

Sakura shabu shabu สุดยอดชาบูสำหรับครอบครัว

เรื่อง : กองบรรณาธิการ / ภาพ : นิดา ลุวิจิตร

กว่า 25 ปีแล้วที่ห้องอาหารชาบู: หรือ Sakura shabu shabu ได้ตอบโจทย์ให้กับลูกค้าที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น โดยผ่านการพัฒนามาจากกลุ่มสุรุ่ยจากคนในครอบครัว “จิราธิวัฒน์” ที่ใส่ใจกับทุกกระบวนการผลิตและสรรหาเมนูคุณภาพใหม่ ๆ เสมอ

ดนวันนี้อการดูแลคุณภาพของห้องอาหารชาบูจะได้มองถ่ายมาสู่มือของคนรุ่นใหม่ คุณแชมป์-ชัยฉัตร บุญรัตน์ หลานตาของเจ้าสัววันชัย จิราธิวัฒน์ และทายาท มาลีสามพราน ผู้ซึ่งพกพาดิกรีวิชั่นกรรมไฟฟ้าจากอเมริกาคลับมาช่วยดูแลงานขายพื้นที่เช่าของเซ็นทรัลเวิลด์อยู่เวลานี้

คุณแชมป์เล่าถึงความเป็นมาของห้องอาหารชาบูว่า เริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2527 ที่เซ็นทรัลลาดพร้าวเป็นแห่งแรกจากแนวคิดของคุณวันชัย จิราธิวัฒน์ ซึ่งต้องการให้คนในครอบครัวมาเปิดร้านอาหารในพื้นที่ให้เขาที่ยังว่างอยู่ โดยสมัยนั้นเป็นร้านอาหารแนวเทรคดิซันนอล จนกระทั่งต่อมาในปี พ.ศ. 2548 ก็เป็นยุคของการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่เนื่องจากคุณพิชัย จิราธิวัฒน์ ที่เพิ่งกลับจากอเมริกาได้นำเทรนด์ใหม่ๆ มาพัฒนาร้านให้มีความเป็นโปรเฟสชันนอลมากขึ้น พร้อมทั้งปรับอาหารให้เข้ากับเทรนด์ใหม่ๆ ที่คนส่วนใหญ่หันมาให้ความนิยมอาหารพวกแป้งย่างและชาบู

“ตัวผมเองเพิ่งกลับจากอเมริกาได้ประมาณ 2 ปีครับ กลับมาญี่ปุ่นพิชัยก็ให้ผมเข้ามาช่วยดูแลร้านด้วย ผมก็จะเข้าไปช่วยตรวจดูคุณภาพจริงๆ แล้วร้านซาบู่ที่นี่มีทีมงานบริหารอยู่แล้วคือทางคุณโจ้ (ศักดิ์สิทธิ์ กิจจาลักษณ์) กับงานตรงนี้ผมก็รู้สึกที่น่าสนใจเพราะผมชอบงานเรีลอยู่แล้วครับ”

เมื่อถามคุณแชมป์ถึงเมนูเด่นของร้านที่อยากแนะนำ คุณแชมป์บอกว่าต้องลอง “ราเม็ง” ซึ่งมีหลายเมนูให้เลือกสรร

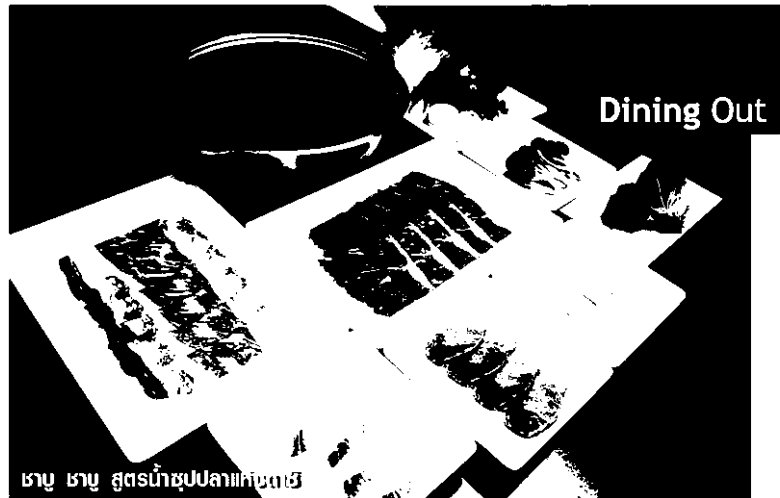
“พอดีว่าคุณพิชัยไปเที่ยวที่โตเกียวประเทศญี่ปุ่น แล้วได้ไปชิมอาหารที่ร้านชิคุโฮ อิจิโด (Chikuhou Ichidou Ramen) คุณพิชัยติดใจอาหารร้านนี้มากเลยเอารายมาขายในร้านเราตอนเที่ยงชิคุโฮ อิจิโดมันจัดเป็นแบรนด์ที่ตั้งอยู่แล้วที่ญี่ปุ่น และขอบอกรว่ารายของเราไม่ธรรมดาครับ น้ำซุปรวมนี้ใช้เวลาในการเคี่ยวถึง 12 ชั่วโมง เส้นก็ใช้วัตถุดิบนำเข้ามาจากญี่ปุ่น เรียกว่าวัตถุดิบที่ขายในร้าน



