



僕ターニー
よろしく
タニ!

タニコー公式 キャラクター 「ターニー」

- プロフィール**
- 名前 ターニー
 - 趣味 バンジージャンプ
 - 性格 頑張り屋
おっちょこちょい
好奇心旺盛
 - ゆめ 歌って踊れる
料理人アイドル見習い



<http://tanico-tanny.jp/>

CURRENT NEWS

2016年9月27日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL: 03 (5498) 7111
編集：株式会社メディア・ミル



タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信 [カレントニュース]

CURRENT NEWS

No. 36



「お客さまに愛される繁盛店の理由」

特集

消費者と食材への 健康志向の 思いの行方は

味覚遺産

- ◎もろやファームキッチン(宮城県・仙台市)
- ◎プランタン銀座 HATAKE CAFÉ(東京都・中央区)

INFORMATION

◎「nacrée」緒方 稔シェフ スペシャルインタビュー
格好良くて機能的さらには 最先端厨房
飲食業界の未来も意識した

話題の
新店舗

◎フレンチレストラン「LULL」(福井・三国)
「世界中から人の集まる レストラン」



タニコー株式会社

消費者と食材への思いの行方は

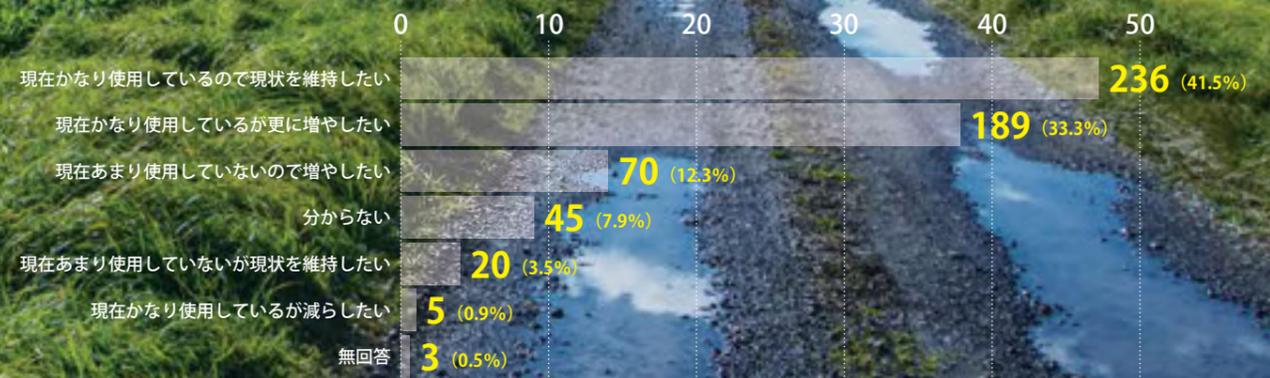
飽和状態にある外食ビジネスの中で新たな業態開発をし、画一的な需要から差別化を図る動きが出ている。



「メニュー前提の食材調達」から、地場の野菜を中心に「その時々に入手可可能な食材をメニュー化」するビジネスモデルが登場している。

近年の健康志向需要に応えたことで、消費者のニーズをつかみ成功を収めている繁盛店を取材した。

外食事業者の国産食材の使用についての調査



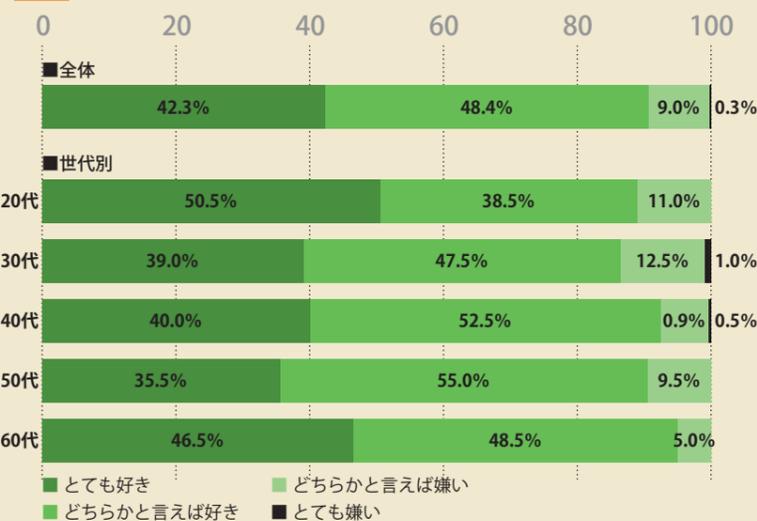
出典：農林水産省総合食品産業振興課

健康意識が高まり野菜の消費行動に変化が

食の安心・安全への意識、そして健康志向の高まりに応じて、「おいしくて身体にいい野菜」を求める消費者が増えている。らでいっしゅぼーや株式会社の調査によると、日本人の9割以上が、世代を問わず「野菜が好き」と回答。その理由として、「健康に良い」「おいしい」「栄養価が高い」ことが挙げられた。とはいえ、20代から40代までの世代の半数以上が「必要摂取量の野菜を摂れていない」と感じているという。そこで外食時に野菜を摂りたい、という意識が強くなっていった。

