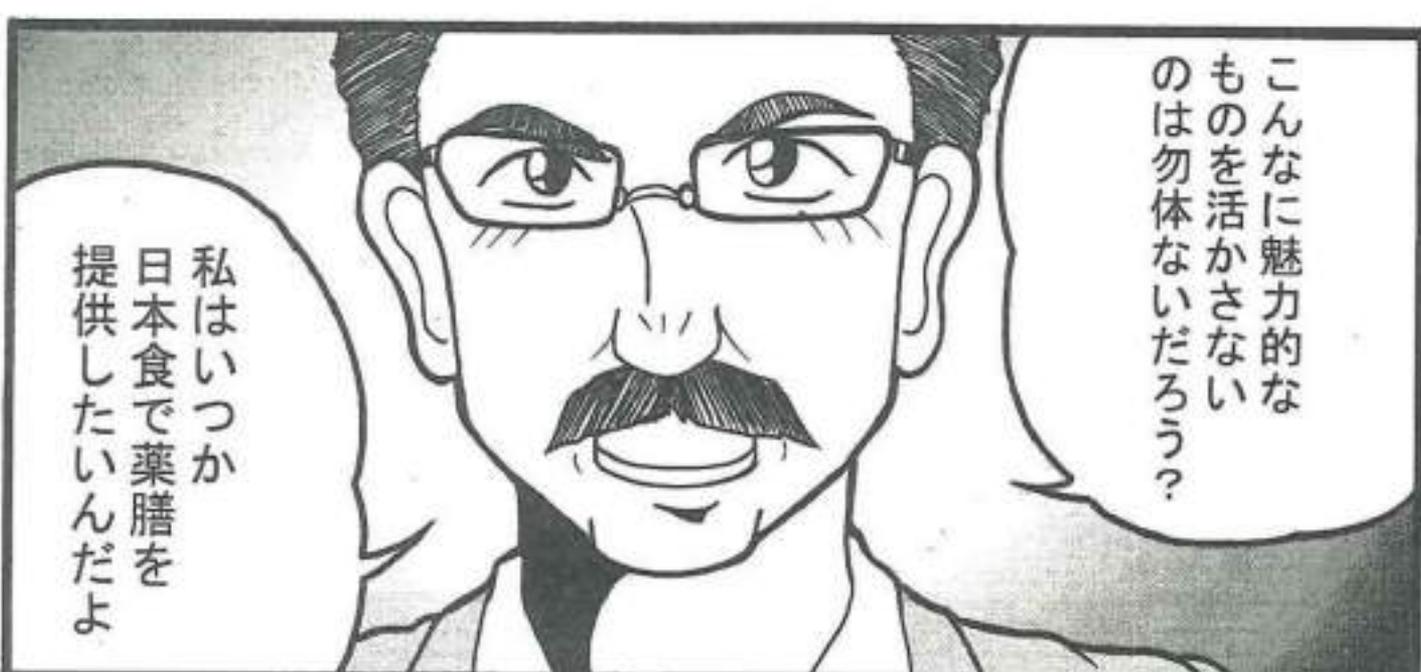
これはね
生薬だよ

生薬？



生薬をはじめ、あらゆる
食材には組合わせ次第で
相乗効果を発揮するもの
逆に効果を半減させるもの
など色々あるんだ

その「食材の組合わせ」
を重視し上手く調和させる
ことで健康を得るのが
薬膳の考え方なんだ



こんなに魅力的な
ものを活かさない
のは勿体ないだろう？

