

interview

食処 しんpei マスター

まこと
平川 信 さん

毎号リレー形式で江田島市内で活躍する人やお店を紹介！



しんpeiに行くまでの海沿いの道では、運が良ければ素敵なサンセットも見える。お店自慢の手ごろな値段で頼めるメニューは種類が豊富！お酒にも合う料理もたくさんあるので、食べて飲んで話して、空間を楽しんでほしい。

Vol.15

食処 しんpei

江田島町・鷺部



ETAJIMA

GoON!

エタジマゴーオン

帰り際『楽しかった』
の一言が嬉しい。

江田島町鷺部にある「食処しんpei」の店主、平川さんは、呉市音戸町出身の32歳。2019年、長年勤めていた会社を退職し、心機一転、飲食業という道へ進んだ。「小学生の頃から、得意料理は卵焼きというくらい、料理をすることは好きだったんです。でも、将来の夢が料理人というわけではなく、学生時代はずつと野球に夢中でしたね」と話す平川さんは、高校卒業後、株式会社ビルシステムに就職。11年間、ビルシステム事業に携わっていた。楽しく働く中で、いつの間にか終業後や休日に同僚たちと一緒に『居酒屋ごっこ』が癒しになっていたといいます。「みんなに料理を振る舞って楽しく過ごすうちに、やっぱり僕は料理が好きなんだなと感じたんです」思い返せば、小学生の時の職場体験では、本当に料理の道へと気持ちが向かっていたのです。「みんなに料理を振る舞って楽しく過ごすうちに、やつぱり僕は料理が好きなんだなと感じたんです」

「実は、元々ここには『千好』という居酒屋がありました。小さい頃からしようつちゅう来ていて、まさに今取材を受けているこの席によく座っていました（笑）。マスターとも仲良くさせてもらっていたのですが、体力的に続けられないということでお店を畳まれて。そうしたご縁から僕の父が店舗の権利を引き継いだんです。その後、しばらく空き店舗の状態が続いていたことから、『もし僕がお店を開くなら、ここから始めたいな』と思いつきました。思い出のお店でもありましたし、お店を開きたいという気持ちが芽生えたんですよね。」

「雰囲気が良い」
が自慢のお店にしたい

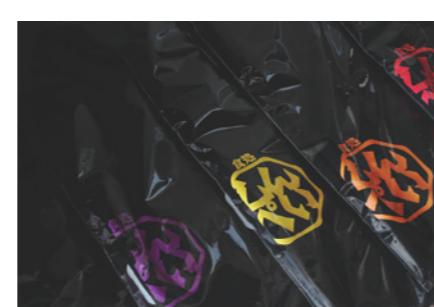
しんpeiは、手ごろな値段でさまざまな料理が楽しめるところが魅力の一つ。オープンしてから丸3年、最初は自信が無かったと話す平川さんだが、軽に入れて、頼みやすく、料理も雰囲気も楽しんでもらえる。このコンセプトは開店当初から変わってないので、お客様には気楽に食事と空間を楽しんでもらえたらしいです」とのコミュニケーションが取りづらくなるという理由で、WEBやSNSでの宣伝などは積極的には行っていないと

私もその楽しい雰囲気に魅せられ、何度も訪れたことがあるしんpei。みなさんがぜひ、その『楽しかった』を味わいに、一度しんpeiを訪れてみてほしい。

いう。今の時代だと珍しいのかもしれないが、理由を聞くと、何よりもお店での時間を楽しんでもらいたい、今来てくれるお客様も大切にしていきたいという、マスターならではの心遣いを感じた。「料理が一番！」というお店よりは、雰囲気が一番のお店を目指しているので。僕も出されるときはお客様のテーブルへ出ていくますし。こう見えて、元々はそんな社交的なタイプではないのですが、今はしんpeiのマスターなので、お店のなれに頑張りますよ（笑）！」見た目に反して恥ずかしそうに取材を受けてくれた平川さん。取材中のふとした一言が、まさにその人柄とお店の雰囲気を表しているなと、思わずメモをしてしまった。「料理をおいしいと言われることはもちろん嬉しいんだけど、帰り際に『楽しかったよ』ってお客様に声を掛けてもらおうと、すごい嬉しいんです。お店での時間を楽しんでもらえたんだって思って、また頑張ろうっていう気持ちになる」



食処 しんpei
江田島市江田島町鷺部 2-14-9
営業時間：17:00～22:00(L.O 21:30)
定休日：日・月
電話：080-4952-6878(予約)／駐車場：あり



オリジナルグッズも販売中！
常連のお客様からの声に応えて、しんpeiオリジナルグッズも販売中。人気のしんpei Tシャツはカラーバリエーションも多いのでぜひ。

癒しの『居酒屋ごっこ』が転機に