

料理に込めるのは“感謝”。 その思いこそが最高のスパイス

脱サラして『レストラン ドルチェ』を開業した伊井利有さん。

10年で1割しか残らないともいわれる飲食業界において

30年以上、地元で愛され続ける名店になっている。

その最大の秘訣は——伊井さんの人柄にありました。



レストラン ドルチェ 経営者
伊井利有さん
(昭38・商経商)

いい としくに●1941 (昭16)年、千葉県生まれ。専修大学商経学部商業学科卒。中小企業診断士事務所や会計事務所、学習塾、旅行代理店などで経理業務を担当。46歳のときに一念発起して独立し、レストランドルチェを開業する。一品一品丁寧に手作りするおいしい料理や伊井さんご夫婦の人柄が評判を呼び、30年以上、地元で愛されるお店になる。

のまた友人を誘うというように、口コミで評判が広がっていった。だからこそ、人通りの少ない住宅街にありながら30年以上も客足が絶えることがないのだろう。お客様の中には、著名人も少なくないという。

とはいえ、ドルチェを開店するまで順風満帆だったわけではない。開店後も一度ならず危機があったという。そんな困難を乗り越えられたのは、「人に恵まれたからです」と伊井さんは、しみじみと口にする。

転職を繰り返し 真実にたどり着く

伊井さんが専修大学への進学を決めたのは、兄と村田さんが専大生だったことが大きかった。

「兄や村田先輩から聞いていた学校の雰囲気も良さそうでしたし、2人がいるのも心強かった。村田さんは、大学に入る前から私のことをいろいろ気にかけてくれて、お世話になっていたもので、2人が選んだ大学なら間違いないだろうと、専大一本で受験しました」

大学生時代の伊井さんは、「とにかく真面目だった」と村田さんは振り返る。「平日は学校へ通って、土日はボランティアで子どもたちに野球を教える手伝いをしたりね」

ただ、伊井さん自身は、「漫然と過ごしてしまった大学生時代を後悔している」と話す。

「何の目的もなく、4年で卒業して世の中に出れば、何とかなるだろうと思っていたのです。もし、あの頃に何か明確な目標に向かって努力していたら、もっと違った人生があったのでは

の付き合いがあり、専修大学校友会千葉県京北連合会の会長で、三三会の代表幹事を務める村田正敏さんだ。

「料理がおいしいのはもちろんですが、何より伊井さんの人柄が人を惹きつけるんですよ。料理を食べ終わったからといって追い出すようなことはしないし、コーヒー1杯のお客さんでもほかのお客さん同様、丁寧に相手をする。そんな人柄がお店の雰囲気ににじみ出ていて、とても居心地がいいんです」

村田さんが語るとおり、お店を訪れたお客様が友人を誘い、その友人がそ

お客様の笑顔が あふれるレストラン

伊井利有さんが昭和62年に開いた洋食店『レストラン ドルチェ』は、閑静な住宅街の中にある。茨城県北馬郡利根町羽根野——お世辞にもアクセスのいい場所ではない。周辺の駅からは車で10分以上かかってしまう。しかし、お店は自慢の料理を楽しむお客様たちで一杯になっていることが多い。

「知人を連れてふらりと寄ると、行列で入れなかつたりするからね」

こう話すのは、伊井さんと60年以上

ないかと思っけてしまいます」

伊井さんがそう思うのは、大学卒業後のキャリアが関係しているのかもしれない。卒業後は、父が経営する司法書士事務所へ入るつもりだったため、就職活動をしなかった。ところが、父親が病気を患い、兄が跡を継ぐべく父親の事務所へ移籍してきたことで、伊井さんは、わずか2週間ほどで別の中小企業診断士の事務所へ移った。「兄もいるのに、自分まで事務所にいるのは違う」と思ったからだそう。その後、2年ほどで会計士事務所へ移り、10年勤務した後、事務所が顧問を務めていた学習塾へ経理担当として転職。その5年後には、旅行代理店へ経理担当として移っている。

「会社を移るときは、村田さんをはじめ、いろいろな方に手を差し伸べてもらいました。皆さんがいなければ、どこかで躓いていたと思います。でも、旅行代理店にいた頃から経理業務をコンピュータで処理することが増えてきました。手作業での事務処理が時代遅れになってきたことで、自分の能力では生き残るのは無理だと思うようになっていったんです」

これからどうしようか——そう考えるうち、飲食店を開業しようと思うようになったのだという。

妻の理解を得て 飲食の道へ

伊井さんが、会社を辞めてレストランを出すと言い出したとき、奥様の照子さんは内心、驚いたという。「でも、夫婦として基本的な信頼関係があったから反対はしませんでした。楽天的なのかな」