こうした意識を受けて、近年は野菜をメニューの主力に据えた自然食ビュッフェレストランなどが増加、人気を博すように。さらに珍しい外国野菜や、高い栄養価を有するスー

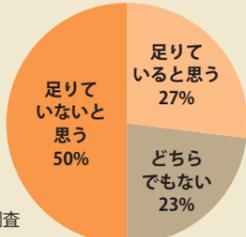
あなたは野菜が好きですか？



出典：らでいっしゅぼーや株式会社 野菜に関する意識調査 2010

普段の食生活で野菜を摂取できていると思っているビジネスマンは4人に1人

出典：カゴメ株式会社 ビジネスマンの野菜摂取に関する意識調査



パーフードなども登場し、野菜へのこだわりを持つ消費者が、確実に増えていった。

この動きは、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」、伝統野菜の復活、さらには京野菜や鎌倉野菜などブランド野菜の見直しおよび台頭により、さらに活発化。生産者から直接仕入れ、「顔が見える野菜」を求める消費者が増加してきたのである。

case1 もろやファームキッチン

最終的な目的は“生産者と消費者の距離を縮めること”

「顔が見える野菜」の大切さに気付いていたのは、消費者だけではない。2000年に産声をあげた「農家レストランもろや」は、生産者が自ら作る野菜のおいしさを、人々に知ってもらい

たいと名乗りをあげたレストランだ。主宰しているのは、仙台市で9代続く農家の奥様、塩場市子社長である。「そもそもの始まりは、私たち生産者と消費者の距離を縮めようとしてスタートした野菜の宅配でした。自分たちが作った野菜を、適正な値段で買い手のお台所まで届ける『顔が見える販売』がしてみたい、と思ったのです」

実際に始めてみたら、葉っぱも土もついたまま届く野菜の美味しさに、想像以上に感動されたという。「私たちにとっては、それがあたりまえの野菜の姿であり、味なんです。けれども同じ野菜でも、市場に出ているものは、キレイに洗われて葉も落とされて、おいしさが抜けていることに気付かされました。どうもろこしや枝豆などは、収穫後どんどん甘みが抜けていく。私たちが食べている野菜そのものおいしさを、ぜひみなさんに知ってもらいたいと思いました。」

また、自分たちが当たり前のように食べている小松菜や大根の間引き菜など、市場に出回らない野菜も届けするうちに、『これは一体、何？どうやって食べればいいのか？』と聞かれることが多くなり、レシピを提供するようになっていったんです」

それこそが、「もろやファームキッチン」の原点。週に一度、お客さまの台所に通ううちに、見たことのない野菜を使いこなせないだけでなく、大根やキャベツ、白菜といった大きな野菜を、1週間で食べ切れられない家庭の現状を目の当たりにしたという。「千切りにして食べるだけだから、『キャベツは葉っぱ3枚くらいあれば充分なの』などと言われるわけです。そこで『みそ汁とかスープとか、汁物に入れてみて〜』というように、食べ方のレクチャーもするようになった。消費動向がわかることで、提案することの重要性に気付いたんです」

家族のために 振るってきた腕を 今度は消費者のために

その後、アメリカのオレゴン州の農場へ研修に行っていた息子さんが帰国。現地のファーマーズマーケットに足しげく通い、家族でビジネスを展開するノウハウを持ち帰ってきたという。「もっと消費者との距離を近づけたい、野菜本来のおいしさを広めたいと願う私をみて、息子が『それなら、今までずっと家族のために作ってきた手作りの料理を、ここで提供したらいいんじゃない?』と言ったんです。

夫も百貨店などに積極的に野菜を販売しにいくなど、自分たちで商売することに興味があった。そこで、自宅を利用して、農家レストランを開くことにしました。当時は儲け云々ではなく、自分たちも楽しみながら、いつも食べている野菜を味わってもらいたいと思っていました」

自宅で開業して16年目になる2015年12月に、仙台市地下鉄東西線開業によってできた、荒井駅前にリニューアルオープン。席数も倍以上に増え、うわさを聞きつけて訪れる客で連日賑わいをみせている。「メニューの中心は、要予約の『旬野菜のランチコース』です。野菜だけで

1600円、という価格に最初は驚かれる人もいますが、食べた後には納得して帰っていただいています。その後、リピートしてくださる方も、たくさんいるんですよ」

これまで培ってきた 畑と野菜の知識から 生まれるレシピ

提供する野菜をつくっているのは、社長の夫で9代目の萱場哲男さんと息子の哲也さん。大根やトマトだけでも各10種類以上を栽培している、というから驚きだ。

「干し大根には練馬大根が合うように、サラダやおでん、ステーキにぴったりの品種がそれぞれあるんです。トマトもソース用のイタリアンマト、フレッシュ用のトマト、煮浸し用のトマト、飾り用のマイクロマトなど、いろいろな素材が必要になる。皆さんに飽きられないように、新しい野菜にもどんどんチャレンジしています。ですから、夫は大変だと思いますよ(笑)。最初は悲鳴をあげていましたが、今では、楽しんでやってくれています」

