

料理もコーティングも
金額以上の価値を提供する仕事

料理って瞬間で消えてなくなるでしょ。だから常にパーフェクトなものを出不さないといけません。「今日はまずかつたかもしれないけど、明日は美味しから」では通用しないんです。また例えば1万円をいただいたら1万5000円くらいの価値がある料理を提供しないとリビートしてもらえません。そこそこ美味しいではダメで、お客様の期待以上の料理を出してこそ、また食べたいと思ってもらえます。だから一皿一皿が勝負。コーティングの仕事も似ていますよね。お客様が想像す

る以上にキレイにしないとまたやってもらえないからね。

もちろん、お客様に「美味しい」と言っていただけなのはうれしいですが、建前の場合もあります。本音かどうかは顔の表情や声のニュアンスで分かるし、本当に美味しければまた必ず食べに来てくれます。自分の舌を信じ、「自分が美味しい」と思う料理を提供することが大事だと思っています。

繊細、勤勉、器用、キレイ好き。
世界に誇る日本の味と文化

料理って「足すか、引くか」なんですけど、料理人ってね、自信がない人いうとソースを煮詰めて煮詰めて、調味料をたくさん加えてというイメージがありますが、僕は懐石を勉強したことがあって、引き算して料理を作ります。素材そのものの味を引き出して、そこに

ちょっと季節の味や香りを足してやる。昆布だしや鰹だし、醤油も平気で使います。旨み成分のアミノ酸がたっぷりだから美味しくならないわけがないんです。たとえばシチューのソースにちよつと醤油を入れただけでも全然味が変わるんです。

和食はユネスコの無形文化財に登録されましたが、どこの国にでも注目されています。多くのヨーロッパのシェフたちが日本に勉強に訪れ、お土産に買っていくのは昆布や鰹節です。そして日本人は味覚が繊細なうえ、勤勉で、器用で、頑張り屋なので、ヨーロッパの一流レストランにはだいたい日本人のシェフがいて重宝がられています。そして日本人はものを大事にしますよね。クルマのちよつとしたキズも気にするし、とてもキレイに乗っている感じがします。ヨーロッパのクルマは本当に汚いから、「このクルマ、本当に乗ってるの!?」って驚くこともありますから笑。



「煮詰めたソースみたい! テリがいいね〜!」とダイヤモンドキーパーを施工したクルマを眺める坂井さん。厚みと深みのあるツヤがクルマの美観をワンランクもツーランクもアップさせます。

お店を守るだけでなく、自分たちの料理を外へ発信したい。来年には会社の若返りをはかるため、僕は社長から会長職になります。でも僕は現場にいたいことが好きなので、みんなから「ムッシュ(坂井シェフ)は、どうせ死ぬまで調理場にいるに決まってるよ」と言われていますけど(笑)。料理人って個性の塊みたいな人ばかりだから、うまくまとめるには、料理の世界の良いことも悪いことも、酸いも甘いも知っていないとできません。僕が持っている様々な経験を伝えていきたいと思っと思っています。またお店を守ることだけでなく、もっと外に出て、いろいろな料理を知り、僕たちの料理を発信していきたいですね。

ピッカピカの新車に
コーティングって必要なの!?

ピッカピカの新車、ずっとキレイに乗っていたいですよね。新車にコーティングすると、もっとキレイになるのはもちろん、いろいろおトクで、ラクなんです!!

アイコさんの
クリスタル
キーパー
はじめて物語

アイコさん(31歳・主婦)
車種:軽自動車 乗車歴:3ヶ月
洗車:たまに自分で洗車 性格:スポラ、のーてんき



クリスタルキーパーなら、新車よりも深いツヤと輝きが持続。さらに塗装をしっかりと守ります。さらに洗車も水洗いだけですんでとってもラクラク!!

愛車に、新車に、このツヤを。KeepPer

愛車に、1番人気

CRYSTAL KeepPer
クリスタルキーパー

1年間 洗車だけ、ノーマンテナンス。

新車にも、1番人気

DIAMOND KeepPer
ダイヤモンドキーパー

3年間 洗車だけ、ノーマンテナンス。
(1年1回のメンテナンスで、5年間洗車だけ)

圧倒的な艶ダブルの威力

WDIA KeepPer
Wダイヤモンドキーパー

3年間 洗車だけ、ノーマンテナンス。
(1年1回のメンテナンスで、5年間洗車だけ)

