

THE
RESTAURANT
GUIDE

花子の レストラン取材



特別編



日本食レストラン 牧野 特集

新シェフを迎え、伝統を守りつつ新たな取り組みをはじめた「牧野」を取材しました。

カイロで日本食が恋しくなったら…

カイロ在住の日本人で知らない人はいないと言っても過言ではない場所、それがザマレク・ヒルトンホテルの地上階に店を構える日本食レストラン「牧野」です。

本物の日本料理に出会うことが極めて難しいエジプトで、創業から十二年、日本人のみならず地元エジプトの人々にも長年愛されてきました。

ヒルトンホテル内にありながら、肩ひじ張らずにふらっと立ち寄れるカジュアルさ。新鮮な海鮮のほか、日本の家庭料理的メニューやボリューム満点の定食があることも魅力です。

昨年8月、新たに千葉シェフが着任。伝統を守りつつ、新たな店づくりや新メニューも構想中…ということで、おなじみメニューや季節の特別メニューのこと、そして実は知らなかった「牧野」のことなど、花子が千葉さんに聞いてきました。

「昨年の8月から牧野のエグゼクティブシェフに就任した千葉さん。エジプトに来られるまでの経緯を教えてください」

二十代前半は日本で「関連の仕事」、その後三十代前半までは中国で造船業の仕事をしました。

造船を本格的にやっていたという決意で造船どころの今治に拠点を移しますが、日本の造船業に馴染むことが出来ませんでした。

そんな折、今治で飲食店を営む方たちや飲食業をしていた妻との出会いをきっかけに、かねてから夢であった「自分のレストランを海外で出したい」という気持ちに火がつき一念発起。三十半ばからの異例の遅スタートでしたが、飲食業へ転身しました。

その後、海外展開に積極的だった日本のフランチャイズ系の焼鳥居酒屋の会社に入り、スリランカ店へ就任しました。

スリランカの連続爆弾事件や、コロナ禍など大変な時期でしたが、このときに海外で飲食をやることの喜怒哀楽を余す所なく経験してすこし遅くなったように思います。

マレーシアとドバイでは、それほど長い期間ではなかったですが、高級店の副料理長や料理長として働く機会を頂きました。

少しずつ知識や経験がつく中で、調理師や飲食業を生業としていく上での「芯」や「重心」にも似たようなものを自分なりに意識するようになったのもこの時期です。



日本食レストラン「牧野」
エグゼクティブシェフ
千葉 洋太郎 さん



スリランカ時代



中国で造船業の仕事をしていたころ



ドバイ時代

エジプトで働きたいと思ったのは、ドバイと同じ中東内での移動だから気持ち的に楽だったのがありますし、ヨーロッパが近くて文化的にも興味が湧いたことが大きな理由です。

「色々な国で働いてきたこのころですが、エジプトの印象はいかがですか？」

また造船業をしていた際にトルコに数週間滞在したことがあって、その時に中東文化に触れて肌に合うものを感じていました。エジプトは今のところ、その時に受けた中東的なエッセンスをけっこう感じられるのでとても嬉しいです。ドバイではそれがなかったのです。

これまで色々な文化圏の国に住んできたので、初めてで驚いたというよりは特になのですが、猫が好きなので猫がそこかしこにいるのが嬉しいです。実家ではずっと猫を飼っていたので。

— エジプトと日本では食文化や環境が大きく異なると思います。エジプトで日本料理を作ることの難しさはありますか？

色々ありますが、ここは今までいた国と比べても宗教的な制限が強いですね。

— ではエジプトの食材と日本食の相性はどうでしょうか

地中海と紅海に面していて海産物が多いのは心強いですし、地元野菜も和食で使えるものは多いと思います。あと、和食と言っても海外の料理をアレンジした物が沢山あるので色々やりようはあると思います。