私はいっか
日本食で薬膳を
提供したいんだよ



専務！
その夢の実現
ぜひ私に任せて
いただけません
ですか！

塚本君…



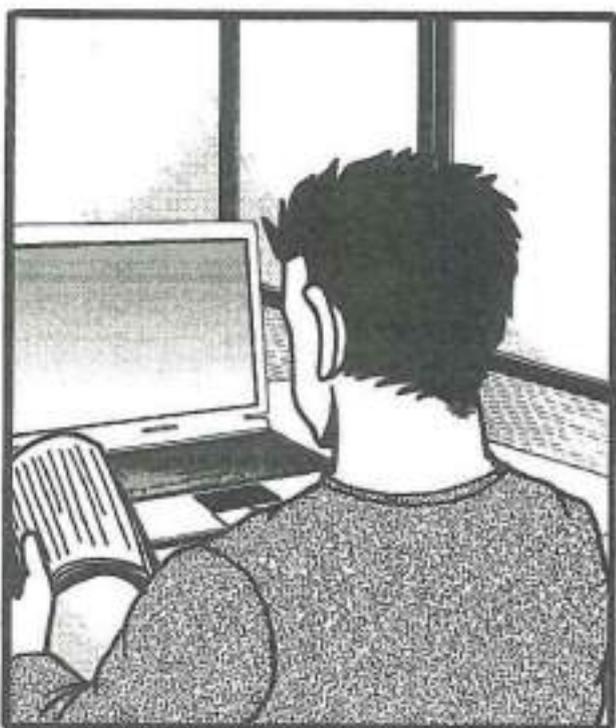
それでは早速帰宅
しましたら薬膳に
ついて調べてみます！

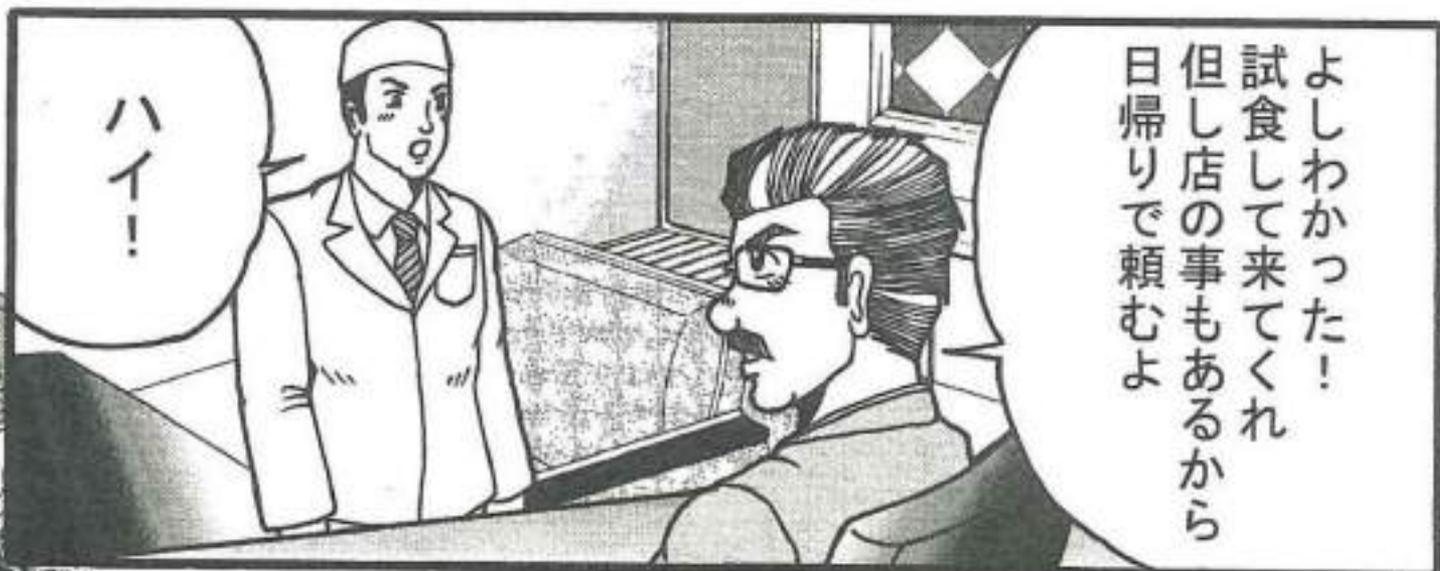
よろしく
頼むよ



