

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



사진 왼쪽 : 금요일 담당 직원 11 명 . 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 6 시 반의 점내 . 만석은 9 시가 지날 때까지 계속된다 .

불을 둘러싸고 , Ishoni(같이) 고기를 굽는 것은 , 옛날부터 계속되는 음식의 기원이다 . 그래서 Ishoni 의 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 (39 세) 는 대답했다 .

Steven 씨는 12 세 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 20 회 이상 날아가서 야키니쿠에 대해 공부했다 . 그래도 부족하기 때문에 25 세 때 대만에서 가장 인기 있는 불고기점 'Kanpai' 에 취직했다 .

불과 1 년이었지만 , 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 .

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

2021 년 2 월 테이크아웃부터 시작했다 . 코로나 시국에서의 개업이었지만 , 지금은 평일 2.5 회전 , 주말 3.5 회전으로 기대 이상으로 번성하고 있다 . Capitol Hill 은 , 젊은이가 부담없이 즐길 수 있는 서민적인 변화가이다 . 고급 가게는 적고 유행을 선점한 가게가 행렬을 만들고 있다 . 2 호점을 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 앞) 가 Sunny Jono's (40) (사진 오른쪽 안쪽) 의 생일 파티로 당점을 선택했다 . 일부러 에버렛에서 차로 1 시간이나 걸려가면서 찾아왔다 . 벨뷰점에는 3 회 내점했다 . Wade 는 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 3 시간 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 Ishoni 이었다 . 호평대로의 음식점이었다 . 그녀도 술을 마시면서 일본식 BBQ 를 즐기고 있다 . Ethan 는 웃음지으면서 " 이 가게를 선택한것은 정답 " 이라고 말했다 .



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