



ちかごろ話題の
カフェめぐり

Cafe&World Food Travel
TOKYO FAMILY RESTAURANT

TOKYO FAMILY RESTAURANT

タジンやクスクス、フムスといえば、今では当たり前のように口にするようになった遠い異国の味。東京・渋谷にあるTOKYO FAMILY RESTAURANTは、そんな旬の味覚を日本に紹介してきた多国籍料理のパイオニアであり、今なお業界をリードする人気店です。今回はオーナーの三浦武明さんにお話を伺いました。

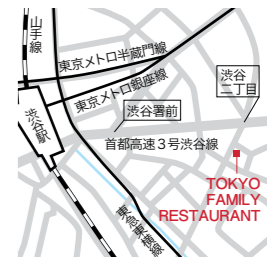
SHOP DATA

住所
東京都渋谷区東 1-3-1
カミニート20 3F

電話
03-3797-3355

営業時間
LUNCH 12:00-15:00(月~金)
DINNER 18:00~23:00(月~木)
18:00~24:00(金・土)

定休日
日曜・祝日



「おいしいよりも楽しいが必要!」と笑って話すオーナー・三浦さん

世界30カ国超の食を提供する
ファミリーレストラン

TOKYO FAMILY RESTAURANTがオープンした2006年当時は、東京の地方都市化、地方都市の東京化が顕著になり、世界が急速に均質化していった時代。その中で日常的に目にしてきたコンビニの幕の内弁当から三浦さんの食への探求が始まりました。輸入食材に依存する日本は、世界で最もフードマイレージが高い国。小さな弁当の中に何カ国の食材が使われているのかという疑問が食文化への興味の糸口になったそうです。

あらゆる国の料理や食材であふれる日本でも、とくに東京は各国の文化が雑多に混在し、渋谷だけでも40カ国近くの専門料理店があるほど。「じゃあ、この特異な街で世界フードマイレージの高い店をやってみようじゃないか」と思いました」と三浦さん。ネガティブな意味を持つ「フードマイレージ」という言葉を逆手にとり、様々な文化が入り混じる「東京的」な感性で面白いこと

をやってみた結果、30カ国超ものフードやドリンクを提供する東京でも稀有なレストランが生まれました。世界の食文化を探索する三浦さんですが、それを人に教えるという気概はないといいます。「便利な時代になり豊かさとは何かを考える中で、日常生活の質を少しでもよくできたらと思います。店を作りました。ファミレスみたいなテイラー使いの気軽な店で、なんでもない一日を楽しめたいという気持ちでいいじゃないですか。」世界の小さな接点として楽しんでもらえたらと、あくまでカジュアルなスタイルが印象的。



チキングリルやファラフェルに日替わりのディッシュがうれしい平日限定WORLD FOOD DISH / 1500円(税込)



左から、タイベ・ゴールデン(パレスチナ自治区) / 950円、ピアラオ(ラオス) / 800円、レッドストライプ(ジャマイカ) / 880円、セルティア(チュニジア) / 750円、ブアー&ブラムIPA(オランダ) / 880円、トラクエア・ハウスエール(スコットランド) / 1600円、アンカー・リパティエール(アメリカ) / 850円(すべて税込)



左上 / タジン鍋やガラスケースの中のスイーツが目引くキッチン
左下 / エントランスから店内を望む。オリエンタルな褐色の壁が印象的
右 / ランチで人気のフムスとサラダのベジタブルプレート / 950円(税込)
※ランチは全品オリジナルアイスティ付(写真のドリンクはセットに含みません)



最高に明るい笑顔でカメラの前に集合してくれたスタッフの皆さん

**あえて偏りのある味を
まだ見ぬ味と出合える店**

日々、世界中の料理を探索するスタッフの皆さんは、ビールだけでも年間200〜300種を試飲。数ある世界中の料理の中からメニューに採用する基準は、極端に言えば好きか嫌いか。おもしろさや作り手の思いがあるものを選んでいくそうです。「日本の筑前煮に正確なレシピが無いように、各国の料理にも正確なレシピはありません。ひとつの料理でも様々なレシピを試し、あえて万人受けする味ではなく、より偏りのある味つけを選びます。その国の風土をできるだけそのままパスするのが、僕たちのスタイル。それがお客さまとその国の出合いになるからです。」

近年、健康や生活の質の向上を求める世間の潮流の中で、需要の高まりを感じているという三浦さん。「もちろんベジタリアン対応もやっていますが、ヴィーガン対応ってほど突き詰めてはいません。僕たちは『できるだけ』という言葉をよく使いますが、無理して主義主張を通すよりは、今日より明日の方がよければいいんじゃない? という気軽さが大事。」と、日々の楽しさを追求する姿勢に、多くの人の共感を呼ぶこの店の人気の理由がうかがえます。

COFFEE STORY

ファミレスだから毎日飲めるコーヒーを

流行りの尖った味ではなく、5年後も飽きずに飲めるコーヒーを、との思いを込めたエスプレッソは、グアテマラをベースに3カ国の豆をブレンド。酸味の中にある濃厚なコクと強い余韻が特徴的で、イタリアのエスプレッソのような馴染み深い味わい。あえて最高級豆ではなく、中程度のグレードを選ぶことで、味も価格も毎日楽しめるコーヒーになっています。パードフレンドリー® コーヒーというところもポイント。

パードフレンドリー® コーヒーとは?

熱帯の森林を利用した有機栽培のコーヒー。生産農家と森林、そこで休む渡り鳥を守るスミスニアン渡り鳥センターのプログラムで、コーヒーの収益は世界中の渡り鳥や生態系の保護活動に活用される。



エスプレッソ / シングル380円(税込)

※2018年12月時点の情報です。