— 唯一の日本人シェフとして多忙な日々かと思えます。趣味や息抜きの方法はありますか？

食べ歩き、読書、雑談、ゲーム、動画視聴です。

仕事で常に人に囲まれているのもありますが、休みの日は静かな時間を過ごすことが多いです。

— ではエジプトでお気に入りの場所はありますか？

一人の時間が好きなので、家中が何よりのオアシスです。

牧野からすぐ近くにある、Dicosという老舗イタリアンのパスタが好きで良く食べに行きます。特にアラビアータとChicken Dicosという鶏むね肉のソテーが豪快にのったクリームパスタをよく食べます。昔の日本の下町洋食的な雰囲気を感じられます。

エジプトの飲食店はサービス対応の少し雑なお店が多いですが、この種の小さくて忙しいお店にくくとそれが当たり前然として感じられるのでいいですね。

— 働いていて喜びを感じる瞬間はありますか？

笑顔でお客様をお迎えする。店の名物料理をお客様に認識して貰えている。出来立てのお料理が提供されていて、よく切れる包丁で刺身が引けている。清潔なグラスに冷えたビールがキレイな泡とともに提供されている。スタッフがだらけることなく気持ちよく働き、お客様が笑顔で退店される...といった感じに店が滞りなく機能していることを感じる時は嬉しいですね。

— 最後に今後の目標を教えてください。

エジプトは昨年8月に来ましたので、丸9カ月が過ぎました。創業十二年の牧野の歴史において、私が5代目の料理長となります。沢山の地元の常連客や観光客の方々に「鼻負頂き」、とてもやりがいを感じています。

前任の駒水シェフはもちろんですが、歴代の料理長の方たちは皆大変腕のある職人だったと伺っています。

創業時から働いているスタッフも少なからずいて、彼らの話を聞くと多くの制限がある中で工夫をされてきたのだなと本当に感心させられます。

私も先輩方のお陰で高下駄を履かせて頂けているのですが、長く続けていく中で、当初に比べて徐々にズレてきてしまっている部分もあるように感じます。

私は自分自身を職人だと思っはけません。自分の仕事は、まずは昨日、今日、これからと同じ牧野を再現できる土台を整えることだと考えています。その軌道修正をして、自分の持ち味も今後出していったらと思います。



新しい取り組みとしては、食器にファイユームの陶器を取り入れ始めています。

また日本人以外のお客様に分かり辛いメニューは写真付きのものを用意したり、常連お客様も毎回なにかしら新しいものを食べて頂けるような流れを作りたいと考えています。

エジプトは地元の海産物が本当に豊富でお野菜も大変力強いものが多いので、できるだけ地産地消をベースに、地元根ざしたお店を作っていきたいです。

千葉さん、今回は貴重なお話をありがとうございました。

Yotaro Chiba

1982年生まれ、札幌市出身。「Hilton Cairo Zamalek Residences」内の日本食レストラン「牧野」でエグゼクティブシェフを務める。中国、スリランカなど世界各国での勤務経験を経て、2024年8月から現職。

Q

牧野は創業何年ですか？

A

創業12周年

2012年にオープンしました。
ちなみに「牧野」という店名は親会社の株式会社太知ホールディングスの創業者のお名前から取ったそうです。
自分で5代目のシェフになります。

千葉さんに聞きました

Q

お客様の感想で、ほかの国と違って印象的だったことはありますか？

A

意外にもおひたしみたいな、日本料理特有の油脂を抑えて旨味を活かした料理の美味しさを感じ取って貰えるなという印象です。
エジプト料理自体が、香辛料や癖の強い調味料を使わないことに関係しているかも知れませんね。

Q

どんなお客様が来ますか？

A

エジプト人、ヨーロッパ人、東アジア系と幅広くご最頂いています。
数としてはエジプトのお客様が一番多いです。



Q

混雑する時間帯は？

A

木～土曜日の午後7～8時台です。

Q

特別なお料理を頼めますか？

A

お祝いの席のご会食にはコース料理もおすすめてです。
ご予算に応じたコースや宴会プランもご用意しておりますので、お気軽にご相談ください。お弁当の配送も承っております。