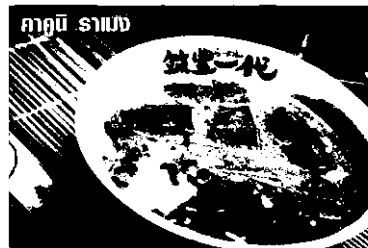
จากซ้าย...คุณโจ้, Iw Hikashi, คุณแชมป์

เราจะเห็นอีกว่าคู่แข่งเพราะว่าเราใช้วัตถุดิบนำเข้าทั้งนั้นครับ ผมจึงอยากให้คนที่ชอบราเม็งมาลองชิมชิมราเม็งต้นตำรับจากญี่ปุ่นกันครับ”

จากนั้นคุณแชมป์ได้ให้ทีมงานลองลิ้มราเม็งต้นตำรับที่มีให้เลือกหลากหลายเมนู



ซาบู่ ซาบู่ สูตรน้ำซุปรปลาแซลมอน



คาถุบิ ราเม็ง



กิงตัน ราเม็ง



ชิคุโฮ อิจิโด ราเม็ง



ก๊วยซาสูตรพิเศษ

โดยมีคุณโจ้เข้ามาช่วยแนะนำว่า

“รายแรกที่เด่นๆ ของเราก็จะมี ชิคุโฮ อิจิโด ราเม็ง ซึ่งเป็นตัวชูโรง ขายดีมากคนไทยชอบ รองลงมาจะเป็น ทั้งตัน ราเม็ง แล้วก็เราจะมีก๊วยซาซึ่งเราได้ซื้อเครื่องทอดก๊วยมาจากญี่ปุ่น และที่สำคัญคือก๊วยซ่านี่เราทอดโดยไม่ใช้น้ำมันครับ ซึ่งแตกต่างจากร้านอื่นและจัดว่าเป็นเมนูสุขภาพเมนูหนึ่ง”

เมื่อได้ชิมน้ำซุปรวมของ ชิคุโฮ อิจิโด ราเม็ง เราได้สัมผัสถึงรสชาติอันกลมกล่อมและไม่เลี่ยน ซึ่งถูกปากถูกใจคนไทยยิ่งนัก ส่วนเนื้อหมูก็นุ่มละมุนแทบจะละลายในปากเลยทีเดียว และแม้แต่ไข่ต้มยางมะตูมแสนอร่อยล้านั้นก็มีส่วนสร้างความอร่อยด้วยเช่นกัน และความอร่อยล้านั้นก็มีส่วนต้อนรับจากญี่ปุ่นขนานแท้ โดยคุณแชมป์เผยว่าเพราะทางร้านมีเชฟจาก ชิคุโฮ อิจิโด มาประจำอยู่ด้วยนั่นเอง

“ชิคุโฮ อิจิโด ราเม็ง เป็นเชฟมาจากญี่ปุ่นครับ มีสาขาในญี่ปุ่น 170 สาขา และที่เมืองไทยคือที่ร้านซาบู่ ซาบู่ นี่ถือว่าเป็นสาขาล่าสุดครับ และเราก็มียุโรปของญี่ปุ่นชื่อ Hikoshi มาอยู่กับเราเพื่อควบคุมคุณภาพด้วย ผมจึงอยากให้ทุกคนมาลองลิ้มต้นตำรับราเม็งอันดับ 1 ของญี่ปุ่นกันที่ร้านซาบู่ทั้ง 5 สาขาของเราครับ”

ท่านใดที่นึกถึงช่วงเวลาแห่งความสุขในครอบครัวกับการรับประทานอาหารอย่างเอร็ดอร่อยร่วมกัน ต้องไม่พลาดเมนูอร่อยล้ำหลากหลายที่ ซาบู่ ซาบู่ ทั้ง 5 สาขา คือ เซ็นทรัลลาดพร้าว เซ็นทรัลบางนา เซ็นทรัลพระราม 3 โรบินสันรัชดา และเซ็นทรัลเวิลด์ แล้วคุณจะไม่ผิดหวังกับอาหารคุณภาพดี สะอาด และราคาไม่แพงอย่างแน่นอน