レストラン日本創業60周年
ニューヨークの看板和食店

老舗に新時代 名声をさらに

ニューヨークの名舗「レストラン日本」が、この夏で創業60周年を迎えた。創業者・故倉岡伸欽前社長の教えを継承する「新生レストラン日本」のスタートは、現ミセス倉岡の美紗子さんに引き継がれた。「吉屋」さんから真摯の復帰戦を受けて昨年夏、CEOとして5年ぶりに戻ってきたのが木下直樹さんだ。創業者の倉岡氏は、慶應義塾大学体育会剣道部主将だったが、木下さんも同じ慶應体育会バレーボール部出身の挑戦。1979年、レストラン日本に入社し、社長人のスタートを切ったのがNYでの下積み時代だった。創業者の倉岡氏は、慶應義塾大学体育会剣道部主将だったが、木下さんも同じ慶應体育会バレーボール部出身の挑戦。1979年、レストラン日本に入社し、社長人のスタートを切ったのがNYでの下積み時代だった。

トラン日本の「名舗」をさらに一段レベルアップさせ、「ニューヨークにレストラン日本あり」の存在感拡大の任を託されての着任。木下CEO、そして全従業員が三位一体となり「名門復活」に向け日々サービス向上に努めている。

「新生レストラン日本」が目指す方向性は、「老舗の名前にあぐらをかくのではなく、常においしいものを目指す挑戦者たれ！」だ。それは、時代の流れ、お客様のニーズを先取りし、そして真摯に反応させることと、お馴染みの伝統的江戸前に加え、地球に優しく、下さんも同じ慶應体育会バレーボール部出身の挑戦。1979年、レストラン日本に入社し、社長人のスタートを切ったのがNYでの下積み時代だった。

お客様の健康を配慮した「美味しいビーガン料理」の導入だ。

「新生レストラン日本」が目指す方向性は、「老舗の名前にあぐらをかくのではなく、常においしいものを目指す挑戦者たれ！」だ。それは、時代の流れ、お客様のニーズを先取りし、そして真摯に反応させることと、お馴染みの伝統的江戸前に加え、地球に優しく、お客様の健康を配慮した「美味しいビーガン料理」の導入だ。

経験のお客様に加え、新しいビーガンお客を呼び込み、60周年記念特別メニューとして選べる一人88ドルの「ビ

経験のお客様に加え、新しいビーガンお客を呼び込み、60周年記念特別メニューとして選べる一人88ドルの「ビ

食後、東総料理長、福本料理長を労う岸田首相

マイケル・ジャクソンも

食文化通じて日米の橋渡し

レストラン日本の60年の歴史は、戦後の高度経済成長、日本企業の米国進出の歴史とも言える。

倉岡さんがマンハッタンの中心、西52丁目に3階で最初の寿司の本格的な日本料理店（レストラン日本）を開店したのは1963年。8月19日、66年には、日本航空ニューヨーク・東京線就航に伴い、レストラン日本が機内食に初めて和食を納入した。2023年現在、ニューヨーク線は週21便を運航中で、就航以来57年、現在に至るまで、全クラスに和食を提供している。「9・11テロ」、「コロナ禍」の苦難を乗り越えられたのも「JALさんとの長年の信頼のお陰」とは関西支部門責任者の坂田 浅昭料理長の弁。

来店したアダムスNY市長を迎える木下CEOと古屋オーナー

本食には世界に冠たる精進料理の長い歴史がありますが、アメリカ人全への普及にも努めたい」と意気込みを見せている。今回の創業60周年記念特別メニューとして選べる一人88ドルの「ビ

本食には世界に冠たる精進料理の長い歴史がありますが、アメリカ人全への普及にも努めたい」と意気込みを見せている。今回の創業60周年記念特別メニューとして選べる一人88ドルの「ビ

高まりと裏なり、世界経済の中心都市ニューヨークで「食文化を通じた日米交流の架け橋となってきた歴史」と言っても過言ではない。今日、ニューヨークやロサンゼルスを筆頭に、日本食が食べられ、寿司ブームや日本食が普及した陰に先人の倉岡氏の孤軍奮闘の努力があったことを忘れてはならない。

高まりと裏なり、世界経済の中心都市ニューヨークで「食文化を通じた日米交流の架け橋となってきた歴史」と言っても過言ではない。今日、ニューヨークやロサンゼルスを筆頭に、日本食が食べられ、寿司ブームや日本食が普及した陰に先人の倉岡氏の孤軍奮闘の努力があったことを忘れてはならない。

倉岡さんがマンハッタンの中心、西52丁目に3階で最初の寿司の本格的な日本料理店（レストラン日本）を開店したのは1963年。8月19日、66年には、日本航空ニューヨーク・東京線就航に伴い、レストラン日本が機内食に初めて和食を納入した。2023年現在、ニューヨーク線は週21便を運航中で、就航以来57年、現在に至るまで、全クラスに和食を提供している。「9・11テロ」、「コロナ禍」の苦難を乗り越えられたのも「JALさんとの長年の信頼のお陰」とは関西支部門責任者の坂田 浅昭料理長の弁。