Q

スタッフはどんな方たちですか？

A

エジプト人スタッフは現在30名弱います。勤続10年を超えるベテランもいて、離職率も低いです。
きちんとした和食レストランで働きたいと思う人には唯一無二の場所だと考えています。



◀オープン当初から在籍する寿司ヘッドシェフのヤセルさん（左）と、お店の元セキュリティで今はレストランマネージャーの勤続11年、イブラヒムさん（右）とともに

「牧野」へのリクエスト ▶ 「これ、どうですか?!」

牧野インスタグラムアカウント
Instagram : @makino.egypt



お手頃価格のランチセットメニューを置いて欲しい

ランチ向けに、コスパ良く手早く楽しんで頂ける定食や丼物のセットをやりたいと考えています。
ザマレクは昼時に交通の便が悪く、時間の限られたお客様も多いので、パッと食べられるものが多いですよ

日本食材（豆腐、納豆など）の販売を行ってほしいのですが…

そうですねえ…
あると便利ですよ。考えます。

新鮮な海鮮の入荷情報を発信してはどうですか？

インスタ投稿も時々やってはいるのですが、あまり知られてはいないでしょうか？
やり方が気まぐれなので、もっと頻度を上げて更新するようにします！
この機会に是非フォローしてください！

Q**ずばり一番人気の料理は？****A****海外のお客様** サーモンの寿司と刺身

お寿司もフィラデルフィアロール（アメリカ発祥の巻き寿司）のようなロール系の人気があります。常連のエジプト人のお客様は、けっこう白身魚も好んで召し上がられる事も多いですね。うちはメニューに写真がなくて、「よく分からないから知っているお料理を無難に注文する」という事が多い気がするので、メニューは新しくしようと思っています。

人気メニュー トップ3は？

1 刺身**2** 鶏の唐揚げ**3** 鰻

最近だと、川海老の唐揚げが夏のオススメで人気急上昇中です。ビールの季節がきたという感じですね。

Q**千葉さんおすすめの一品を教えてください****A****お刺身**

最近刺身醤油も作って、よりお魚本来の味を楽しんで頂けるように工夫しているので是非試して頂きたいです。

地中海や紅海でその日獲れたばかりの魚は、お刺身のほか握り寿司でも堪能できます。特にマグロや鯛、イカなどぜひお試しください。

もう一つの看板メニューが鰻。鰻重はもちろん、ひつまぶしもお楽しみいただけます。数量限定で大ぶりのマグロのカマ焼きなんていうものもやっています。

「今日のおすすめ」
店内の手書きメニューは必見！



お酒を飲まない人にも楽しめるソフトドリンクを増やしたい…と、水出し緑茶が試験販売開始。時間をかけて抽出した玉露は夏にピッタリな爽やかさ！

Q**実は日本で食べるよりも美味しい！**

と思うメニューはありますか？

A**モロヘイヤのおひたし**

モロヘイヤの柔らかい葉の部分のみを丁寧に摘み、湯がいて冷水に落として色味を鮮やかに仕立てた牧野の名物です。旬の8月～1月くらいの時期によくやります。

枝付きのもの5kgが、仕込むと500gくらいに…手間がかかりますがその甲斐有りの一品です。

Q**これはおすすめ！隠れた名品は？**

正直あまり数は出ないけど…

A**ポテトコロッケ**

あまり出ないけど、美味しいですね。あと、鰻の白焼きは個人的には蒲焼よりも好きです。

Q**夏の新メニュー情報を教えてください****A****冷やし中華**

を試作済みですが、日本からの麺の調達や、キッチン周りの準備でいろいろあってスタートはまだ先ですね。

**豆乳プリン**

近日登場予定です！

**Q****今後のイベント予定はありますか？****A**

鶏白湯のラーメンも、以前2日間ほどやって好評だったのでメニュー化したいのですが、冷やし中華と同じ理由でもう少し掛かりそうですね。

5月はお弁当やケータリングのイベントがあって手が回らないのですが、6月に入ったら外の屋台でまた焼鳥イベントやりたいです。

牧野で おすすめの10品を実食！

今回はなんと花子10人全員参加！
千葉さんおすすめの品を中心に全10品を
お出しいただきました。

※季節、仕入れ状況により提供できる食材が変わるため、
ご用意できない場合があります。
会計時はサービス料12%・VAT14%別途



小さなお子さんにもおすすめ



スパイシー



お酒に合う



160EGP

ほうれん草のごま和え

手間をかけた調理法でほうれん草のえぐみは全く無く、
歯応えが残る茹で方も絶妙。
甘めの味付けで、胡麻ペーストにはタヒニが使われて
いるため、とても濃厚でクリーミー



