

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新人、豆次郎が一日体験修行。
 お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。



ごあいさつ

←オーナーへ最初のごあいさつ。せっかく座敷があるということで、豆次郎正座にてごあいさつ。しかし正座初心者がどう優しく見てもわたくし不自然な姿勢。冗談じゃなく本当に激太りしまして、メタボなお腹がじゃまなりません。



↑通りからちょっと奥まったところにある「影武者」。さて、今回はどんな修行が待っているのでしょうか？

豆次郎の バリ島修行道

第五道
影武者

どこでもいきますっ！
なんでもやりますっ！



今回はウブドの日本食レストラン「影武者」で修行。
味噌カツの神様が降臨するこの店はブンゴセカン通りにございます。

名古屋人の通過儀礼、味噌練り



←最後は名古屋の国民食「味噌カツ」のタレ作り修行。まず秘伝の味噌ダレを水でのばしていきます。ダマになると台無しなので丁寧に。ビッグボディのわたくしは、忙しい厨房でかなり邪魔になっています。



→溶きのばしたタレを火にかけて、焦げないようにつきつきりで混ぜます。輝くようなツヤが出て来たら完成。



←宝石のような味噌カツの出来上がり。とろっと濃厚なタレが食欲をそそります。が、しかし、グツとこらえてお客様へお運び。

↓ディナータイムも落ち着いてきたところでスタッフの方に最後のごあいさつ。名古屋の味をしかと拝見しました。



3



↑お客様にメニューをお渡しします。学生時代の苦節アルバイトを思い出し、目頭が熱くなりました。

→そろそろ忙しいディナータイムに入ります。お客様が大勢いらっしゃる前に、本日のスペシャルメニューを急いで張り替え。ああ、このメニュー全部食べてみたい…。



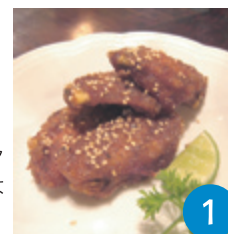
名古屋といえば 手羽先

↑今日は雨模様なので、制服に着替えてからフロアの水かきお掃除。ネコと遊んでいるわけではありません。

←お次は厨房にて鶏手羽先の仕込み修行。1本も残さぬよう丁寧に毛をむしっていきます。



←新鮮プリプリの鶏肉なので、毛抜きが難しい！



→名古屋風手羽揚げ。秘伝のタレがあるそうで、作るころは企業秘密でした。

1



お注ぎします

最高のおビールを

お好きなのは方には

↑お客様へビールとお通しをお運びします。ご希望があれば喜んでお酌いたしますが、トレイを持ちながらの片手酌は難しい！接客はサービスの原点。人生まだまだ勉強です。

2

影武者
Kagemusha

Jl. Pengosekan, Ubud
Tel / 973134
Open / 11:00~23:00



スタッフの方たちの真剣な態度と気持ちの温かさが、接客や料理にピンピン伝わってきました。影武者様、ご指導ありがとうございました！

何にでも気持ちを込めて
真剣に取り組めば、必ず
道は開けてくるのよ。そう、料理も人生と同じ。

影武者オーナー 由美さん

