

別なことはやっていないですよ。コッはとにかく、新鮮な材料を新鮮なうちに、丁寧に、一生懸命作ることだけ。だから今でも、その日のサンドイッチは、当日の朝に仕込むし、作り置きも絶対にしていません」

デリシャスのサンドイッチの最大の特徴は、どのメニューも自家製の具材がはみ出さんばかりにつまっていること。そのため、大量生産のサンドイッチと比べると、ずっしり重い。

これは比喩ではなく、包装フィルム（これも自家製！）を開けると、具材の重みをパンが支えきれずに、くったりとサンドイッチが倒れてしまいます。その厚みを噛みしめるのは、まさに至福のひとつ！ 初めて食べたときは、思わず感動するこ



と間違いないです。

リーズナブルな値段段に、とってもサービスピ精神あふれるボリューム感。お店ではサンドイッチのほかに、焼きそばパンやおにぎりも作っているのですが、

でしよう。そのせいか店頭では、ディスプレイに並んだ商品を見ながら、「どれにしようかな…」と悩んでいるお客さんの姿が多く見られます。

「商売を考えれば、ボリューム

ら（笑）。今さらそこを変えてしまおうと、根本からダメになっちゃう」

メニューへのこだわりだけでなく、営業時間もずっと同じ（右ページ参照）。早朝の仕込みも



ポテサラ、たまご、ハム、チーズなどの具材がぎゅっりつまった看板メニュー「デリシャス」（270円）。実際に重さを量ってみたところ、2袋分でも約430gにも達しました。まさに、質・量ともに大満足なサンドイッチなんです！

どれもこうしたルールを守っています。

なので、デリシャスのメニューはフードファイターみたいになよっほどの大食漢でない限り、一度にたくさんは食べられない

を少なくしたほうが儲けは出るのかもしれないですけど、仕方ないですよ。だってそもそも、『1個でもお腹いっぱいになるサンドイッチ』を売りにしてデリシャスを始めたわけですか

入れれば、清水さんは1日14時間近い重労働を、ほぼ1人で35年間も続けてきました。

「20歳で店を始めて、今年でも55歳。振り返ってみれば、あつという間でした。気持ち

若いつもりだけど、さすがに最近体が言うことを聞かないことも増えてきましたよ（笑）。でも、忘れないでいてくれるお客さんや、いつも通ってくれるお客さん、そして家族のためにも、あと最低でも15年、70歳までは続けたいですね」

最後に、清水さんはこう語ってくれました。「変わらないことは一見簡単そうでも、やってみるとこれほど難しいことはない」

でも、そんなすごいことを続けてきたからこそ、デリシャスの「超定番」なサンドイッチは、一度でも食べると絶対にまた食べたいなる魅力にあふれているのかもしれない。



東京都立川市幸町2-6-18 ☎042-535-3942 🕒6時~18時半/日曜定休