

好華

東京都狛江市東和泉1-19-6狛江会館1階

TEL03-3480-4748

設計・デザイン

株伯デザイン

35年間、地元で愛され続けた誇りを 2代目が新しい志で引き継ぐ中国料理店

シンプルな空間構成に
中国の香り漂うディテール

「入りやすく、それでいて、店を出るときには余計の満足を感じられる店を」と、「好華」のオーナーシェフ・鴨志田氏は要望した。35年もの間、同地・狛江で中国料理店を営んできた先代（氏の父親でもある）から店を継いだ経緯から、現オーナー・鴨志田氏は今回のリニューアルに機会を得て、新しいスタイルの中国料理店を志した。

それに応じて株伯デザインが提示したデザインは、一言でいえば、中国料理店らしくない。それは空間の構成をモダンに、あくまでシンプルに節制しているためでもある。しかし一方で、その内に置かれる造作、例えば窓や天井付近にはめられた格子、什器の赤みを帯びた色調などにおいて、各所にシンボリックに中国の香りをつけている。このモダンと中国の交錯が全体でバランスの上に成り立っている。

入店誘導&客動線の把握 視線を利用したデザイン

旧店では、エントランスの位置が別の場所にあった。以前は道路に面して入口を設けていたが、新店では建物内の共有通路側にエントランスを移動した。店内の座敷を一定以上に確保するための措置だが、路面のエントランスに比べると、お客の引き込みに不安は残る。そこで考えられたのが、外観に大きく開けられたガラス窓である。これが店内の雰囲気を外へもオープンに伝え、入店への誘導を和らげてくれる。

エントランスホールは、壁の2面（入口の扉を含む）をガラス張り、残り1面にはくり抜き窓を設けた。この窓には秘密がある。現場は最小限の人員で切り盛りする。経営の基本だ。しかしそのためには、スタッフができるだけ動かずに客動線を把握できる構造が必須となる。同店の平面図を見れば一目瞭然、ガスコンロ、くり抜き窓、共有通路に開いたガラス窓が一直線上に並んでいる。シェフである鴨志田氏が、厨房にいながら、お客の入店を視認できる仕組みだ。

構造の補強から始まった リニューアル・デザイン

35年間、店舗のある建物自体も歴史のあるものだ。解体し、躯体が露出されると当然のように、隠しきれない35年分の疲れや腐りが発見された。施工の前段階に、構造上の補強を施し、リニューアルに堪えうる十分な強度を確保した。

店内に散見できる鉄柱は、旧店を35年間支えてきた柱だ。今も立派に店を支えている。この柱は塗り直され、新店の一部に組み込まれた。つまりそれは、デザイナーが言うように「35年間、先代の店を支えてきた柱に、今度は、2代目の鴨志田さんの色が加わる」ということなのだろう。

人数に合わせて席と照明を動かす

テーブル席。テーブルは可動式なので、人数に合わせてテーブルを集めたり離したりできる。また、頭上の照明も可動式なので、テーブルの位置に応じて移動し、テーブルの上の的確に明かりを採ることができる。写真左、くり抜き窓の開いた壁の向こう側がエントランスホール。

厨房→くり抜き窓→ガラス窓

ファサードからエントランスホールへ。左手扉と正面壁がガラス張り。右手壁には、くりぬき窓。厨房→くり抜き窓→ガラス窓と、厨房にいながら入店前のお客にまで視線がまっすぐ届く。





撮影位置

- Shop Data
- ・開店日：2008年4月1日
 - ・営業時間：ランチ11:30～15:00
ディナー17:00～22:00
 - ・定休日：月曜日
 - ・客席数：24席
 - ・経営者：橋本 真也
 - ・業種：中国料理
 - ・ターゲット：近隣住民
 - ・客単価：3000～4000円
 - ・立地：駅前商業地
 - ・最寄駅：小田急線 鶴江駅
 - ・店舗面積：約30.2㎡ (約9.1坪)
 - ・厨房面積：約14.9㎡ (約4.5坪)
 - ・工期：30日
 - ・設計・施工：株式会社 藤田デザイン



紙の素材感

赤銅色の和紙を張ったファサード。漆き紙の素材感がおもしろい。地の赤銅色に金色の店名がよく映える。

紙製のペンダントライト

照明のペンダントは、紙製。蛇腹折りになった紙で電球の周囲を取り囲んだシンプルな造りだが、光の作用で不思議な陰影が浮かび上がる。つまり、ヤマ折り・タニ折りは紙が2重な分だけ光を透過しにくい。辺の部分は逆に光を通しやすいので、表面に光のむらが見られる。あらかじめ縞模様が描かれているように見えるが、紙自体は薄灰色の無地一色。



ネオ・シノワズリ (新・中国デザイン)

空間の構成は全体にモダンである一方、レジ台はアンティークの中国家具、デシヤップ下の収納扉には鉄製の取っ手を採用するなど、造作物において中国を感じさせるディテールを用意。このモダンと伝統的中国の意匠のバランスが、新しい中国料理店の在り方を提案しているようだ。



「食事をしている、どこが一番見られたくないか」といえば、食べている「口元」です。とデザイナー。外観に大きく開かれたガラス窓だが、お客が着席するイスが置かれる位置だけは、「料理を口にする動作」が隠れるように、一定の高さまで壁を設えた。

空間を仕切る格子

天井に近い位置で格子をはめ、空間を切った。半個室の空間を演出した。写真中央の柱は、旧店から引き継いだ店内造作。色を塗り直し、新店においても店内空間に取り入れた。