

小樽中国料理 好

- 物件名：小樽中国料理 好
- 住所：色内1-2-18 協和浜ビル
- 電話：32-0680
- 所有者：協和総合管理株式会社
- 運営者：株式会社山商
- 主任と人員：清野康夫（店長）、9人
- 建物履歴
 - 昭和8年 島谷商船株式会社社屋新築として創建
 - 昭和18年 三井船舶株式会社に合併、三井船舶株式会社小樽支店となる
 - 昭和40年代 北海道通信電設所有 通信浜ビルに
 - 昭和63年 中国料理レストラン好開店
 - 平成5年 小樽市歴史的建造物指定



外観

■外観

外観はほとんど手を加えていない。

■内観

- ①壁と棧／壁と棧に豪華さがほどこされていることから、そのまま形状を残しながらペンキで上塗り
- ②視角／設計コンセプトにおいてホール各所からの視角によって、内装の豪華さのイメージが変化するように、フロアに段差を設置
- ③通路／館内中央に通路があることから、二面性を持つ設計
- ④吸排気筒／建物に天井裏がないことから、吸排気や電気配線をフロア天井にするにあたり、イメージを壊さず工場風の素朴感を演出
- ⑤硝子窓／昭和初期の窓硝子のゆがみがまだ健在
- ⑥フロア入り口／フロア入り口にアーチ状の梁を設置し演出
- ⑦宴会場／2階・3階に宴会場を整備し、地元客のサービスを徹底

■内容

まだ小樽に観光が定着していない時代に、小樽の人々が小樽の資本で観光開発を手がけた数少ない事例。

中国料理としたのは、あくまでも地元小樽のお客を対象とした選択。オフィスビルの1階の間仕切りを取り払い、歴史的建造物の風情をしっかりと残しながら、客席や空調、厨房等を設備。

歴史的建造物の再利用を小樽の文化に近づけた事例としても代表的存在。

オープン以来、「ときめきの12時5分」といわれる程、周辺の港湾や官庁関係でランチのお客様が殺到。そして夜は市内の家族連れのお客様も定着。

■客層

昔は9割方が地元客、今は季節によって観光客4割だが、宴会場利用によって地元客を維持



エントランス



2階個室

小樽中国料理 好



映画の一コマ



映画に出てきそうな空間



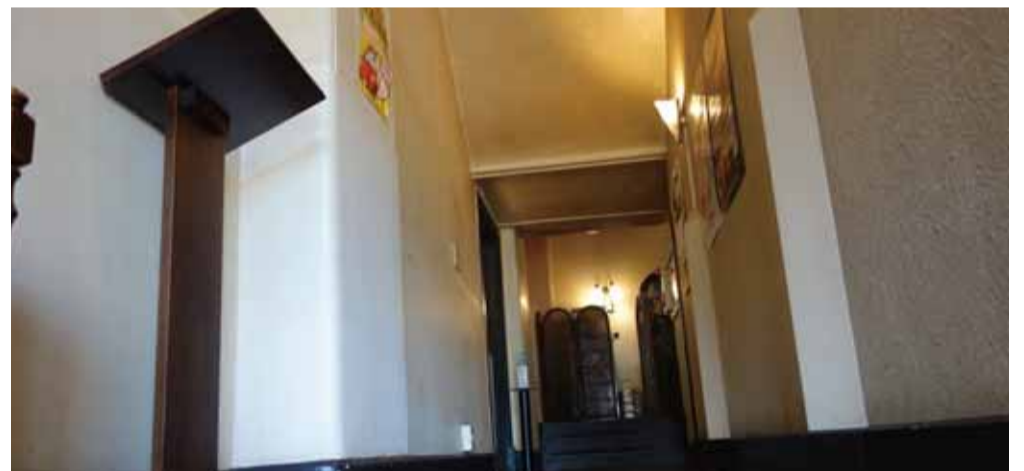
石造りの階段



2階廊下



個室のシャンデリア



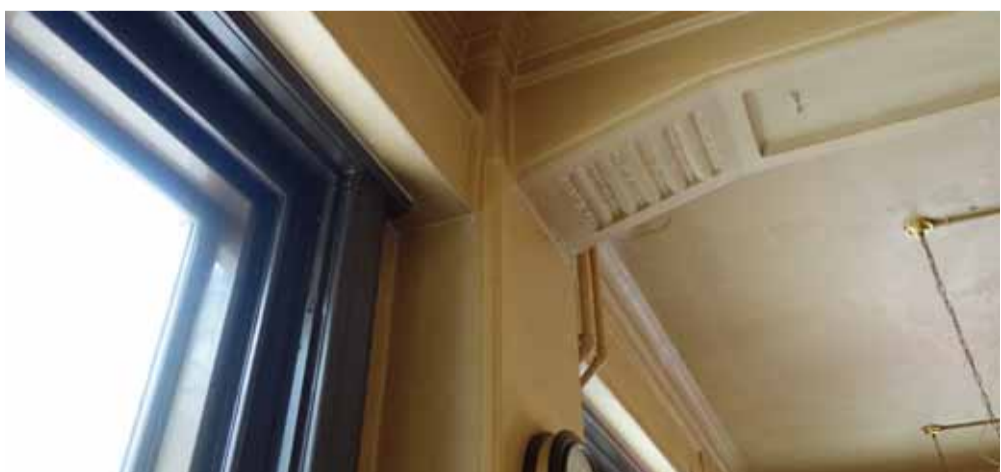
客室を二つに分けるアプローチ



ダクトと配線の妙



ダクトと配線が天井に露出. しても自然



細かな装飾も粋



清野康夫氏