日本食で薬膳を提供
する事は私の長年の
夢だったんだ
やってくれるか？

ハイ！







違う、
何か違う…

あれでは
和食の薬膳とは
いえない



こうなったら
自分の手で
作り上げるしか
ないか…



そうか…

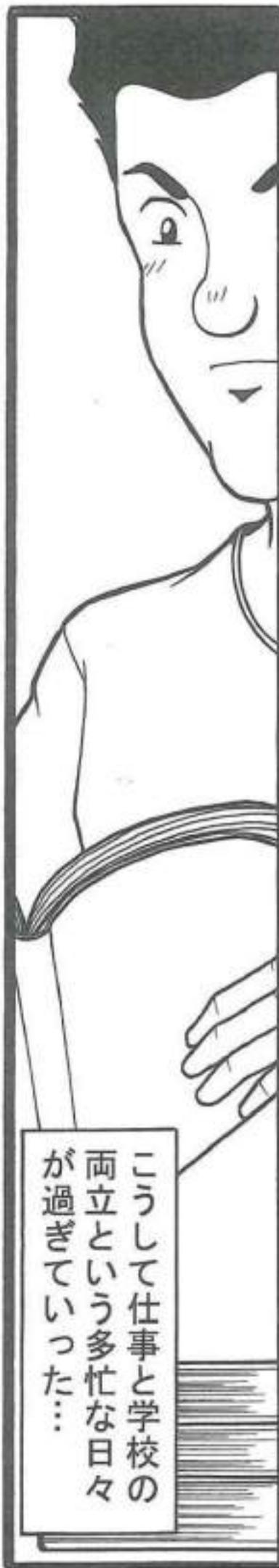
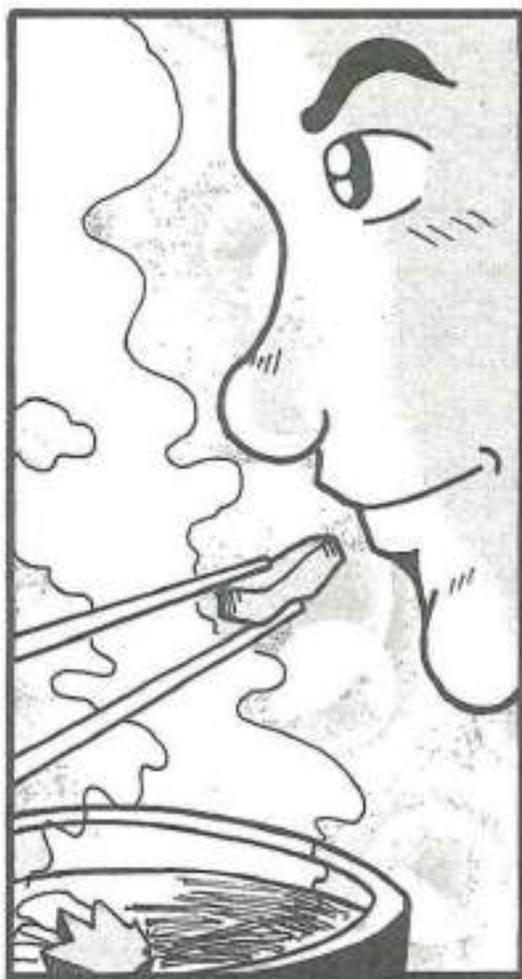