「あ、そう。やるなら学校でも行ってくださいね」というひとりで飲食店開業という大勝負を認めたというから驚きだ。伊井さんは、奥様の了解を得



木目のあたたかみが優しい雰囲気を醸し出す店内



決して人通りが多いとはいえない閑静な住宅街の中に、レストラン「ドルチェ」はたざむ

たことで、さっそく会社を辞めて料理学校へ通い始めた。

ここでも、人に恵まれることになる。幸運なことに千葉県稲毛市で洋食レストランを経営していた義父の親友に師事する機会を得たのだ。

「学校には通いましたが、お客様へお出しできる料理を作れるようになったのは、その方に学び、すべてのレシピまで譲っていただけたおかげです。しかも、暖簾分けという形で『ドルチェ』という店名まで使わせていただくことに。本当に感謝です」

村田さんも積極的に友人・知人をお店に連れてきた。地元の人たちも、新しい洋食屋さんが誕生したという物珍しさも手伝って足を運んだ。すると、

「お客様に満足して帰ってもらいたい」と料理やおもてなしに心を込める伊井さんご夫妻の人柄に触れ、ファンになって帰って行くのだった。

周りの人たちの 援助があればこそ

転職を繰り返したときも、レストランを開業したときも、誰かが手を差し伸べてくれたのは、「伊井さんが真面目に仕事に取り組んできたからだ」と村田さんは語る。

「本当に真面目なんです。自分の仕事だけでなく、同僚の仕事も積極的に手伝うし、仕事が深夜までおよぶことになっても、厭うことはない。今でも、仕事で疲れているだろうに、お店にき



写真右が、村田正敏さん(昭33・商経商)。一番左が息子の正徳さん、その右隣りが奥様の照子さん

た友人や知人を車で駅や家まで送ってくれたりします。そういう男なんです」

村田さんのこの話を聞いてあらためて気づいたのは、伊井さんと話していると、「感謝」という言葉が何度も出てくることだ。その理由を聞いてみると、「父が『感謝、感謝』の人だったから」という答えが返ってきた。

「自分たちの生活は、周りの人たちの有形無形の援助があるから成り立っている。だから感謝の気持ちを忘れてはいけない。それが父の口癖でした。



村田さんは今でもよくドルチェに顔を出す

年を取るにつれて、特に店を始めてから、この言葉の意味や重みがわかってくるようになった気がします」

現在、伊井さんは厨房をご子息に任せ、奥様と一緒にホールでお客様をもてなしている。

「平成15年と21年から翌年にかけて、長期入院したことが2度ありました。そのときは休業の危機でしたが、妻が頑張ってくれたおかげで、何とか乗り越えることができました。5年前には息子が後を継ぐことになって厨房を任せるように。若い人たちに来てもらうために、新しいメニューを開発したり、店内でライブを行ったり、利根町の催しに協力してイベントに出店したりと、いろいろ考えてくれているのが頼もしいですね。おかげで、私はホールでお客様と直接話す時間をたくさん持てるようになりました。これも感謝です」

(5月10日、ドルチェにて)

地元の新鮮食材を活かしたリーズナブルな料理が評判



ハンバーグステーキ デミグラスソースとチキンソテー バルサミコソースはランチセット(11時~15時まで)でライスかパン、コーヒーか紅茶が選べて、プチデザートつき(ともに1080円・税込)

木の温かみを感じられるログハウス風の店内には、いつもお客様の笑顔がある——レストラン ドルチェをひと言で説明するなら、そんな表現がぴったりくるお店です。

地産の素材の良さを引き出すため、一つひとつ丁寧に手を加えるのが、こだわり。人気メニューのひとつ、デミグラスソースのハンバーグは、牛肉と豚肉を独自の割合で合わせたふくらみジューシーなハンバーグの味を、フンドヴォーから手作りするソースが引き立てています。つけ合わせの野菜までやさしい甘みを感じられておいしい。ワタリガニのトマトクリームパスタやナポリタンなどのパスタも人気です。

現在厨房に立つのは、2代目の伊井正徳さん。横浜のレストラン『にき亭』と葉山マリーナ内のカフェレストランで腕を磨いてきた正徳さんが、初代、利有さん時代からのレシピを守りつつ、自分なりの味を追求したメニューも加えて、お客様をもてなしています。

ボリューム満点のナポリタン(880円・税込)は400円プラスすると、コーヒーか紅茶とプチデザートがつく



レストラン ドルチェ

茨城県北相馬郡利根町羽根野850-50
TEL. 0297-68-3676

- 営業時間: 11時~20時(19時30分ラストオーダー)
- 定休日: 木曜日、第2水曜日●駐車場: あり
- 予約可