1975年には、昭和天皇・皇后両陛下ニューヨークご訪米に際して、NY日本総領事公邸での公式晩餐会の料理を受け持つ。89年には、米国に「ふぐ」の輸入をする許可を60年に及ぶFDA（米食品医薬品局）との交渉の末、取得。テレビ、新聞などで大々的に紹介され、今や「ふぐ」はNYの冬の風物詩となっている。90年には、そばの自家製粉に乗り出し、自家製二八そばをカナダ・モントリオールの自家農場で北海道産のそば粉を使い、そば粉を他の、レストラン日本、そば日本橋店で伝統的生二八そばを出し始め、その人気は現在に続いている。2009年には、秋の叙勲で、日本食レストラン事業の先駆者として「旭日小綬章」を受けた。2017年10月に創業者夫人のミセス倉岡が逝去し、それを追うように翌年1月、倉岡氏が逝去。

1975年には、昭和天皇・皇后両陛下ニューヨークご訪米に際して、NY日本総領事公邸での公式晩餐会の料理を受け持つ。89年には、米国に「ふぐ」の輸入をする許可を60年に及ぶFDA（米食品医薬品局）との交渉の末、取得。テレビ、新聞などで大々的に紹介され、今や「ふぐ」はNYの冬の風物詩となっている。90年には、そばの自家製粉に乗り出し、自家製二八そばをカナダ・モントリオールの自家農場で北海道産のそば粉を使い、そば粉を他の、レストラン日本、そば日本橋店で伝統的生二八そばを出し始め、その人気は現在に続いている。2009年には、秋の叙勲で、日本食レストラン事業の先駆者として「旭日小綬章」を受けた。2017年10月に創業者夫人のミセス倉岡が逝去し、それを追うように翌年1月、倉岡氏が逝去。

2009年に叙勲し夫人と記念撮影する創業者の故倉岡氏

セレブも続々だが気さくなお店

国内は、政界、経済、スポーツ、文化に愛されてきた伝統の味で、中曽根康弘元首相は米、岸田文雄首相まで歴代の日本の首相がニューヨーク滞在中には必ず食事を通した外交の舞台にしているほか、松井秀喜さんやニスの松岡修造さん、伊達公子さんらスポーツ選手にも愛され、秋吉敏子さん、マイケル・ジャクソンさん等音楽家、アンディー・ウォーホルさん、キャロライン・ケネディさん、マイケル・ブルームバーグ元市長、エリック・アダムス市長ら米国の有名人たちもニューヨーク

国内は、政界、経済、スポーツ、文化に愛されてきた伝統の味で、中曽根康弘元首相は米、岸田文雄首相まで歴代の日本の首相がニューヨーク滞在中には必ず食事を通した外交の舞台にしているほか、松井秀喜さんやニスの松岡修造さん、伊達公子さんらスポーツ選手にも愛され、秋吉敏子さん、マイケル・ジャクソンさん等音楽家、アンディー・ウォーホルさん、キャロライン・ケネディさん、マイケル・ブルームバーグ元市長、エリック・アダムス市長ら米国の有名人たちもニューヨーク

従業員は世界からレストランのUN

最後にレストラン日本の60年の歴史の中で忘れてはならないのが、世界各地から集まり、育まれてきた職員の人達の存在だ。命からがら逃げてきて創業したのがNYの地。働かせて初めて働き始めたのがレストラン日本。以来40数年、今日に至るまで地道にレストラン日本の底辺を支えてくれている。セイさん（エチオピア）、レムさん（ベトナム）、チャチャさん（カンボジア）、コーさん（ミャンマー）、サービス部門のノーマさん（フィリピン）、マリさん（台湾）、その他、多くの仲間の助けがあったからこそ、こうして60周年を迎える事ができた。

最後にレストラン日本の60年の歴史の中で忘れてはならないのが、世界各地から集まり、育まれてきた職員の人達の存在だ。命からがら逃げてきて創業したのがNYの地。働かせて初めて働き始めたのがレストラン日本。以来40数年、今日に至るまで地道にレストラン日本の底辺を支えてくれている。セイさん（エチオピア）、レムさん（ベトナム）、チャチャさん（カンボジア）、コーさん（ミャンマー）、サービス部門のノーマさん（フィリピン）、マリさん（台湾）、その他、多くの仲間の助けがあったからこそ、こうして60周年を迎える事ができた。

天国の倉岡夫妻からは「みんな元気ですか？いつもレストラン日本を支えてくれて有難う」の声が聞こえてきそうだ。多種多様なルーツを持った人々に支えられてきたレストラン日本はまさに「レストラン国連のUN」と言っても過言でない。「ドアを開けると『いらっしゃいませ』の明るい声が今日も聞こえる。

天国の倉岡夫妻からは「みんな元気ですか？いつもレストラン日本を支えてくれて有難う」の声が聞こえてきそうだ。多種多様なルーツを持った人々に支えられてきたレストラン日本はまさに「レストラン国連のUN」と言っても過言でない。「ドアを開けると『いらっしゃいませ』の明るい声が今日も聞こえる。

（三浦）

初心忘るべからず

2023年8月19日
レストラン日本は、お陰様で
創業60周年を迎えました。

当店は、
「人に優しく」、
「地球に優しく」
そして「笑顔あふれる」
店創りを目指します。

レストラン日本
オーナー　古屋昭代
CEO　木下直樹

60周年謝恩キャンペーン
10月14日（土）まで　・要予約

ビーガン会席
-88ドル-
→ 期間中 60ドル

焼酎（ボトルのみ）
・神の河（麦焼酎） 112ドル→ 60ドル
・河童の誘い水（芋焼酎） 128ドル→ 60ドル
・十割（蕎麦焼酎） 120ドル→ 60ドル
★銘柄は在庫がなくなり次第、終了します。

創業1963年
レストラン 日本
155 East 52nd Street, NYC (Bet. Lex. & 3rd Avenue)
Tel: 212-688-5941 • www.restaurantnippon.com