



## Interview

# 一巡目は譲らない！HALZのB級グルメ王週末紀行

平日は、HALZの採用・マーケティングチームの一員として、営業やテレマーケティングの最前線で活躍。

とある有名人のマネージャーを務めた経験もある、頼れる存在——それが加藤久典さん。

しかし、そんな加藤さんには、ちょっと意外な一面も。

週末になると都内の名店を巡る“グルメ探求者”としての顔をのぞかせます。

ラーメンから町中華まで、ジャンルを問わず、

味だけでなくその背景にある物語まで楽しむのが加藤さん流。

今回はそんな加藤さんに、並ぶことさえ楽しんでもしまうグルメ活動の魅力や、

印象的なエピソードをたっぷり語っていただきました。

インタビューのなかで登場するのは、全国のファンを惹きつける本駒込の町中華「兆徳」。

行列の先頭で加藤さんを襲った“まさかの出会い”とは……？

## Q1 週末はどんなふうに 過ごしているんですか？

A：都内の名店を巡ってます！ラーメン、カレー、町中華、オムライス、パンケーキなどなど、ジャンルは幅広く。食べログ上位の人気店はかなり制覇してきました。活動日は基本、土日祝オンリーです。

## Q2 一番詳しいジャンルは？

A：やっぱりラーメンです。

去年は「食べログ東京ラーメン百名店」を、全店コンプリートしました。

23区すべてに「ここ行って！」って言える店があります（笑）。

## Q3 でも人気店って、 めちゃくちゃ並ぶんじゃ……？

A：もちろん並びますよ！むしろ“並ぶ時間も込みで楽しむ派”です（笑）。私のマイルールは「一巡目狙い」。開店前から並んで、一番最初に入店するのが理想です。

## Q4 お店のこと、 結構調べるんですね。

A：はい、必ず調べます。

店主さんの経歴、どこで修業したのか、  
どういう想いで開店したのか……

その背景を知ってから食べると、  
味わいもぜんぜん違うんですよ。

料理と一緒に、その“物語”も味わいたいんです。

### PROFILE

加藤 久典

Katou Hisanori

社会保険労務士有資格者  
マーケティングチーム  
担当：営業  
テレマーケティング  
趣味：グルメ巡り





## Q5 印象的なエピソード、 なにかありますか？

A：あります！ある土曜の朝、本駒込の町中華「兆徳」に並んでいたときのこと。開店1時間半前に行きまして、50人以上の行列の先頭で待っていたら、後ろから「おっさん？」と声が。振り向いたら.....なんと藤田代表が収集に出すごみを持って通りかかって（笑）。びっくりしすぎて吹き出しました！

### 中華料理 兆徳

Chinese Restaurant Chotoku

所在地

東京都 文京区  
向丘 1-10-5

ホームページ  
<https://choutoku.net/>

Tel: 03-5684-5650



## Q6 「兆徳」って どんなお店なんですか？

A：東京・本駒込の小さな町中華なんですが、全国からファンが訪れる超人気店。看板メニューの「玉子チャーハン」は一見シンプル。でもひと口食べれば、その違いに誰もが驚くはず。ふわっと軽くて、玉子の甘みと米の旨みがじゅわっと口の中で広がります。“究極のパラパラ感”は、家庭じゃ絶対に再現できません。

## Q7 どうやって そんな仕上がりになるんでしょう？

A：店主さんの鍋さばきがすごいんです。火加減・タイミング・リズム、全部が完璧に計算されてて、一瞬の熱でお米をふっくら仕上げる。もう、調理というより“芸術”です。焼き餃子や一品料理も全部おいしくて、“兆徳らしさ”がどの皿にもにじんできます。ちなみに店主さん、TBSの『情熱大陸』にも出たことがあるんですよ！

## Q8 最後に聞かせてください。 なぜそこまでして食べたいんですか？

A：行列も含めて、そのお店の世界観を味わうのが楽しいんです。シンプルな料理って、ごまかしが効かないぶん、本当においしい一皿が光る。あの鍋さばきから生まれる究極のチャーハンは町中華の真髄。人生で一度は、ぜひ食べてみてください！

### ーおわりにー

インタビュー中、「兆徳のチャーハンは芸術」と熱く語っていたはずが、いつのまにか話題は“キティちゃんの口がない理由”や“築地の歴史”へ――。

雑学にもやたら詳しい加藤さんのグルメ話ではもはや“食の冒険譚”。

次回は、どんな一皿が登場するのか――引き続きお楽しみに！

（取材・文：辻上 かな）