

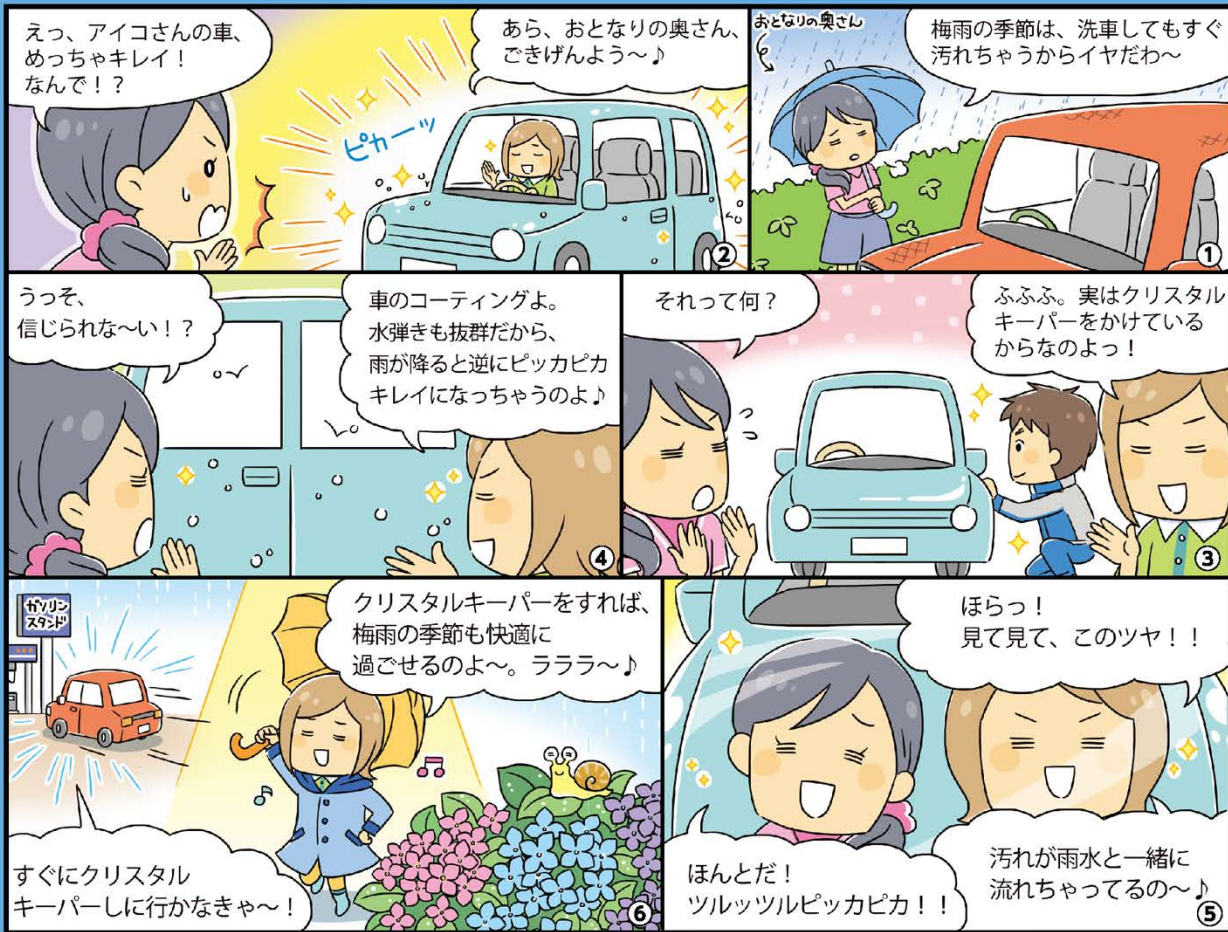


アイコさん(31歳・主婦)
車種:軽自動車 乗車歴:3ヶ月
洗車:たま〜に自分で洗車 性格:スポラ、の〜てんき

えっ! 雨が降ると車がキレイになるって本当!?

洗車をしたのに、次の日雨が降ってすぐ汚れちゃった…。そんな経験ありませんか? クリスタルキーパーを車にかけておけば、なんと雨が降ると逆に車がキレイになっちゃうんです!

アイコさんのクリスタルキーパー 始めて物語



クリスタルキーパーをかければ水はじきバツグン!
雨が水玉になって汚れと一緒にコロコロと流れ落ちてしまうから、雨の日でも車ピッカピカ。
汚れにくくなるから洗車もササツと終わって、回数も減りますよ!

