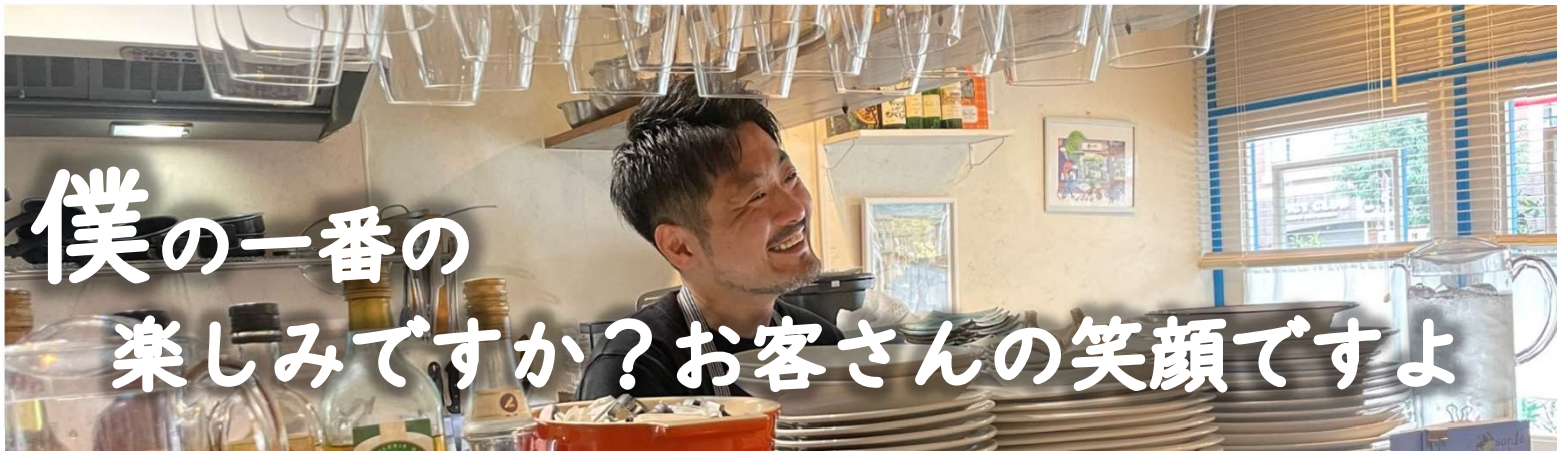
井口　健一

Kenichi　Iguchi

東三国バル サンテ
オーナー



Profile

出身地	：岡山県	学生時代の部活	：バスケットボール
誕生日	：1981/1/16	好きなスポーツ	：野球
出身校	：中学校卒	好きな本	：南フランスの料理本
趣味	：お酒を飲むこと	好きな言葉	：日々精進

代表者インタビュー



ーまず初めに井口さんのお店についてお聞かせ頂けますでしょうか？

2015年2月にサンテをオープンさせて頂きました。最初はスタンディングバルだったんですが、お客さまからのご要望で椅子を置くようにし、今のスタイルになりました。南フランスの郷土料理を、それに合うお酒と共に楽しんで頂いております。

ーありがとうございます。井口さんはどのような経緯で料理の道を進まれるようになられたのでしょうか？

僕の父は岡山で鮨屋を営んでいて物心が付いたころには「将来、父の店を継ぐんだ」と思っていたので高校には行かずにすぐに修行を始めたんですよ。大阪で１年、東京で３年で合計４年間、修行をしましたね。

ーかなり早くに料理の道に進まれたんですね！今現在はフランス料理のお店を営まれていますが、どのタイミングでどういったキッカケがあってフランス料理の道へ進まれ創業に至ったのでしょうか？

修行をしていくうちにどうせなら自分の好きだったフランス料理のお店を持ちたい！と思うようになっていきました。そして父にその気持ちを相談したところ「人生は一度きり。自分の好きな事をやりなさい」と言われフランス料理の道を進むようになったんですよね。それからは６年間、大阪のレストランで修行。その後１年間お金を貯め、渡仏し地中海近くのミシュラン１つ星のレストランで修行をしました。帰国後はサービスの勉強も！ということで異業態の鉄板焼きのお店で３年間、雇われ店長をした後に独立しました。

