

おでん店から静岡の魅力 発信、都内で存在感

静岡おでんガッツ 代表

市川徳二さん

Tokuji Ichikawa



経歴

静岡市駿河区生まれ。県立静岡高校卒業。上智大学文学部卒業。テレビのCM制作会社に入社。トヨタ自動車、東京ディズニーランド、JR東日本など多くの企業のCM制作に携わった。その後、ダーツマシンのリース、卸販売会社を設立、ダーツプレイヤーとしても活躍しダーツの普及、業界の発展に尽力。2012年、東京・高田馬場に静岡おでんの店「ガッツ」を開店、現在に至る。39歳。
<http://shizokaoden-guts.red/>

他店との差別化図り人気

「静岡出身の人たちは、郷土に誇りを
持っている人が多い。そういう人たちが気
軽に集まれる場所、やすらぎの場所とし
て提供できないだろうか。同時に世間一
般の人に静岡の素晴らしさを伝え、興味
を持ってもらいたい」と始めたのが、静岡お
でんの店「ガッツ」だ。

高田馬場駅近くに2012年12月にオ
ーブン。店内は若いサラリーマンや静岡関

静岡市にゆかりがあり、東京を拠点に内外で活躍
する皆様に、東京から見た静岡市の良さと可能性、
まちづくりの方向について、ご提案いただきます。

係者らで賑わう。食材やお酒の大半を静
岡から取り寄せ、「静岡」を前面に出す。
おでん以外では生シラスやサクラエビ、富
士宮焼きそばなどが人気という。

他の店との差別化を図るため、メニューに
も工夫を凝らす。看板のおでんは、これま
でに100種類以上を試作。油揚げの中に
卵を入れて煮込んだ「きつねの嫁入り」は、
まるやかな食感が何とも言えない絶品だ。

「静岡の代表的な特産物である黒はん
ぺんの新しい魅力や、おいしい食べ方を日

本で一番研究し提案できるお店を目指し
ています」と、黒はんぺんおでんの新メニ
ュー開発にも力を入れる。

毎月10日をガッツの「おでんの日」とす
るなど、イベントも多彩だ。静岡市や県内
の酒蔵の協力を得て、2か月に一度「静岡
のお酒とおでんを愛でる会」を開き、おで
んの食べ放題や地酒、静岡の食材を生か
した料理を振る舞う。

食材やお酒を静岡産にこだわるのは
「生まれ育った静岡に利益を還元し、地元
に貢献したい」という素朴な思いもある。

清水エスパルス戦がある日は店内の大型
スクリーンで応援、エスパルス観戦デー
になる。「エスパルスの選手、サポーターの
方をご存知の方は、ぜひお店に案内して
ください。大歓迎です」。

情緒感じる街づくりに

新鮮な「地元感覚」をできるだけ店の営
業に取り入れるため、忙しくても月に一度
は帰省する。年々静岡らしいお店が減ってい
ると感じ、「静岡ならではの雰囲気や味わ
え、情緒を感じられるようなまちづくりを
期待したいですね。オリジナリティー、特色
をもっと押し出してほしいですね」と話す。

店の人気を背景に、常連さんから静岡
出店を促す声も挙がる。今は「まだ店の
基盤固めの段階」と慎重だが、ゆくゆく
は静岡市内に店舗を持つ夢を描く。

(写真・長田義明)