330EGP

担々豆腐サラダ

エジプト産大豆から手作りしている豆腐はとても滑
らか。独自調合のピリ辛担々ソースが、滑らか豆腐
とシャキシャキの有機野菜と絡み合い食欲をそそる
一品



680EGP

刺身盛り合わせ（四種）

この日はマグロ・サーモン・スズキ・イカの四種盛
り。まずは盛り付けの美しさを楽しめる。
素材の味を邪魔しない独自調合の刺身醤油で味わう
切り身は分厚く、旨味が口いっぱいに広がる



550EGP

寿司・にぎり六貫

この日のネタはサーモン・マグロ・スズキ・ウナ
ギ・イカ・エビ。
シャリとネタのバランスが良く、シャリの酢加減も
丁度良い。盛り付けと彩りに工夫を感じる



地鶏の唐揚げ

子供から大人までみんな大好き！サクサク衣の中の鶏肉は柔らかくてジューシー。ボリューム満点で、しっかりとした味付けはおつまみとしてもご飯のおかずとしてもバッチリ！！



白身魚の湯葉あんかけ

自家製湯葉の柔らかさとキャベツのシャキシャキ感が楽しめるあんかけ、揚げた白身魚の外はカリカリ、中はふんわり、相反する食感が二重に楽しめる。優しい味。



川エビの唐揚げ

素揚げした川エビをそのまま、又は塩やレモン汁をかけていただく。殻ごと揚げてあるので歯ざわりと香ばしさがビールのお供にぴったり！



あぶりチャーシュー

にんにく醤油だれで5時間煮込み、炭で炙ったチャーシューは、外側のカリカリ感と香ばしさ、内側の旨味を凝縮したトロトロ感が絶品！！
※仕入れの状況によりおすすめメニューに記載



海鮮漬け納豆

大きめにカットした海鮮を土佐醤油・だし・生姜などで漬け、ひきわり納豆で和え、海苔で巻いていただく。ネバネバ納豆が海鮮漬けとよく絡み、勢いよく食べてしまう美味しさ！丼ぶりでの提供も可能。



うなぎのひつまぶし

土鍋での提供が嬉しい！土鍋の蓋を開くと鰻の香りが広がり、食欲をそそる。まずはそのまま蒲焼でいただき、次にだしを加え茶漬けでいただく。肉厚鰻を一度で二度楽しめるのが嬉しい。お好みで胡麻・わさび・山椒をどうぞ！





テラス席

風が通り抜けて気持ちの良いテラス席は、宴会やパーティーにも最適。寒い季節はストーブも用意される。最大30人ほど収容可能。



小上がり（個室）

8名掛けの小上がりは掘りごたつ式で、くつろげる空間の個室となっている。室内は模様替えを検討中（要予約）



屋内席



カウンター

DATA

日本食レストラン「牧野」

所在地 : Hilton Cairo Zamalek Residences
21 Mohamed Mazhar Street
Zamalek 11211 Cairo Egypt

問い合わせ：店舗携帯 +20-101-931-0914

※WhatsApp同様。

メッセージの場合は日本語対応も可。

予約のほか、ご要望についても対応可能

営業時間：12:00-23:00 (LO 22:30)

※16:00~17:00は中休憩。金、土は休憩なしの通し営業

定休日：なし。祝祭日のスケジュールは要確認

座席：70席程度

(テーブル席、カウンター6席、テラス席、個室)

その他：サービス料12%・VAT14%別途。

子ども用いすあり