大切にしているのは、生産者として、「旬を伝え、日本を伝える」こと。「自宅でやっているわけではないので、家賃も発生しているし、スタッフも増えまし



た。ビジネスとしてもしっかりやっていかなければなりません、当初からコンセプトはずっと同じ。自宅でもれた旬の野菜を使って、そのおいしさを伝えていくことが第一です。毎朝、お店に入る前に、畑を見て回るのが本当に楽しみ。『そろそろ、ズッキーニの花が使えな』『フェネルもいい感じに育ってきた』などと考えながら歩いていると、2時間なんてあっという間にたってしまうんですよ」

プロのシェフや板前のように、例えば一種類の大根をさまざまな味にアレンジする技は私にはない、と萱場社長。「その代わりにあるのが、畑の知識。いつごろどんな野菜ができて、その野菜があればどんな料理ができるかを把握しているのが強みだと思います。ナスひとつとっても『これは浅漬用、煮物用、これは揚げると最高においしい』という昔ながらの知識がある。ただし毎年、伝統料理だけではお客さまにあきられてしまいますから、旬の野菜をその年なりにひとひねりさせて提供しています。毎年創作料理もどんどん生まれるので、レシピノートも16冊目になりました。

おいしいと言ってもらえるのももちろん、『こちらの野菜を食べているおかげで、元気なの』『あなたの野菜で大きくなった娘が、社会人になったわよ』



などと言われると、本当に感動してしまいます。まさに、生産者冥利につきますよね」

おいしさの輪は 訪れるお客さまから そのご家族へと広がる

店頭では、野菜の直売も行っている。さらにお客さまの要望により、ディップや調味料も売ようになった。

『『このサラダ、今晚家でつくってみよう』などと、食べた料理を再現してくれるお客さまも大勢います。ドレッシングの作り方などのレシピは、もちろん喜んでお教えしていますよ。お店にいらっしゃるのは年輩の女性客が中心ですが、彼女たちが家に持ち帰って再現してくれるれば、家族にも野菜のおいしさが伝わっていく。ひいては、食育にもつながっていくんです」

知り合いに向けた宅配からはじまり、「農家レストラン もろや」を経て、県外からもお客さまが訪れる「もろやファームキッチン」へと進化。その根底にあるのは、「生産者の自分たちが食べている野菜のおいしさを、消費者みんなに知ってもらいたい」という萱場社長の強い思いである。その信念は、今までもこれからも、多くの人々の野菜の概念を覆しつつ伝えていくだろう。

case2 HATAKE CAFÉ

青山、新宿、銀座。 東京のド真ん中に 3つの「HATAKE」

2016年の4月、東京・銀座にある「ブランドン銀座」にオープンした「HATAKE CAFÉ」。農家の人々が普段食べている料理をコンセプトに、イタリアンの旗手・神保佳永シェフが開いたお店だ。青山のレストラン「HATAKE」、新宿伊勢丹の「HATAKE CAFÉ」につぐ三店舗目となる。どのお店にも、連日女性を中心に多くのファンたちが足しげく通う。

新しくオープンしたブランドン銀座のメインメニューは、おいしい旬の野菜をたっぷり使用した「HATAKEの農食プレート」。けれども神保シェフは、そもそも野菜が好きではなかったという。

「子どものときから大嫌いでした。トマトやピーマン、グリーンピース、キュウリなど、いわゆる子どもが敬遠する野菜はすべて苦手でした。『カレーライスだけで充分なのに、なんでサラダまでついてくるんだろう』と、食べる意味がまったくわかりませんでした。冷たいし青臭いし、何の魅力も感じられなかった」

畑から届いた 本物の野菜に触れ その魅力を実感

ほとんど野菜を口にしないまま10代になり、20代になってから料理の世界に入った神保シェフ。それでも、野菜は前菜、副菜、主菜の流れのなかでなんとなく出てくるもの、といった意識しかなかったという。

「客単価が3万円くらいの高級イタリアンやフレンチだと、どうしてもメインがフォアグラやトリュフ、和牛といった高級食材が中心になってくる。野菜なんて『色を添えるだけでいい』くらいの感覚でいました。けれどもその後、客単価5〜6千円のコースをつくることになった。このくらいの価格帯だと、同じことをしてもおいしくならないんです。お肉や魚をグレードダウンして、以前と同じように見栄えがいい時季外れの野菜を添えてみても、まったく成立しない。そこで『そうか、野菜にこだわらないとダメなんだ』と気づきました」

野菜の重要性に思い至った神保シェフは、さっそく農家のもとへ足を運ぶ。そしてそこで出された野菜のおいしさに、衝撃を受ける。「もちろんトマトも嫌いだったんですが、『トマトってこんなにおいしいのか』

▼年間約150種類の野菜を育てている野菜のプロが、「畑の1年を伝えたい」との思いを込めたもろやファームキッチンの「旬野菜のランチコース」(要予約)



