

Tsuruichi Wagyu / Los Ángeles

Modelo de parrilla: SPRW x 9 unidades

El espíritu emprendedor del chef principal ha florecido en California.



(Imagen Izquierda) Para el Sr. Qu, este es un plato de Wagyu Snowflake premium servido en su tercer restaurante de barbacoa de lujo, Tsuruichi, en California. Incluye cortes como bisteck de solomillo, ribeye y Charch Roll (carne de tendón). En el lado derecho está la lengua de res. (Imagen Derecha) Plato de carne roja con cortes como redondo superior, nudillo y anca. Muestra una de las características de la barbacoa japonesa, la presentación exquisita. Esta es auténtica cocina japonesa. Hay una población acomodada significativa en el condado de Orange que puede apreciar y entender esta delicia.

Logrando auténtica barbacoa japonesa en tres establecimientos en California.

Cuando visitas populares restaurantes de barbacoa estilo japonés en los Estados Unidos, puedes notar algunas diferencias en comparación con el yakiniku japonés. Esto se debe a que la presentación de la carne en los restaurantes japoneses a veces se asemeja al estilo elaborado de los rollos de California. Sin embargo, en Tsuruhashi Wagyu, dirigido por el chef Chu Fu Tiny (59 años), puedes experimentar una auténtica barbacoa japonesa. Las refinadas técnicas de corte de carne resultan en platos bellamente presentados. En la cultura culinaria japonesa, la calidad de los ingredientes también es crucial para crear sabores deliciosos.

El Sr. Qu, a pesar de haber nacido en China, es capaz de ofrecer una auténtica barbacoa al estilo japonés gracias a su formación. Se graduó en una escuela de idiomas japonesa en Kioto, Japón, y comenzó a trabajar en un restaurante de yakiniku mientras estudiaba en el Instituto de Tecnología de Kioto. Después de las clases, trabajaba en el restaurante hasta las 10 p.m. todas las noches. Comenzando inicialmente con tareas de anfitrión, su dedicación lo llevó a asumir gradualmente responsabilidades en la cocina y el corte de carne.

El Sr. Qu, que se estaba preparando para ingresar a la escuela de posgrado después de graduarse de la universidad, recibió la tarea de gestionar dos restaurantes de yakiniku. Esto fue gracias a los cuatro años que pasó trabajando a tiempo parcial, durante los cuales absorbió la experiencia de los restaurantes de barbacoa.

A la edad de 26 años, se mudó a los Estados Unidos. Trabajó en una tienda de ramen y obtuvo con éxito una tarjeta de residencia. Trabajó diligentemente durante 7 años, ganándose la confianza de sus empleadores.

Posteriormente, se aventuró en el

emprendimiento y abrió una tienda de bentos en el centro de Los Angeles, proporcionando cajas de bento para desayuno y almuerzo a los empleados de empresas japonesas. Debido a que los japoneses son muy sensibles a la frescura del pescado, él iba al mercado de mariscos tan temprano como a las 2 a.m. para comprar mariscos frescos. Después de terminar el trabajo de los bentos de almuerzo, comenzó a prepararse para abrir un restaurante coreano. A pesar de estar muy ocupado, la pareja finalmente logró obtener un préstamo bancario.

A la edad de 36 años, él realizó su largo sueño de abrir un restaurante de barbacoa utilizando un préstamo bancario. Este se convirtió en el primer restaurante Tsuruhashi en Fountain Valley, con una historia de 40 años hasta la fecha. Aunque el Sr. Qu también consideró abrir una tienda de ramen, sintió que era demasiado común y tenía márgenes de beneficio más bajos. Con una confianza sin igual en sus técnicas de barbacoa entrenadas en Japón, creía que podía competir con cualquiera.

Los ejecutivos de Gyu-Kaku vinieron a cenar a Tsuruhashi No. 1. Al irse, dijeron: "Gyu-Kaku no abrirá un restaurante cerca de Tsuruhashi, porque eso seguramente llevaría al fracaso."

La auténtica barbacoa estilo japonés del Sr. Qu recibió elogios del personal de la embajada japonesa en Estados Unidos, lo que llevó a empleados de empresas como KYOCERA, SONY, HONDA y otras a solicitarle que abriera sucursales en San Diego.

Recientemente, el dueño de la plaza comercial invitó al Sr. Qu a abrir una sucursal en la plaza comercial adyacente, ofreciéndole condiciones de arrendamiento favorables. La razón fue que durante la pandemia de COVID-19, el Sr. Qu siempre pagó el alquiler

puntualmente. Se tomó la decisión de abrir un restaurante de barbacoa de alta gama como el tercer establecimiento. Aunque encontrar un chef supuso un desafío, debido a colaboraciones anteriores con chefs japoneses, el Sr. Qu logró contactar a uno en Osaka que estaba dispuesto a regresar a Estados Unidos para seguir trabajando.

No pudo rechazar la invitación del Sr. Qu. Él valora enormemente a sus empleados. Incluso el premium wagyu beef en TSURUICHI, les permite a los empleados probarlo como su comida, esperando que aprendan a través de esas experiencias. Como chef, realmente es notable. El manejo del lengua de res por parte del Sr. Qu puede ser el mejor de todo Japón. Es rápido y preciso. Con 20 años de experiencia en cocina japonesa, me resulta difícil superarlo", declaró sinceramente el chef japonés en Tsuruichi.

En el restaurante del Sr. Qu, los clientes que aprecian la delicia de la barbacoa japonesa se han convertido en clientes leales. El personal que trabaja juntos no quiere dejar al Sr. Qu, apoyando el crecimiento próspero del restaurante. El carácter del Sr. Qu de valorar a sus empleados ha permitido que la verdadera esencia de la barbacoa japonesa florezca en esta tierra extranjera de California.

El Sr. Qu es una persona honesta y trabajadora. Viajó desde China a Corea, Japón y finalmente encontró éxito en Estados Unidos estableciendo su negocio de alimentos. La razón de su éxito es que, donde sea que vaya, el Sr. Qu gana la confianza y el respeto de quienes lo rodean. Es un poco como los jefes tradicionales japoneses del pasado; no opera con números como un hombre de negocios, sino que actúa basado en emociones.



Foto 1: A la derecha está el japonés de 59 años, propietario Sr. Chu Fu Tiny, y a la izquierda está el Sr. Itagaki (de 80 años), quien ha sido el gerente del restaurante durante 20 años. Gracias a la ayuda del Sr. Itagaki, el Sr. Chu puede concentrarse en cocinar y gestionar la empresa. Foto 2: La técnica del Sr. Chu para manejar la lengua de res, aclamada como la mejor en Japón. Solo se sirven lengua de res regular y premium. Foto 3: Interior del elegante restaurante de barbacoa Tsuruichi, ubicado en la plaza comercial junto a Tsuruhashi. Foto 4: El condado de Orange alberga a muchas personas adineradas, con numerosos autos de lujo como Porsches estacionados frente a la tienda.