



株式会社新橋亭

代表取締役

呉祥慶氏

新橋発祥「料亭中華」ここにあり

取材・構成

● 西原勝洋

経済評論家



- ① 新橋で創業、当時の新橋亭外観
- ② 創業当時の新橋亭店内
- ③ 昭和26年に開業した音楽喫茶「夜来香」店内
- ④ 新橋亭を訪れた胡錦涛前国家主席(左) 李国強現首相(右) (昭和60年)
- ⑤ 「夜来香」外観 ⑥ 現在の新橋亭

有名中国料理店がひしめく東京で、和服の女性が給仕サービスをする、まさに「料亭」のような中国料理の名店が、新橋に本店を構える新橋亭だ。腕の確かな日本人の調理人が、中国料理の技法を生かして、安全な食材だけを調理し、和服の女性を取り分ける——「日本と中国の良い部分を合わせて和ませます」この哲学は創業者の遺言でもあり、創業から70年経った今も守られ続けている。

目黒雅叙園の創業者が惚れ込みスカウトした逸材

のちに新橋亭を創業する呉宝祺氏は、上海ですでに有名な調理人だった。彼の調理の腕に惚れ込み、「ぜひ、日本に来てほしい」と熱心に説得してスカウトしたのが、目黒雅叙園の創業者、細川力蔵氏だった。細川氏



代表取締役社長 呉祥慶氏

はすでに純日本式の料亭「芝浦雅叙園」を経営していたが、それだけでは満足せず、目黒に土地を入手すると、日本初の総合結婚式場として目

黒雅叙園を昭和6年（1931）にオープンした。宝祺氏はそこで調理長として腕を振るったのだ。ついでながら、中国料理店では当

たり前のターンテーブルが載った円形食卓は、目黒雅叙園で考案され、日本に広まり、やがて中国にも伝わったとされている。

当時の日本の中国料理店はいわば日本式の造りであり、日本間で食べるのが当たり前の「料亭中華」だった。宝祺氏は和服の女性が給仕をする姿を見て、きつと違和感を覚えたことだろう。しかし、いつしか、「和服姿の慎ましやかな接待の動きこそ最高だ」と思うようになった。

宝祺氏がもう1つ感心したのは、日本人の調理人は、教えたことを守り、決して手を抜かないことだった。

宝祺氏は昭和21年（1946）に独立して、J・R新橋駅から歩いて2分ほどの場所に新橋亭を開業した。まだ食材が乏しい時代だったが、宝祺氏は工夫を重ねた。そうした料理を食べ、たちまち常連になったのが、うるさ型の美食家でもあった作家の谷崎潤一郎だった。戦前から宝祺氏のファンだった鳩山一郎氏（後に首相）も足しげく通ってきた一人。鳩山系列の国会議員も来店した。宝祺氏の腕が、開業早々にして固い常連客を囲い込んだのだ。

いわゆる「55年体制」の始まりである自民党の結党。その立党宣言と決起大会が新橋亭で行われたのも、そうした関係だ。新橋亭には「代々のファン」が多い。鳩山家もそうだ。平成5年（1993）の新党さきがけ、

同10年（1998）旧民主党の結成宣言の場所が、やはり新橋亭だったのも偶然ではない。



しゅうまい調理風景



田中喬取締役総料理長

昭和37年赤坂・山王飯店を皮切りに原宿・皇家飯店、銀座大飯店、自由が丘・南国飯店、銀座・青綺門を経て、50年築地新橋亭調理長、平成元年取締役総料理長に就任。平成8年東京都知事より功労賞、12年厚生省より功労賞、17年東京都優秀技能者（東京マイスター）技能功績、19年厚生労働省「現代の名工」受賞、そして22年に「黄綬褒章」、27年に「旭日雙光章」受章

鳩山一郎氏や谷崎潤一郎氏が決まっ
て食べた料理の1つがしゅうまいだっ
た。新橋亭のしゅうまいは富士山の形
をしていて、1つが90gもある。今も
人気メニューの1つであり、持ち帰り
の土産のトップだ。昔からの味をいさ
さかも変えていない。
宝祇氏は、①調理は日本人の調理
人に任せる ②給仕は和
服を着た女性を原則と
する——ことを遺言にし
た。それがずっと守ら
れている。
新橋亭はいま、新橋
新館、虎ノ門新橋亭（日
本消防会館）、玉川新橋
亭（玉川高島屋レスト