もろやファームキッチン (宮城県・仙台市)

もろやファーム(株)
萱場 市子 社長





「HATAKE」
神保 佳永 取締役総料理長



プランタン銀座 HATAKE CAFÉ (東京都・中央区)

と感動しました。甘みと旨みがものすごく凝縮されていて、自分が知っているものとまったく違った。それから実際に野菜が育つ畑にお邪魔して、育っている環境を見ることになって、さらにショックを受けました。おいしいトマトを作るためには、丁寧に育てなければならぬんだ、と。

もちろん肉にも魚にも旬はありますし、漁師さんも畜産農家さんもさまざまな苦勞をされていますが、野菜はさらに奥深いと感じました。自然と闘いながら、野菜がおいしく育つ環境を整えて実らせ、収穫するわけですから

フレッシュな野菜には人を元気にするパワーを秘めている

神保シェフによると、野菜には肉や魚介類とは根本的に違うところがある、という。まずは、素材そのものの味わいにごまかしがきかないということ。肉や魚は煮たり焼いたり、さらにはソースでごまかすことが可能だが、野菜にはそうしたテクニックが通用しないというのだ。

さらにもう一つ、野菜には大きな特徴がある。それは、生きているものを食べる、ということだ。「肉も魚も、お皿に乗るときには死ん

でいますよね。けれども野菜は、新鮮なまま、生きたまま私たちの口に入る。生命のパワーそのものを食べることができるんです。フレッシュな野菜を食べてそのことに気づき、そうしたパワーを自分のつくる料理に反映させていきました」

その後、さまざまな畑に足を運んで作業を手伝ううちに、自分の畑がほしい、と思うようになっていった。「けれども、僕は料理人なのだから、農家さんと消費者をつなぐレストランをつくるのが仕事だろう、と気付いた。いうなれば、お店が僕の畑になるわけです」

そう考えた神保シェフは、青山に「HATAKE」の一号店をオープン。「安心・安全なおいしい野菜を、第一線のシェフが調理し提供してくれる」。このコンセプトは、女性を中心に多くのファンを惹きつけることとなる。「よく、『なぜ、野菜をウリにしたレストランを?』と聞かれるのですが、実際はそうではない。野菜を打ち出したレストランをつくったのではなく、野菜をたくさんつけた料理が、僕の料理なんです。生産者さんが畑で丁寧に作った野菜を、僕の畑で提供していく、というイメージですね。野菜をはじめ、それぞれの素材がもっているおいしさをどう解釈して、お皿に表現し

ていくか。生産者の思いを知り、それを楽しんでいただくために、自分ができることをしていきたい」

旬を大切にしながら、野菜に肉や魚をあわせた「畑の料理」を提供していく。そのコンセプトがさまざまな方面から注目され、今回、「プランタン銀座」で農家の食事をコンセプトにしたカフェをオープンさせた。

おいしい野菜をお得に食べられるのは家庭ではなく外食

意外なことに、野菜はお店で食べたほうが、ずっとコスパがいいという。「大量生産していないおいしい野菜は、スーパーなどに並ばないので、自分で探せない。百貨店などにはこだわり野菜が売っていますが、トマトが2つで1000円など、とても高価です。それならいい野菜を使っているレストランで、1000円のサラダを食べたほうがずっとおいしいし、同じ値段でいろいろな野菜が食べられる。この現象は、例えば和牛とは完全に逆なんです。百貨店で100g2000円で売っているお肉をレストランで食べると、結局5000～6000円くらいかかってしまうんです」

ただし、野菜を直接仕入れることには、さまざまなリスクが伴う。



「まず、値段の変動が激しい。大雨が降った3～4日後には、出荷量がグンと少なくなるんです。今日100円だったものが、明日には200円になる。ですからある程度リスクヘッジが必要になってきますよね。うちでも、トマトだけでも複数の農家さんと契約して、安定的に仕入れられるようにしています」

銀座のカフェで展開しているのは、「農家さんにお邪魔したときに、そこのお母さんが出てくれるような料理」。こうしたチャレンジには、実はシェフの子ども時代の野菜嫌いをあらため直そう、という狙いもある。

「自分自身、野菜が嫌いだったので、青臭い、苦いなどの短所がよくわかる。でもその野菜の特色をいいほうに活かして、もっと野菜を好きになってもらいたい。たとえばルッコラの苦みは、ピザにのせて生ハムやチーズと合わせて食べれば、とてもいい香りと味わいに感じられる。そうしてルッコラのおいしさを舌と頭にインプットできれば、だんだんルッコラのサラダも食べられるようになるんです」

