

さつま × しごと

Vol.49



みなみ かずき
南 和樹さん (31)

虎居地区出身。
休日の月曜日と第2日曜日
には、ドライブや映画鑑賞
に出かけたり、近所のジム
で筋トレなどを行っている。
「落雷で使えなくなったこだ
わりのホームシアターセッ
トを、いつか復活させたい」

× 中華料理店 南 和樹



▼店内には活気ある声が響き、オーブンキッチンからはオーダーされたメニューがスピーディーに調理され、出来上がった料理は食欲をそそる香りと湯気とともに満員の座席へ。今回は、虎居地区の中華料理店「珍萬虎居」従業員の南和樹さんに話を伺いました。

▼「家族が当店で働いていたこともあり、幼少期から愛着を持ち、漠然とではありますが、この店に貢献したいと考えていました」と話す南さん。高校卒業後、横浜市の老舗中華料理店での3年間の修行を経て、21歳で帰郷。同店の厨房に入り、現在11年目となります。

▼「1日の仕事は、朝の仕込みから始まり、昼の営業、休憩を挟んで、夜の営業となります。現在、主に材料の切り込み、配膳などを担当していますが、営業中の状況により、仕込みの追加や調理なども行っています」同店の魅力でもある豊富なメニューと圧倒的なボリューム感。お客様の反応なども聞いてみました。

▼「確かに一品ごとの量は多い方だと思えますが、回転卓を囲み、取り分けて食べられることも中華料理の醍醐味です。ご家族やグループで来

店される方の中には、色々なメニューを注文し、取り分けて楽しまれる方も多いです」餃子やチャンポン、やきめし、唐揚げなど、長らく愛される人気メニューを目当てに来店する常連客も多いようです。

▼「店内以外でも、休日に外出した際にお客様に声をかけていただく機会も増え、地域の皆様に顔を覚えていただけるようになりました。まだまだ修行中の身ですが、お客様の笑顔やつながりを身近に感じられることに、やりがいを感じています。創業57年の味を引き継いでいきたいです」これからも努力していきたいです」

餃子の仕込みは営業開始前から行う。1回で500個以上の餃子を手包みしている。



大人気メニューのチャンポンは野菜たっぷり。大人から子どもまで幅広い世代に愛されている。