

新年ワイド座談会

2020年の景気・株価、国際情勢を経済リーダー37人が白熱論議

財界

ZAikai
a Japanese business biweekly

ロボット世界一を!

安川電機・小笠原浩の
「ロボットと人は共存できる」

新春特別号
2020 1/15

◎新年ワイド座談会

経団連会長
中西宏明

日本商工会議所会頭
三村 明夫

経済同友会代表幹事
櫻田 謙悟

REIT開拓から20年、三井不動産・岩沙弘道の都市再生論

異質なものの同士の融合で、新たな価値・魅力を創る!

ソサエティ5.0に通ずるスマートシティをどう構築?
本誌専載 村田 博文



表紙の人
三井不動産会長
岩沙 弘道
撮影 齊田 勤

令和2年1月15日発行(隔週水曜日)令和元年12月25日発売
昭和28年10月3日第三種郵便物認可 第68巻第2号

「一流の大人が集まる銀座の地にふさわしい、日本最高峰のおもてなしを提供したい」

東京皮膚科・形成外科 総院長

池田 欣生



支配人の若森稜平氏（奥）と共に

東京・銀座の隠れ家的存在として知られる、にく割烹『金座 (kinza)』。日本最高峰のおもてなしを提供したいというオーナーで、美容医療の第一人者である池田氏がその魅力を語りつくす。これまでの対談とは一味違う、池田氏の特



パーティーができるカラオケ付き個室（地下2階）

一流を求める人々が認めてくれるような店を

まずは医師である池田先生が、にく割烹「金座」を開業しようと思ったきっかけから話してもらえますか。

池田 一番はわたし自身が人との縁を大切にしている性格でして、もともと料理長の茂呂敦さんに出会ったことがきっかけです。茂呂さんは六本木でしゃぶしゃぶ屋さんをやっていて、そこは、ある飲食店情報サイトのランキングで全国2位にまでなった非常に有名なお店で、わたしも何回も通っていました。

そのしゃぶしゃぶ屋に通っていた理由が、お肉はもちろんのこと、前菜や付け出しの料理がとても美味しかったんです。わたしの勝手なイメージかもしれませんが、メイン料理のお肉にこだわる店は沢山あります。前菜料理にこだわるしゃぶしゃぶ屋さんって、ありそうでないんです。だから、茂呂さんの料理に対する姿勢が非常に気に入って、わたしは一気に胃袋をつかまれましたね。—— そんなに美味しかったんですか。

池田 ええ。ところが、人気の店

ですから、なかなか予約が取れなくて、わたしは行きたくても入れないため、どうしても足が遠のいてしまった時期があったんですね。

それである時、久しぶりに予約がとれて顔を出したら、そんなに混んでいなかった。味は変わらず美味しいのになんでだろう？ と思って聞いたら、その飲食店情報サイトの個人評価の方法が変わったみたいで、一時のブームというか、サイトの評価を見てやってきた一見さんが時期お店に溢れていたんですけれど、その流れが一気に去って、元通りすんなり入れるようになったんです。だから、そんなだれが書いていられるかわからないようなインターネット情報に左右されて、お店が一喜一憂する姿って本当に正しいのだろうか？ 本当に美味しい店って本来、お客さん個人が判断するべきものなのではないだろうか？ と強く思ったんです。一流の人はインターネットの掲示板に書き込むようなことはしませんよ。

—— これは今はみんなそうなんです。レストランでもラーメン屋でも、自分の感覚やインスピレーションに頼って店に入るのではなく、ネットの情報を見て、推薦されている料理

ばかりを頼むようになった。池田 これはもともと昔から思っていたことで、われわれ病院の世界でも雑誌の「人気病院ランキング」みたいなものに掲載されると、一気に患者さんが押し寄せると、気が結構あるので、よくわからない他人の評価で左右されるのではなく、きちんとした人に価値を認めてもらえるようなクリニックでありたいと思っています。

それで、わたしはこうした一流の人がつくる美味しい料理を、一流の人だけが食べられる店をつくりたいと思うようになり、茂呂さんを誘って、この店をオープンすることにしました。

—— 場所を六本木ではなく銀座にした理由は？

池田 やはりわたしが銀座で働いていることが大きくて、近場に店をつくりたいと思いましたが、何より銀座は日本中、そして世界中から一流を求めて人々がやってくる街ですから、そこで認めてもらえるようなお店にしたいと考えました。

割烹スタイルで最高のお肉を提供

—— では、この『金座』という



いけだ・よしお

大阪医科大学卒業。1996年大阪医科大学附属病院形成外科入局。同大学附属病院形成外科病棟棟長、東海大学病院形成外科・美容外科臨床助手を経て、2000年大阪いけだクリニック開院。04年銀座いけだクリニック開院。現在は東京皮膚科・形成外科総院長の他、東海大学病院形成外科非常勤講師、一般社団法人・JAAS日本アンチエイジング外科学会理事長をつとめる

