

絆を語る

第六回
分とく山

写真・永田忠彦 文・山下シオン



写真提供:分とく山

軟らかく蒸し上げた肉厚の鮑に肝のソースをたっぷりとかからめ、海藻とともに磯の香りが楽しめる「鮑の磯焼」。開店当初は、定番となる料理はなかったが、ダイナースクラブのCMがきっかけで、「分とく山」の名物料理として知られる逸品となった。

分とく山

住所:東京都港区南麻布5-1-5
電話:03-5789-3838
営業時間:17:00~23:00(L.O.21:00)
定休日:日曜
<https://waketoku.com/>

写真提供:分とく山



30年近く続けてきた料理教室は、料理の作り方を教えるというよりも私自身が日本の文化を通して、日本料理を深く知る機会でした。これからも追求し続けていきたいです。

——野崎洋光
総料理長

右:「分とく山本店」のカウンター席では、野崎氏を目の前にしながらお料理を楽しめる。中:先付け「枝豆腐 雲丹 べっ甲あん 水の実 大黒湿地」。季節の食材を使って手間を惜しまず作られた繊細な日本料理が供される。下:「分とく山本店」の外観。

感謝しております」



お試しいただけるもの

1980年に東京・港区西麻布の「とく山」の料理長に就任し、1989年に南麻布「分とく山」を開店した野崎洋光氏。現在はグループ店を含め、5店舗を総料理長として統括しています。メディアに出演する機会も多く、多数の書籍の執筆も手がけられました。ダイナースクラブとは、会員を対象として長年開催してきた料理教室を通して、その絆を深めてきました。

日本料理の名店「分とく山」の顔である総料理長の野崎洋光氏とダイナースクラブの出会い、野崎氏が「とく山」の料理長だった時。以来、40年にもわたって築き上げてきた絆について伺った。

開設した当初から大人気を博したという会員向けの料理教室とは、どのような内容だったのでしょうか？

をテーマにしました。いずれにせよ、授業の1回分だけでも多岐にわたることを調べなければなりません。だから、私自身が多くを学ばせていただいたんです。おかげさまで100冊を超える本を書くことができ、ライフワークにもなりました。生徒さんはハイクラスな方々ですが、教室では冗談を交えながらのアットホームな雰囲気ですので、楽しく続けてこられました」

写真提供:分とく山



「分とく山」からの特別優待

「シグネチャー」を見たと言ってご予約をいただいた方全員に、スパークリングワイン1杯(アルコールが苦手な方はソフトドリンク1杯)をサービスします。

対象期間:2021年3月31日まで。
プレゼント提供:分とく山