ラン街）の3店舗を構え、玉川店と
東急本店に惣菜店を出している。
新館は最初の本店を引き払い、虎
ノ門の方向に50mほど行ったところ
にある9階建ての自社ビルだ。「新館」
とついているが、実は本店だ。1階
はレジと土産品。2〜3階は一般席。
4〜7階はテーブルと椅子の個室。
8階は和風の個室に
なっていて、ここはま
さに「料亭中華」だ。
そして9階が厨房。
いまや、幻の中国料
理」と言われるほど姿
を消してしまった「鯉
の丸揚げ」も、予約す
れば食べられる。
現在の3店舗+2惣

業店の体制に落ち着くまでには、時
代にも採まれた。

特記すべきは、築地新橋亭だ。電
通の旧本社ビルの前という場所柄も
あり、著名人で賑わった。しかもバ
ブル経済の真っ盛りだったという時
代的背景があった。「金はいくらでも
出すから、とにかく旨いものを」と
リクエストする客が多かった。

そうしたリクエストに応えたのが、
田中喬^{たかし}総料理長だ。山王飯店を皮
切りに銀座大飯店、南国飯店など
磨いてきた腕を思う存分に発揮して、
「スーパー料理人」「中国料理のカリ
スマシェフ」の走りになった。

安全な食材への 強いこだわり

バブル経済の崩壊、電通の移転で、
築地新橋亭はその役目を終えたが、
たとえ少々高くても、安心して食べ
られる良い材料を吟味して、鍛え抜か
れた調理人が腕をふるう——という路
線は「料亭中華」の伝統と融合して、
現在の新橋亭のバックボーンになっ
ている。

新橋亭の「安全な食材」へのこだ
わりはとりわけ強い。中国産の食材
への不信任や化学調味料を嫌う傾向

がある日本だからこそ、新橋亭の出番とも言える。田中氏は平成元年（1989）から、取締役総料理長に就任した。その田中氏が言う。

「新橋亭の国産食材比率は、伝統にこ

だわる老舗の寿司屋よりも高いでしょう」そして、こうも語る。「厳選した素材と塩加減だけで、誰もが納得する味のスープをつくるのが、当店調理人の腕なのですから」

田中氏は平成19年には「現代の名工」に選定され、同27年には旭日雙光章を受賞した。その人が新橋亭で使用される食材に目を光らせながら、料理の指揮をしている。

清王朝の「満漢全席」が再現される

経営者は、宝祺氏の後、息子の三宝氏、東富氏が継ぎ、現在は3世代目、通算すれば4代目の祥慶氏が社長を務めている。

祥慶氏は、中国、台湾、日本の大学で学び、本店調理場でも修行した。全店の現場を15年間マネジメントし、8年前、社長に就任した。

新橋亭にはさらなる展開がある。



まず出前の弁当。一人前1500（5000円（税別））。ちよつとお高い。中身はエビのチリソース、カニの爪の揚げ物などで、ごく一般的な中国料理の惣菜が入っているように見える。し

満漢全席



かし、大きな違いは材料と味だ。支持するユーザーには、それがちゃんとわかってる。

そしてケータリングサービス。家庭で本格的な中国料理を作るのは難しいだろう。中国料理ならではの器も必要だ。お店まで行けないお年寄りがある家庭、あるいは厨房施設のない場所での、晴れの日の料理や式典に向けたサービスだ。出前弁当とケータリングサービスの売上は総売上の1割弱だが、祥慶氏は「これから、まだまだ伸びる部門」と見ている。

新橋亭の陣容はパート従業員（ほとんどが接客部門）を含めて140人。正社員は40人で、うち30人が調理部門だ。

祥慶氏は「従業員、取引先、銀行、家族に心より感謝を伝えたい。職人

秀逸の料理と明るい接客で、毎日お客様に笑顔になっていただいております」という。

総料理長の指揮の下、彼らが力を合わせて取り組むイベントが毎年、2月末の3日間に行われる「満漢全席賞味会」だ。そもそもは清王朝の宮廷料理で、中国全土のありとあらゆるおいしい食材、珍味のすべてを網羅して延々と3日間にわたって食べ続けたとされる。さすがに今の日本で3日間食べ続けるのは難しい。開催期間だけを3日間にして、清王朝の宮廷料理に負けない名菜を吟味して提供するイベントだ。

今年で創業70年。日本と中国の文化が融合してできた「料亭中華」は、ますます輝きを増している。

（にしはら かつひろ）

株式会社 新橋亭

- 代表取締役 呉祥慶
- 創業 昭和21年5月
- 設立 昭和26年2月
- 資本金 9500万円
- 従業員 140名（パートを含む）
- 事業内容 中国料理店経営、弁当・惣菜販売、ケータリング、オンライン販売
- 本社 東京都港区新橋2-4-2
- 電話 03-3591-7111(代)
- <http://www.shinkyotei.com>
- (東京都民銀行新橋法人営業部取引先)