ん医療という範囲だけの患者さんがやってきましたけど、食事って誰もが毎日食べるものだからね。一流のものを食べたい人は多いので、ものすごく人の輪が広がりました。

—— 病院は毎日通うところではないけど、人の食欲は絶対に無くなるものではないからね。

池田 はい。出会いの数が増えたというのは本当にありがたいです。先ほども言いましたが、わたしは人との出会いを大切にしたいと昔から考えていて、特に一流の人に会

いたいと思っているんですね。それがここでは経済人もそうですし、芸能人の方も含めて、普段であれば知り合うことのできなかつたハイエンドの人たちがやってきて、その人たちが認めてくれれば、またハイエンドの人たちを呼んできてくれますから、これは本当にやって良かったと思います。

—— その代わり、一流の人たちが集まるのですから、気は抜けませんね。

池田 それは当然です。一流の方

はいろいろな店に行っていたことがあって、当然グルメだし、いろいろな店をよく知っています。だから、ほんの瞬間でも気を抜けば、見向きもしてくれなくなってしまう。ましてや、飲食店の数など星のようにありますからね。その意味では厳しいですし、緊張感もあります。

とはいえ、ここには一流の料理人が集まっていますし、日々努力もしているの、目の肥えた一流のお客さんを満足させられるような店でありたいと思います。

—— 最後に池田先生の本業である医師として、来年(2020年)はどういう年にしたいと思いますか。

池田 これまでの治療法に磨きがかかるのは当然ですが、特に最近興味があるのが内科部門のがん遺伝子の検査。今後はこちらについての研究を進めて、がんの早期発見や予防医療の大切さを世間に広めていくことが出来るような活動をしていく1年になればいいと思います。

にく割烹 銀座

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目5-12
新堀ギタービル銀座B1F

TEL 03-3573-6512

HP <https://6512.tokyo/>



食事が堪能できるカウンター(地下1階)

お店がどんなお店なのか、紹介してもらえますか。

池田 銀座のコンセプトは、ただ料理のみを提供する店ではありません。一流の大人が集まる銀座の地にふさわしい、日本最高峰のおもてなしを提供したいと考えたお店です。最高の食材を使って、最高の料理人とスタッフ、銀座のご真ん中で足を運んでくれたお客さんにとって至福の時間を演出します。

こちらのお店は新しいスタイルのお店で、割烹スタイルでお肉をいただくことができます。茂呂さんがいたのはしゃぶしゃぶ屋さんでしたが、

わたしは焼きも好きだったので、しゃぶしゃぶも焼きも両方食べられる店にしたいと考えました。普通は焼き屋さんに行ったら焼き屋しか食べられなかったし、しゃぶしゃぶ屋さんに行ったらしゃぶしゃぶしか食べられなかったわけですが、わたしの欲張りな性格もあって(笑)、ここは少量ずつ、焼きも、しゃぶしゃぶも、そしてステーキも、一皿ずつ出てきて一緒に食べることが出来ます。だから、いろいろなお肉を味わうことが出来るというのが特徴ですね。

—— ありそうで無かった店なんですね。

池田 そうなんです。今のところ、わたしはここが日本で一番おいしいと思っています。とことん素材にこだわっているし、調理方法もお皿への盛り付け方も一流の料理人が必死になって考えています。

だから、メイン料理だけでなく、例えば、カレーライスやサンドウィッチのようなものも、最高の料理人が最高の食材をつかって調理したら、どんなにすごい料理が出てくるのだろう。そういうことって考えただけで楽しいじゃないですか。わたしにとっては、そういうちょっとした夢

をかなえてくれる店なのです。

—— 店の雰囲気もかなり上質なお客層をイメージしてつくったんでしょうね。

池田 ええ。やはり、カウンターで目の前で料理をしているところを見ながら、美味しい食事を味わえるというのは最高のおもてなしだと思います。日本最高峰のおもてなしで、楽しい会話に華を添えることができれば、と思っています。

カウンターでは料理人や周りにいらつしやるお客さんとの会話を楽しむことができますし、あまり周りの人たちと一緒にいらずに、接待など、プライベートな空間で大切な人たちとお食事を楽しみたい人向けには個室も用意しています。

実はこの個室にはカラオケがあるんです。個人的にはあまり置きたくなかったんですが、共同オーナーがカラオケの好きな人で、どうしてもカラオケを置きたいと(笑)。でも、カラオケ屋さんでこんな一流の食事ができる店は絶対ありませんから、それはそれで珍しい店だと思います。

—— この辺は、支配人の若森稜平さんが詳しいので聞いてみましょう。

若森 個室はお誕生会を開く時な

ど、何か記念の催しなどを開催する時にパーティールームとしてご利用いただいています。日本一の銀座という場所に店を構えていますので、当店は最高の料理を提供し、最高のサービスを提供していきます。

この1年間は完全紹介制でやってきたのですが、先月、あるテレビ番組で放送されました、そこからネット予約を可能にしました。多くの方に当店の存在を知ってもらいたいと思います。

—— 改めて、この銀座の経営と本業であるクリニック経営で共通するものは何かありますか。

池田 やはり、時代の変化に合わせてお店の良さや独自性を磨いていくのは当然ですし、それは、われわれ医療の世界も同じだと思います。だから、お店の目標はより良い味を追求し、最高のおもてなしを提供すること、われわれも医師として日々、新しい医療技術を磨いていくこと、新しい患者さんたちに最高のものを提供したいと考えています。あとはレストランをやってみて気づいたことは、クリニックはもちろ

時代の変化に合わせて
お店の良さを磨いていく