野菜を通じて『本物』を見極める目を養っていく

食の未来を盛り上げていくために、



▲農家さんが普段食す家庭料理を HATAKE 風にアレンジした限定の「HATAKE の農食プレート」

そして生産者や地方を元気にしていくためには、食育が重要だという。実際神保シェフは、自ら小学校に足を運び、子どもたちに料理を提供している。「子どもたちが本物を知ることは、生産者を助けることにつながるんです。本物に触れる、見る、育てる、そして味わうことで、舌が育ち、意識も育つ。たとえば子どもたちに人参を書かせる、オレンジの部分しか書かないんです。けれども畑で葉付きの人参を見せると、ちゃんと人参まることを書けるようになる。こうした経験が、食べず嫌いを克服するステップになると思っています。また、野菜を食べることは、運動や勉強を頑張るためにもとても大切。小学生の段階で食べられるようになれば、その後の成長も、きっと違ってくるでしょう」

子どもたちの舌を育てると同時に、地方の食への意識も変えていきたい、と考えている。「田舎のほうがいい素材がいっぱいあって、環境としては恵まれている。けれども産直野菜の販売所に併設されているレストランのメニューは、ハンバーグだったりカレーだったりするんです。というのも、都市部と同じ野菜料理を提供しても、若者が食べないんです。都市部の人々が知っている野菜のおい

しさに、産地の若者が目覚めていないという現象が起きているんです。これでは、地方は活性化しませんよね。

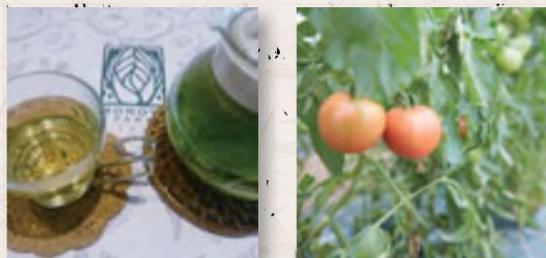
これからは地方にもっと目を向けて、その食を改善していきたい。すると生産者も元気になり、日本全体の活性化につながるんです。食は、人が選ぶもの。みんながバランス良く、身体にいいものを選ぶ目が養えるようになるのが理想です」

野菜への愛と食べる人への眼差しが多くの支持の原動力に

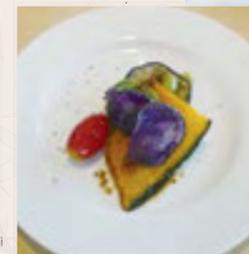
今回、仙台と銀座というまったく異なる立地で、生産者、シェフというそれぞれの立場から野菜に向き合う二つのレストランを取材。アプローチの仕方は違っても、おいしい野菜をもっと味わってもらいたい、というコンセプトは共通していた。そして、生産者や地域を活性化していきたい、さらには日本の食を豊かにして未来を明るく照らしたい、という強い思いも同じだ。

こうした姿勢から生まれる料理、そしてその活動の広がりをお客さまが認知し、賛同している。両店が愛される秘訣は、こうした揺るぎない思いがあるからなのだろう。

自然光が降り注ぐナチュラルテイストの店内からは、厨房の様子がうかがえる。



自宅のキッチンから、プロユースの本格厨房へ。広い作業台はスタッフにも好評。



味 覚 道 遥

宮城県・仙台市

所 宮城県仙台市若林区荒井字東 87-2 ヤマカビル 2F
☎ 022-288-6476
HP <http://www.moroya-farm.com/>

もろやファームキッチン

自宅のキッチンからプロユースの厨房へ

畑や野菜を知り尽くした、9代続く農家ファミリーによるレストラン「もろやファームキッチン」。コンセプトは、自分たちが食べてきた、安心・安全でおいしい野菜の魅力をもっと知ってもらいたいというものです。

「私たちのお店では、メニューありきで食材を揃えるのではなく、畑の状況を見てメニューを考えます。『この季節になったらこういう野菜を、こうして食べる』という、この土地の農家の食文化を伝えていきたい。その思いを伝えるのに最適な場所が、農家レストランだったんです」（もろやファーム株式会社・萱場市子様）

お店の前身は、萱場一家の自宅キッチンで調理をし、リビングやガーデンを使用して開いた「農家レストランもろや」です。2015年12月のリニューアルオープンにより、自宅のキッチンからプロユースの厨房に変わりました。代表取締役の萱場市子様によると、タニコーとの出会いは、設計会社の紹

介だったそうです。

「共通の知り合いがいることもあって、タニコーさんにお任せしようということになりました。それ以前は自宅のキッチンでやっていたので、自宅裏のプレハブでご飯のお釜やスチームコンベクションオープン置いて調理してました。あまりにも狭いところから移ってきたので、最初はとまどいましたが、やはり使いやすいですね。知り合いの板前がこの厨房を見て、『これなら200人分の料理も作れるよ。オレもやってみよう、いいなあ』とうらやましがっていました」（萱場社長）

広い作業台と美しい洗浄ラインが大きな特徴

厨房作りはじめてだったため、担当のタニコー仙台営業所、萱場保則と話し合っただけの設計となった。「ここで弁当やおせちも作っているのだから、まずは広い調理台が必要でした。また、働く人に合わせて低めにした高さ750mmの作業台を設置しています。

おかげでとても使いやすく、30人前のお弁当をつくる時にもストレスなくできたんですよ。お赤飯などを炊くときに強い火力が必要になるので、IHはやめておいたほうが良いということで、ガスレンジを設置することにしました」（萱場社長）

