

## 소중한 사람과 Ishoni( 같이 ) 굽기때문에 야키니쿠는 마음을 따뜻하게하고 건강을 가져다준다.



사진 왼쪽 : 금요일 담당 직원 11명. 모두 사이가 좋다. 그만두는 사람이 적다. 가끔 그만두는 사람이 있어도 이 가게로 다시 돌아온다. "미국의 젊은이는 새로운 것에 도전하는 것을 좋아하기 때문에 사직을 많이 한다. 하지만 돌아온다면 따뜻하게 맞이하고 싶다. 내 자신도 그렇게 성장해 왔으니까" 라고 말하는 공동경영자의 Steven 씨. 사진 오른쪽 : 금요일 오후 6시 반의 점내. 만석은 9시가 지날 때까지 계속된다.

## 불을 둘러싸고, Ishoni( 같이 ) 고기를 굽는 것은, 옛날부터 계속되는 음식의 기원이다. 그래서 Ishoni의 바베큐는 사람과의 관계를 따뜻하게 이어준다. 무연직화구이 레스토랑을 연일 만석으로 했다.

일본인 경영자도 아닌데, 왜 무명의 일본어 「Ishoni」를 레스토랑 이름으로 정한 것일까?

"야키니쿠는 사람의 마음을 따뜻하게 해줍니다. 바베큐의 매력은 맛만이 아닙니다. 그릴을 둘러싸면서 소중한 사람들과 함께 식사하는 고마움을 바베큐는 가르쳐줍니다" 라고 공동경영자 중 한 명인 Steven Su 씨 (39세)는 대답했다.

Steven 씨는 12세 때 부모님과 함께 대만에서 미국으로 이주했다. 아버지는 중국 음식점의 주인 요리사였다. 일하는 아버지를 보면서 "외식의 일은 싫다"고 생각했다. 그러나 야키니쿠와 만난후 「이 일이라면 해 갈 수 있다」라고 결단했다. 대만에는 20회 이상 날아가서 야키니쿠에 대해 공부했다. 그래도 부족하기 때문에 25세 때 대만에서 가장 인기 있는 불고기점 'Kanpai'에 취직했다.

불과 1년이었지만, 조리도接客에 관해서도 공부했다. "어느 날 Kanpai 회장인 히라이테씨가 갑자기 방문해서 "이 야키니쿠는 굉장히 맛있네"라고 내가 조리한 야키니쿠를 칭찬해 주었다. 기뻐다. 그리고 격려가 되었다. 지금도 잊지 않는다. 건배는 상냥한 회사였습니다"라고 수행 시대를 되돌아 본다.

1호점은 2013년 6월, 벨뷰시에 개업. 30~35석. 천연탄 스토브로 굽는다. 재개발에 따라 2호점으로서 시애틀 Capitol Hill에 새롭게 개업했다. 개업자금은 2억엔. 살고 있는집을 팔아 조달했다.

2021년 2월 테이크아웃부터 시작했다. 코로나 시국에서의 개업이었지만, 지금은 평일 2.5회전, 주말 3.5회전으로 기대 이상으로 번성하고 있다. Capitol Hill은, 젊은이가 부담없이 즐길 수 있는 서민적인 번화가이다. 고급 가게는 적고 유행을 선점한 가게가 행렬을 만들고 있다. 2호점을 이 거리에서 개업한것은 정답이었다.

"그만두는 사원이 적다. 직장이 따뜻하기 때문인거 같아요. 모두 Ishoni(같이)고생하고, Ishoni(같이)웃을 수 있는 가게로 하고 싶어요. 사원의 마음의 따뜻함은, 손님에게도 그대로 전해지는 것이니 행복을 Ishoni(같이) 나누는 가게로 하고 싶어요"

고객은 차가운 마음을 따뜻하게하기 위해 야키니쿠를 먹을수 있을지도 모른다. 그릴을 둘러싸고, Ishoni(같이) 굽고, 같이 먹고 하는 것으로, 사람과 사람사이가 Ishoni(같이) 따뜻해진다.

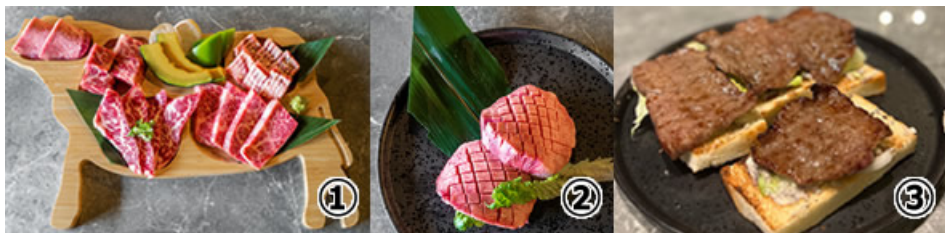
### 당점을 선택한 이유는?



Wade Jono's (39) (사진 오른쪽 앞쪽)가 Sunny Jono's (40) (사진 오른쪽 안쪽)의 생일 파티로 당점을 선택했다. 일부러 에버렛에서 차로 1시간이나 걸려가면서 찾아왔다. 벨뷰점에는 3회 내점했다. Wade는 바베큐를 좋아한다. 한국식도 좋아하지만 양념이 너무 진하다. 그녀의 생일에는 일본식 바베큐으로 축하하기로 했다. 얇게 자른 고기가 생소한 것이 훌륭하다.



Ethan P. 씨 (24) (사진 왼쪽 안쪽)는 포틀랜드에서 열차로 3시간 걸쳐 찾아와 주었다. 그녀 (사진 왼쪽 앞)가 현지 포틀랜드시의 이자카야에서 일본 음식을 잘 먹기 때문에, 시애틀의 친구에게 음식점을 찾아달라고 했다. 구글에서 찾아보면 평판 좋은 음식점이 발견됐다. 그것이 Ishoni이었다. 호평대로의 음식점이었다. 그녀도 술을 마시면서 일본식 BBQ를 즐기고 있다. Ethan는 웃음지으면서 "이 가게를 선택한것은 정답"이라고 말했다.



<인기 메뉴> 사진①: 5종 모듬 (\$49.95). 부위별 맛의 차이를 즐기는 손님이 늘어났다. 사진②: 두꺼운 쇠고기 (\$23.95). 사진③: 일본산 와규 A5 트뤼플샌드 (\$29.95).