数日経って…

あの、専務
お話が…

おおっ！
塚本君か
薬膳の方は
進んでいるかね？





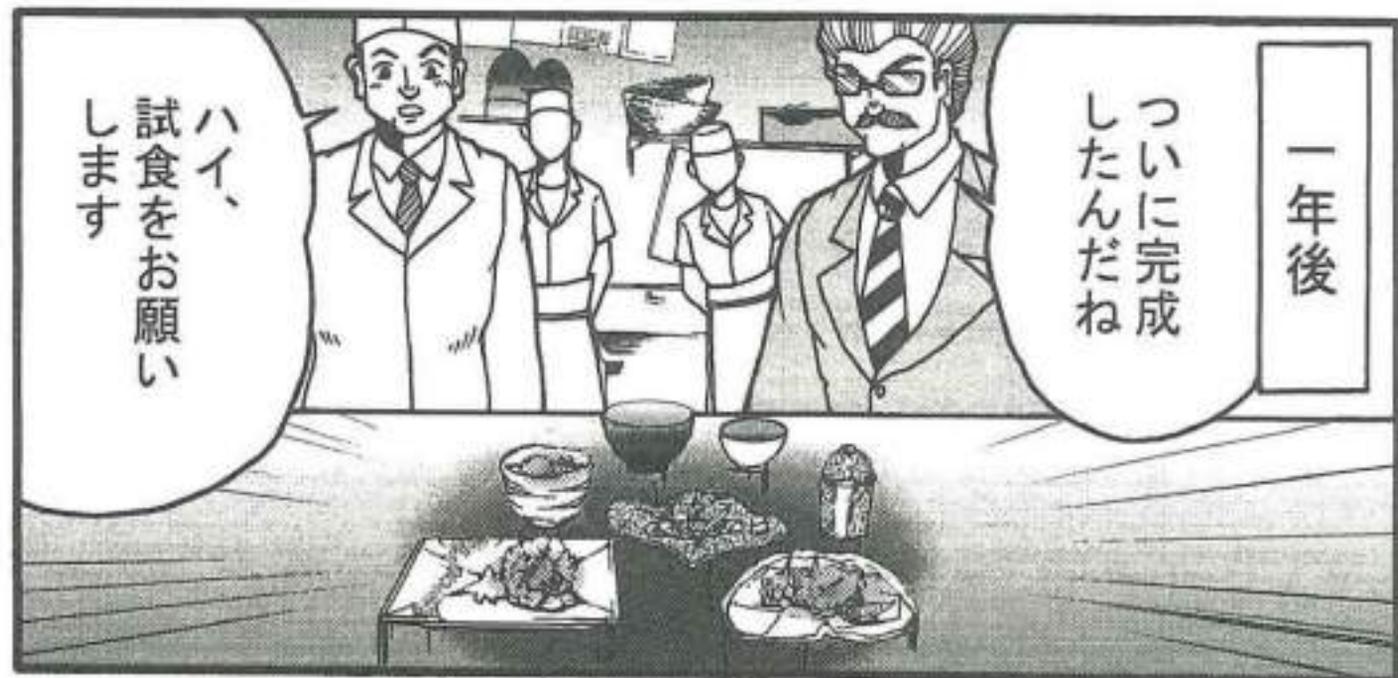
こうして仕事と学校の
両立という多忙な日々
が過ぎていった…



一年後

ついに完成
したんだね

ハイ、
試食をお願い
します



これは美味しい！
美味しいよ
塚本君！

これなら
お客様も
ご満足いただける
筈だ！





この献立を決めるにあたって参考にしたものは古代中国の五行思想です

五行思想とは
万物は木、火、土
金、水の五種類から
なるという考えです



全て美味しさと健康を
同時に提供できる献立を
用意しました
どうぞお召し上がり下さい



その季節の人の
体調に合わせた
食材と生薬を
日本料理の伝統を
守りつつ調製
いたしました

初めてだ
こんな味
すごく食べ易いね

こんなに
美味しく
体に良いなら
また食べに来たいよ

薬膳というから
苦いかと思っただけど
全然苦くないのね

ありがとう
ございます…

季節の献立を毎月
変えて行きますので
またのお越しを
お待ちしております

終

最後までご覧いただきありがとうございます

平成17年（2005年）、日本料理と薬膳料理を融合した当店
独自の「和の薬膳」が誕生いたしました

こころとからだをバランスよく保つことが日々大切です
体調を気にされる全ての世代の方々へ

是非、一度ご賞味ください

水神苑料理長 塚本真介