調理をしながらホールが見渡せるのも、こちらの厨房の特長のひとつ。「まさに『食べる人』の顔が見えるので、やりがいにもつながります。制服を着たOLさんが『やっとなら〜』などとニコニコ入店してくる姿を見ると、とっても嬉しくなるんですよ。そうしてお店に入ってくるお客さまをチェックできるので、先を考えながら作業できています」（萱場社長）

タニコーの萱場は、洗浄スペースを広くとるよう心を砕いたという。「品数が多いコース料理がメインになっていますから、使う食器も非常に多い。大量につくって大量に出し、大量に洗浄することになるんです。ですからその動線を考えながら、設計をしていきました。洗浄ラインがぴったりとはまりましたので、とても満足していま

す」（タニコー萱場）

さらなる進化に向け厨房もよりブラッシュアップを

新しい厨房に移って半年、あらたな希望や改善点も生まれてきたようです。「これだけ広いから、もっと大型の冷蔵庫も置けますよね。それと、野菜を入れる保冷庫もほしい。作業場にはありますが、ここにもあれば、より環境のいい状態で保存できるなあ、と思っています。それと、カフェのデザートやおみやげ用の焼菓子なども作っているため、オープンが1台では足りなくなってきましたので、もう1台増やしたいですね」（萱場社長）

今後も厨房設計のプロとして、タニコーに期待することは多いと萱場社長。「広い厨房に慣れていないこともあり、どうしても無駄な動きが出てしまうんです。いちいち一歩が多くなってしまふ、という感じ。どうしたらよりスムーズに作業できるか、効率のいい動きを教え

冷めても美味しい銘柄米「ミルクークイーン」は、栽培が非常に難しいという。

てもらいたいですね。それと、収納もたくさんあるのですが、スタッフが変わると器や調理器具の収納場所も変わっちゃって、『あれはどこにいったっけ』と探すことがとても多い。まだまだ、タニコーさんの力を借りたいことがいっぱいあります」（萱場社長）

お客さまのためにさらなる進化を

厨房設計は、社長のご家族と話しあいながら、提供する料理ありきでつくっていききました。使用する食器がとても多いので、広い作業台と洗浄スペースはマスト。非常に広さがある厨房なので、ありがたかったですね。（タニコー 萱場）

つづけるもろやキッチンファームだが、ご主人の哲男さんと息子さんが「本来の野菜のおいしさを、そのまま伝えたい」との思いで大切に育ててきた野菜を、妻の萱場市子社長が心を込めて調理をする。厨房には、一家の温かなおもてなしの心が満ちあふれていました。

何年やっても、「おいしい」と言われることが私たちの原動力。これだけ広い厨房ですが、お昼のピークになるとスタッフの動線が重なって「もっと広くてもよかったわね」なんて、冗談まじりに話しています（笑）。（萱場社長）





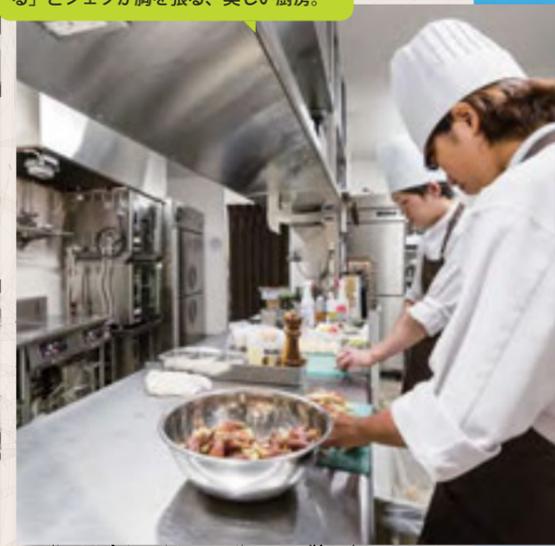
女性のための百貨店「プランタン銀座」にある、神保シェフのHATAKE。



新宿店の厨房をヒントにしたスチコンの二段重ね。非常に使い勝手がいいという。



「いつ、誰にオファーされても喜んで見せる」とシェフが胸を張る、美しい厨房。



味 覚 道 遥

東京都・中央区

所 東京都中央区銀座3-2-1 プランタン銀座本館4階
☎ 03-3535-5012
HP <http://www.hatake-aoyama.com/cafe/ginza/>

プランタン銀座 HATAKE CAFÉ

野菜そのものが持つおいしさとシェフの技の競演

数多くのメディアでも取り上げられ大人気の神保佳永シェフが、野菜そのものが持つおいしさを伝えていく場としてオープンした南青山の「HATAKE AOYAMA」。その2年後には、新宿伊勢丹本館に「体に優しい料理」と「癒し」をテーマにした「HATAKE CAFÉ」が誕生しました。そして2016年4月、新しい「農食」を提供する三店目がオープン。これまでに培った農家との深い絆のもと、彼らが普段食べている家庭料理を、シェフ流にアレンジした限定プレートで提供しています。イタリア料理にとらわれず、和洋中を織り交ぜた「農食」は、早くも多くのファンを獲得しています。

