



35年分の重みがつまつた 「超定番」なサンドイッチ

JR立川駅から多摩モノレールに乗り換えて約5分、「泉体育馆」という駅からさらに10分ほど歩いた閑静な住宅街に、「デリシャス」はあります。

目の前はトランクが行き交う

五日市街道。そんなロケーションにもかかわらず、今年で35周年を迎えるこの小さなお店のサンドイッチは、わざわざ遠方から買いに訪れるお客様までいるほど大人気。さぞかし特別なサンドイッチなのかと思いきや、店頭に並んでいるのは、カツサンドやツナサンド、たまごサンドなどなど、スタンダードなメニューばかりです。

第一印象は、どこにでもありそうな街のサンドイッチ屋さん。だけど、その“定番ぶり”こそが、デリシャスが長きにわたって愛される秘密なんです。

20歳で店をオープン それからずつと同じ場所

デリシャスは1978年、店主の清水康雄さんが、両親が経営していた喫茶店の一部を改装してオープンしました。当時、清水さんは弱冠20歳。それ以来、同じ場所で営業を続けています。

清水さんは、1978年、店舗を改装してオープンしました。当時、清水さんは弱冠20歳。それ以来、同じ場所で営業を続けています。でも、どうしてサンドイッチ屋さんを始めるに?



35年前、開店したばかりの「デリシャス」。隣にはまだ喫茶店がありました

「大学に入学したばかりのときに父親が病気になって、私が兄のどちらかが店を継がなきやいどくなつたんです。ただ、兄はもう4年生で卒業間近だった。それを辞めさせるのはかわいそうだったことで、私が中退することになりました。もともと将来自分で商店をしたいなって考えていたから、それほど抵抗はなかつた。まあ、こんなに早くから始めるつもりはなかつたんですけど(笑)」

そんな清水家の喫茶店は、美味しいサンドイッチが名物のひとつになつっていました。自家製ではなく、近隣の「ボバイ」というサンドイッチ屋さんが卸していたそうです。

「そのサンドイッチが、今までに食べたことがないような味でびっくりした。一目惚れしちゃつたんです」と清水さん。思立ったが吉日とばかりに、すぐにボバイへの弟子入りを決めてしまいます。そして半年間の厳しい修業の後、デリシャスをオーブンしました。

現在、残念ながらボバイは閉店。当時のオーナーも行方知れずになつているとか。

清水さんは、「サンドイッチ作りで大切なことは全部、ボバイで学びました」と感慨深く振

り返ります。実は、「デリシャス」という店名の由来も、かつてボバイで販売していた「スペシャル」(カニサラダとたまごのサンドイッチ。激旨!)にあやかつたものでした。

「むこうが『スペシャル』だから、うちは『デリシャス』だという単純な考え方(笑)」

ボバイは閉店しましたが、この「スペシャル」のレシピは清朝から始めるつもりはなかつた店の人気メニューのひとつになっています。

一方、看板商品の「デリシャス」は、ボテトサラダ、たまご、ハム、チーズなど、サンドイッチの“定番の具”がびっしりつまつた豪華な一品。これがお店でもっとも高いメニューな