

캘리포니아에서 개척한 오너셰프의 승부정신 .



(사진 왼쪽) 곡씨에게 3 번째 가게가 된 고급 불고기집 츠루이치의 마블링 와규 모듬. 등심, 안심, 채끝 (Charch Roll). 오른쪽 옆이 우설. (사진 오른쪽) 살코기 모듬. 우치히라 (Top Round), 안심 (Knockle), 등심 (Rump). 일본식 야키니쿠의 특징인 품격 있는 플레이팅이 구현되어 있다. 진정한 일본 요리. 오렌지카운티에 이 맛을 아는 부유층이 많습니다.

'정통 일본식 야키니쿠를 가주 3 개 점포에서 실현 .

미국에서 인기 있는 일본식 야키니쿠 가게에 가면 일본에서 먹는 일본식 야키니쿠와는 조금 다른 느낌을 받게 된다. 고기가 캘리포니아 롤처럼 화려하게 담겨 나오기도 하기 때문이다. 야키니쿠 츠루하시의 오너 셰프 곡씨 (Chu Fu Tiny, 59세)는 정통 일본식 야키니쿠를 제공하고 있다. 정교한 고기 칼질은 고기를 아름답게 담아내는 데 일조하기 때문이다. 식재료의 질이 외관을 아름답게 만든다는 생각은 일본의 식문화이기도 하다. 중국 태생인 곡 씨가 정통 일본식 야키니쿠를 제공할 수 있는 비결은 무엇일까? 교토의 일본어학교를 나와 교토 산업대학에 다니면서 야키니쿠 가게에서 아르바이트를 시작했다. 학교가 끝나면 밤 10 시까지 일했다. 처음에는 접객부터 시작했지만, 노력을 거듭하면서 요리와 고기 손질도 맡게 되었다. 4년 후, 대학원에 진학하면서 고깃집 2 곳을 맡게 되었다. 아르바이트를 해온 4년 동안 고깃집의 노하우를 몸에 익혔기 때문이다. 26살 때 미국으로 건너갔다. 라면 가게에서 일하며 영주권을 받았고, 7년간 열심히 일하면서 주인의 신뢰도 얻었다. 그 후 독립해 LA 중심가에서 일본계 기

업 직원들에게 아침과 점심 도시락을 판매하는 도시락 회사를 시작했다. 새벽 2시부터 수산시장에 가서 신선한 해산물을 사입했다. 일본인은 생선의 신선도에 민감하기 때문이다. 점심 도시락 판매가 끝나면 한식당 개점 준비를 한다. 부부가 모두 바빴지만 은행의 신용을 얻을 수 있었다. 36세에, 은행 대출을 받아 대망의 고깃집을 시작했다. 파운틴 벨리에 있는 츠루하시 1호점, 지금으로부터 40년 전 일이다. 라면집도 생각했지만, 누구나 할 수 있고 단가도 저렴하다. 일본에서 수련한 야키니쿠라면 누구에게도 뒤지지 않을 자신이 있었다. Gyu-kaku 임원이 츠루하시 1호점에 식사를 하러 왔다. "규카쿠는 츠루하시점 근처에는 개업하지 않는다. 당연히 망할 테니까요" 라고 말하고 돌아갔다. 곡씨의 정통 일본식 야키니쿠는 일본인 주재원들에게도 호평을 받아 교세라, 소니, 혼다 직원들로부터 샌디에이고 출점을 요청받기도 했다. 최근에는 플라자 소유주로부터 옆 상가 플라자에 입점해달라는 부탁을 받았다. 좋은 조건의 임대 계약이었다. 이유는 코로나 사태에도 불구하고 곡 씨가 임대료

를 늦지 않고 계속 내주었기 때문이다. 세 번째 가게는 고급 고깃집으로 정했다. 문제는 셰프인데, 그동안 몇 번 함께 일했던 일본인 셰프가 오사카에 있어 전화로 연락해 미국으로 돌아오게 하였다. "곡 씨의 초대를 거절할 수 없다. 곡 씨는 직원을 소중히 여기는 사람이다. 이 TSURUICHI의 고급 와규조차도 직원들에게 먹여주며 공부시키는 경영자다. 요리사로서도 대단하다. 곡 씨의 소고기 손질은 일본에서도 최고일 것이다. 빠르고 정확하다. 20년 동안 캠프요리를 해온 나조차도 따라갈 수 없습니다." 라고 츠루이치의 일본인 셰프는 털어놓는다. 곡 씨의 가게에는 일본식 야키니쿠의 맛을 아는 손님이 단골이 되고 있다. 그 인기를 뒷받침하는 동료들은 수십 년 동안 함께 일하며 곡씨를 떠나지 않는다. 동료들 소중히 여기는 그의 인품이 캘리포니아라는 이국 땅에서 정통 일본식 야키니쿠라는 큰 꽃을 피웠다. 성실하고 노력하는 곡씨는 조국인 중국에서 한국, 일본을 거쳐 미국에서 외식 사업을 성공시켰다. 성공의 이유는 가는 곳마다 곡 씨가 주변 사람들의 신뢰와 사랑을 받았기 때문이다. 사업가처럼 숫자로 계산하는 것이 아니라 정으로 움직이기 때문이다.



사진①: 경영자 곡씨 (Chu Fu Tiny), 59세, 오른쪽)와 20년 경력의 서비스 매니저 이타가키 (80세). 이타가키 씨 덕분에 곡씨는 요리와 회사 경영에 전념할 수 있다. 사진②: 일본 최고로 평가받는 곡씨의 소혀의 요리 솜씨. 보통 우설과 상급 소혀만 제공한다. 사진③ 고급 고깃집 츠루이치 (Tsuruichi)의 내부 모습, 츠루하시 옆의 쇼핑 플라자에 오픈했다. 사진 ④: 오렌지군에는 부유층이 많이 살고 있어 고급차 포르쉐가 가게 앞에 주차되어 있었다.