これらのお店の厨房の設計を任されたのは、タニコー本社営業部第二営業グループの松田。神保シェフの意向をくみ取りつつ、それぞれの店の個性にあった厨房づくりを行ってきま

した。「青山のお店は、もともと居抜きであった物件でした。ですから当初は、冷蔵庫を足したぐらい。その後4年目くらいにリニューアルをし、スチコンを二段に縦置きして組み合わせるなど、松田さんと相談しながらつくっていききました」（神保シェフ）

厨房づくりと同時に二人で育んできた強い信頼関係

そののちに手がけた二つのカフェは、いずれも百貨店のフロア内にあります。制限された空間内で、いかに「野菜のよさを活かした料理が作れる厨房」をつくっていかけるかが勝負でした。「新宿店は 排気ダクトの許容量が少なかったため、パン焼きオープンとお菓子用のオープン横置きするのが難しかった。考えた末、縦に設置することにしました。銀座店は、もともとコーヒESHOPPがあった場所につくったお店で、使える電力などにも限りがあるんです。その状況下で、70席分の料理が

作れる厨房をつくるということで、夜な夜な冷や汗をかく思いで取り組んでいました」（タニコー松田）

相談を重ねた結果、IHコンロを2台、コンベクションオープン2台を設置。既存店でチャレンジした縦置きをヒントに、こちらでも採用しました。「新宿店でも納得できる厨房をつくってもらいましたから、タニコーさんの実力はよくわかっていました。野菜をつくっている畑を見るのと同じように、タニコーさんの生産工場にも足を運びましたよ。そこで高いポテンシャルを目の当たりにしていますから、『タニコーさんならできるでしょう』と、全面的に信頼していました」（神保シェフ）

実は、タニコー松田と神保シェフは7年以上の付き合い。2009年にオープンし、シェフが総料理長を務めた「Restaurant I」の厨房を、ともに作りあげてきたのです。「初めてご一緒したときは、図面を何十枚も書いたんです。けれども今回の銀座店では、2〜3枚でOKが出ました。シェフにここまで信頼していただけている理由は、おそらく『無理』とすぐに言

わないことだと思っています。本当に無理なことももちろんありますが、そんなときは納得していただけるよう、誠実に説明するようにしています」（タニコー松田）

目指すは地方！こだわり抜いた厨房でおいしい料理を

IHのダイヤルを特注でステンレスを削り出したり、タニコーのロゴを板金で型押ししたり、アールを好みの角度に曲げたりと、オーダーメイドで厨房をつくってきたといいます。「一日の三分の一以上は厨房にいますから、やはり機能的でカッコイイ厨房をつくりたい。『今日出しているお料理は、この厨房でつくりました。どうぞ見てください』と、自信をもって言える場所でありたいんです。実際、『厨房を見せてください』と言われることも多いんですよ。厨房ありきでレストランをつくるヨーロッパとは違って、日本では客席数から割り出して厨房をつくっている。そのなかで理想の

厨房をつくってくれるのは、タニコーさんしかないと思っています」（神保シェフ）

青山、新宿、銀座と出店を重ねてきた神保シェフが今注目しているのは、野菜の産地である地方だそう。「次は地方で、地産地消のお店をつくりたいんです。土地が広がって家賃が安

い地方なら、とことんこだわった理想的な厨房づくりができますよね。野菜をはじめとするいい素材、いい道具、いいお皿、そしていい腕が揃ってはじめて、おいしい料理ができあがる。これからも提供していきたい料理を思い描きながら、厨房づくりにもこだわっていききたいです」（神保シェフ）

僕をはじめ、窓のない厨房に籠もりっきりの料理人は多いもの。タニコーさんなら、プロジェクトマッピングで青空を厨房に作るなど、世界中のシェフから注目されるような画期的な厨房がつくれると思っています。タニコーさんの伸びるに、大いに期待！（神保シェフ）



神保シェフとお話をさせていただくと、本当に斬新なアイデアがどんどん出てきて、とても刺激になります。今後、シェフがつくるお店では、さらに刺激的な経験ができるでしょうね。私もシェフの期待に応えられるようにこれからも取り組んでいきます。（タニコー 松田）

INTERVIEW

「ナクレ」

緒方 稔シェフ

格好良くて機能的、
さらには飲食業界の未来も
意識した最先端厨房

イタリア・ロンバルディアの3つ星レストランやローマの1つ星レストラン、さらにはパリの3つ星レストランなどで腕を磨いてきた緒方稔シェフ。日本中が注目する新進気鋭のシェフが選んだ勝負の地は、杜の都・仙台でした。