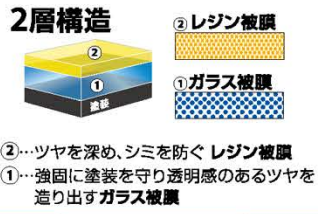
透き通るガラス被膜で1年に1回新車のままに。
新しいカーライフの形。

一番人気。
クリスタルキーパー

CRYSTAL KeepPer.

1年間 洗車だけ、ノーメンテナンス。

クリスタルキーパーの構造



Special interview 落合務が語るクルマとイタリアン

興味湧いてきた。フランス料理をやっているにしてもイタリア料理を知っている損はないと思ひ、イタリア料理の面白さにだんだん気づきはじめてきた。そんなに火にかけてたら絶対口当たり悪いじゃんって思っても、食べてみるとまずくない。むしろその口当たりと悪さが美味いと感ずる。調理理論に逆らっているのに、美味いんだよ。その現象がどの地方でも起こるんだ。ローマで海の幸とチーズの組合せはNGであっても、シチリアではOKでそれがまた美味い。柔軟で多様なんだ。こだわりのないのがこだわりなんだよ。僕のクルマへのこだわりと似ているよね。

「芯があるから茹で直せ」。
お店は毎月赤字状態に

イタリア各地で3年間休業して帰国し、35歳のときにイタリア料理店「グラナータ」のシェフを任された。席数100の赤坂にある一等地だよ。その当時、みんなが知っているイタリア料理といえば、ナポリタンかミートソースかピザ。アルデンテっていう言葉も知られてなかったから、スパゲッティを出しても、「芯があつて硬いから茹で直せ」と料理が戻ってくる時代。当然お客様が入らない。毎月赤字だったよ。

困り果てていたある日、従業員から「シェフ、お客様が呼びです」と呼ばれた。また文句を言われるのかと嫌々出て行ったら、閑散とした店内で1人のイタリア人がランチを食べていた。「なんでお前は日本人なのに、俺の国の料理を作っているんだ」って言うから、休業していたイタリアの店の名前を

言ったら、そのイタリア人も行ったところのある共通の店があつて盛り上がった。その人はイタリア政府の観光局長だったんだ。それから大使館や貿易振興会、アルファロメオやフィアットなどに勤めるイタリア人に店を紹介してくれて、イタリア人のお客様が来るようになった。そうしたら、あんなに「芯がある」って怒っていた日本人のお客様も手のひら返したように来てくださつて(笑)。オープンから一年半たったころには予約でいっぱいになった。それからバブルの波もやってきて、イタリア料理ブームに火がつき、忙しくなつていったんだよ。

実は、フランスに視察旅行に連れて行ってくれたのも、イタリアに修業に行かせてくれたのも、店を任せてくれたのも、このシトロエンをくれた恩人なんだよ。「グラナータ」のオーナーである故・桂洋二郎さん。日本料理「ざくろ」など複数の飲食店を経営するざくろホールディングスの社長だった人。「グラナータ」にお客様が全然入らなかったとき、当時の日本人向けにスパゲッティの麺を柔らかく茹でて出そうとしたのを、彼が「本場で勉強してきた味を変えてはダメだ」と叱咤激励して

くれなければ、今の僕はなかった。本当に大恩人だよ。

シトロエンはお守り。
大切に乘っていきたい

「グラナータ」が人気店になったとある春、桂さんは多摩川に花見に行つたんだ。たまたま隣にいた外国人と話が盛り上がり、その外国人が「度々美味いイタリアンの店に連れて行ってやる」って誘われて、連れて行かれた店が「グラナータ」だった。その外国人は桂さんが誰かをもちろん知らない。桂さんはもう狂喜乱舞して、うれしくて僕に「シトロエンを贈ってくれた。僕は何も知らなかったからびっくりしましたよ。フランスの視察旅行のときに、「シトロエンって素敵なおクルマですよ」と僕が言っていたのを覚えてくれていたんだね。今になってみると、ジャガーって言うっておけばよかったかなと思つたりするけど(笑)。

1994年、彼は亡くなって、シトロエンももう売ってもいいかなと思つたけど、やっぱり売りに売れないし、捨てるに捨てられないよね。僕にとつては、このシトロエンはお守り。これから大事に乗っていくと思うよ。色を塗り替えたならまたコーティングしてもらおうかな。