ー念願を独立を果たされた井口さんですが、最初はどんな事から取り組まれていかれたのでしょうか？

自分がやりたい事をやるのではなく、お客さんが望んでいることを現実にしていきました。元々はスタンディングバルだったのでアラカルトが中心だったのですが「コース料理が食べたい」というお声を耳にしたらコース料理を作ったり「テーブルが欲しい」となれば改装をしてご用意したり、冒頭でお話した椅子なんかもそうですね。ワインも日本産のワインしか置いてなかったんですが、お客さまのご要望で海外からもワインを



取り寄せるようにしています。同じワインでも口当たりが結構、違うんですよね。挙げたらキリがないんですが、取り組んできたことは全てはお客さんからの要望を可能な限り叶えていく事！ですかね。

ー僕たちお客さんの要望を叶えてくれるお店だったら、それはお客さんも嬉しいですよね！井口さんのそういったお考えの根幹はその辺りにありそうですね！

そうですね。「来てもらったら喜んで帰ってもらいたい」ただ それだけなんですよね。その為にお料理やお酒があって自分がいるんだと思うんですよ。男性なら少し多めに盛り付ける、であったり、女性同士であればシェアできるようにお出しする、であったりです。ただ食べるだけなら僕のお店じゃなくていいと思うんですね。目の届く範囲のことで出来ることは全て出来るようにしたい、と思っていますね。

ー今、僕もお食事を頂きながらインタビューさせて頂いてますが、確かに量が凄いですね！ありがとうございます。そういったお客さんの要望は、やはり普段のコミュニケーションから聞かれる事が多いんですか？

そうですね！お一人でお越しになられて、ゆったり静かに飲まれたい方には少し申し訳ないのですがお客さんには必ずお声がけさせてもらってるんですよ。そういったコミュニケーションの中で逆にお酒を頂戴することもあり徐々に距離が近くなると、そういったお声が聞けたりしますよね。



ーなるほど。楽しく会話される中からヒントを探されてるんですね！しかしお客さんが楽しくなり過ぎてトラブルなんかも増えて来るんじゃないですか？

それはありますよ(笑)。さっきもお話したんですがお客さんには喜んで帰ってもらいたいんですよね。それが僕の信条でもあります。ですのでお酒を飲んでお隣の方に絡んでしまったり、女性が来られた場合にナンパをされたりする方は容赦なく出禁にさせてもらいます。この間もそういった方がいらして出禁にしたら、5,000円叩きつけて帰られた方もいましたよ。実際のお会計は6,000円超えてたんで足りねぇよ！なんてこともありました(笑)。

ーマジっすか！ピリッとしますよね。その場は凍り付いたんじゃないですか？

そうかも知れませんが、やっぱり、そういったことをされる方って ご自分がそうされたいだけなんだと思うんですよね。絡まれた方は たまったもんじゃありませんよ。うちはそういったお客さんには来てほしくないんですよね。一見、お客さんがいなくなってしまうよう思われてしまうかも分かりませんが、それでここまでやって来れました。という事は正解でなくとも間違っていない！そう思ってますよ。

ー確かに！ひょっとしたら絡まれてしまった方は心の底では「よくやったぞ！井口さん！」なんて思ってるかも知れませんね！インタビューも最後になりますが、井口さんの今後についてお聞かせください。

地元 岡山でお店をやる事。これのみです。僕はこの店でやりたかった夢を一つ叶えることができました。なので店舗を増やしたい、とか全く思わないんですよ。夢が叶ってお客さんが喜んでくれて、お酒まで頂いて…。もう十分満たされてるんですよね。なので、僕の人生でやり残したことは二つ目の夢である岡山でお店をやる事です。僕はここまで好きにやらせてくれた両親に感謝しているんですよね。今、時間があれば頭の中で「桃を使った料理は…」「マスカットを使った料理は…」なんかが頭の中をぐるんぐるんしていますよ！



会社概要

店舗名　　：東三国バル　サンテ
所在地　　：大阪府大阪市淀川区東三国５-7-4
ＴＥＬ　　：06-6369-6688
ＨＰ　　：https://sante-higashimikuni.owst.jp/