

COVER STORY

オカダマンの
ある1日

5am...準備開始
6:30am...出発。給油
7:30am...ミッドタウンに到着
8~11am...営業開始、朝食メニュー提供
11am~3pm...ランチメニュー提供
3pm...営業終了
4:30~7pm...倉庫に到着後、車内清掃と翌日の下準備をして1日が終了。

*10月中旬以降は夜間も営業予定。詳細は下記ツイッターにて。



出発~!



◀オカダマンの朝は早い。クイーンズ某所の共同キッチン兼車庫にて出動を待つ。

▶車庫近くで給油を終え、出動準備万端。

▶ミッドタウンに到着後シェフが合流し、営業開始。道行くビジネスマンの視線も自然にトラックへ...

▼ピーク時の車内(キッチン)はまるで戦場のよう。トラックの心臓とも言えるべきジェネレーターが、たまに「ドドド〜」とごう音を響かせる。

▲ランチ時になると近隣の会社員が集まってきた。▶ピーク時は客の列も長蛇に。

▶営業終了! 翌日の準備をするため、帰宅(車庫)の途へ。

ほな今日も1日お疲れサ〜ン



看板メニューの「お好み焼き」は8ドル25セント。

街角の風景の一部としてなくてはならない存在となったフードトラック。今年6月にはお好み焼きトラック「オカダマン」まで登場し、ますます話題に! 新ブームは来るのか? 同トラックの経営者、ジャン・アルバートさんに話を聞いた。

——お好み焼きに興味を持ったのはどうして?
 関西出身の妻と昨年大阪に行つたとき、お好み焼きの食べ歩きをしたんです。そのとき、本場の味はなんておいしいんだと感動、と同時にニューヨークでもこれを楽しめたいいなと思つた。たまたま妻のいとこの岡田泰彦がお好み焼きの研究をしていたので、オリジナルレシピ作りをお願いした。それが「オカダマン」の始まりです。
 ——アメリカ人の反応は? 想像通りとて面白いです。まだ知らない人には、お

好み焼きの歴史やかつお節などの記事をニュースレターで紹介しています。すしもラーメンも昔はえたいの知れない食べ物だつた。次はお好み焼きブームです! 新しい食文化を紹介する使命がわれわれにはあると思つています。
 ——日々うれしいこと、また大変なことは?
 お客さまが「まるでアイトみたい」と言つて感動してくれたり、子供たちが手を振つてくれたりするのうれしい。大変なことは毎

本場大阪の味がNYに上陸!
オカダマン

2012

NYフードトラック最前線



本紙が前回ストリートフード特集したのは3年前。あれからさらに新顔が参入し、フードトラック業界はますます元気に。今年の6月にNYに初登場したお好み焼きフードトラックをはじめ、人気の新旧ストリートフードを取材した。



(左から)ジャン・アルバートさん、シェフのジョン・オダルさん、共同経営者の志藤功世さん。ジョンさんは元モリモトのシェフ。

日(苦笑)。つぎはぎだらけのポンコツトラックを買わされそうになったり、やっと開業したと思つたらトラックがびくともしなかつたり、電力の使い過ぎでブレーカーが落ちたり...。でも、新しいことにハブニングはつきものですからね。——今後挑戦していきたいことはありますか?
 バーガー類など新メニューを作りたいのはもちろんのこと、将来的には「オカダマンブランド」として独自の商品を開発し、それらを携え大阪に凱旋(がいせん)帰国できたら最高です。

Okadaman
TEL: 646-531-7113
www.okadamannyc.com
※出店場所はその都度ツイッターで確認のこと。
twitter.com/okadamannyc