仙台駅にほど近いスタイリッシュなビルに位置するフレンチレストラン「ナクレ/nacrée」のテーマは「光と花の杜」。世界的建築家の隈研吾氏による店舗デザインにも、光と花がふんだんに活かされています。この著名な建築家に内装を依頼した際に、緒方シェフは「厨房は僕がやります」と宣言。営業担当者のみならず、設計・製造を巻き込み、総力を挙げて理想の厨房を追い求め、新たなカテゴリーをつくりあげていったのです。そうしてできあがった厨房を一目見た隈研吾氏は、「するいね、これ」と賞賛の言葉をつぶやいたそうだ。今回のタニコーインフォメーションでは、緒方シェフがつくりあげたコンセプト厨房をご紹介します。修業を重ねてきたイタリアやパリの厨房にも「負ける気がしない」という、理想の厨房づくりに迫ります。



つくりたかったのは まだ日本に存在していない IHを中心にした厨房

——「そもそも、厨房の設計をタニコーに依頼した理由とは？」

きっかけは、昨年の国際ホテル・レストランショーでタニコーのブースを訪れたことでした。周辺の他社が利益を追い求めるようなプレゼンをしていたのに対して、タニコーは「売るつもりがないのかな？」と思うほど、売上げよりも機能性や独自性を打ち出していたんです。そこで、コンセプト厨房のことも知り、ぜひお願いしたいと思いました。

厨房づくりが動き出したのは、仙台営業所の渋谷所長と3時間に及ぶ打ち合わせをしたとき。まずお伝えしたのが、オシャレ、おいしい、安心・安全だけでなくエコロジーを意識した厨房をつくりたい、ということでした。そのために



4F ▶ B1

はまず、ガスから火力の強いIHにした、しかも既製品には無いコンセプトレンジのようなシンプルなデザインが欲しかったです。渋谷所長に「厨房に盛り込めますか？」と伺いました。すると、「できます」という力強い答えが返ってきた。もう、タニコーしかない、とこのとき確信しました。



▲タニコー仙台営業所 渋谷所長



今回の経験を 料理に活かしつつ 後進にも伝えたい

——実際に完成した厨房で、日々、どんな思いで仕事をしていますか？また、今後の展望も教えてください。

機能面で重視したのは、動きやすさです。星を獲得しているレストランとそうでないレストランの違いで、厨房内での動きのスマートさなんですよ。超一流レストランでは、たとえば3時間かけて味わうコースを提供するのでも、数分、下手したら数秒単位で調理時間をマネジメントしている。厨房が広すぎると無駄な動きが増えてしまうので、適度な狭さが必要だと思うんです。この厨房は人によっては狭いと思うかもしれませんが、自分にとってはベスト。客席から完全にクローズにしたので、作業に集中できるのも嬉しいところです。

ヨーロッパの一流店の厨房は、どこもとてもスタイリッシュ。もちろん機能的ですし、清潔で変なニオイもなく、格好良いうえに可愛いんです。この「可愛さ」は、料理をつくるうえでとても重要。盛り付けには、キュートさが絶対に必要なんです。それを演出する場である厨房も、可愛らしくないとダメ。IHコンロのトッププレートはブラックガラス天板にブルーLEDですが、コンロにレストランのゆるキャラが浮かび上がるようにしました。

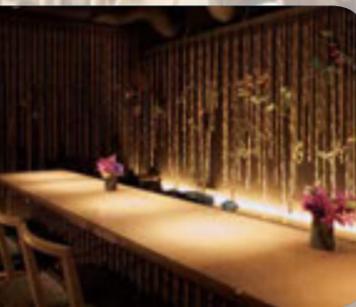
今回、隈研吾先生の店舗デザインとタニコーさんのIHコンロがなければこのお店をやっていなかったと思えるほど十分満足のいくレストランができました。

この厨房に入るだけで気合いが入るし、調理技術だけでなく衛生面やエコのこと、さらには未来の飲食業界や自分がすべき社会貢献のことなど、いろいろなことに思いを馳せられるようになった。人として成長させてくれる、唯一無二の厨房だと思っています。

今後はこの厨房で、おいしい料理をみなさんの生活に彩りに加え、社会貢献をしていきたい。そして業界を牽引していただけるような存在になるのが目標です。

ナクレ / nacrée (仙台市・青葉区)

DATA
 所 宮城県仙台市青葉区中央2丁目
 2-38 forseasons4 階
 完全予約制
 昼 ▶ 12:00 ~ 12:30 (最終入店)
 夜 ▶ 18:30 ~ 19:30 (最終入店)
 休 月曜日 (祝日の場合は翌火曜日)
 ☎ 022-748-7115



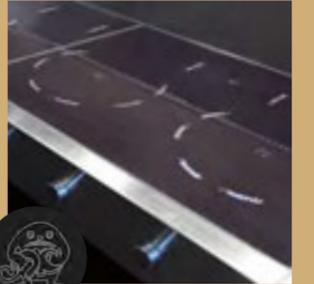
4F「nacrée」は「光と花と杜」をテーマにした店舗デザインでB1にあるワインバー「caraque」では「木と光と杜」をテーマにデザインがされている。どちらも隈研吾氏によるもの。



これが タニコーの 最新技術

IHコンロ

ロゴ、キャラクターをあしらったオリジナルのトッププレートと、シンプルな操作ダイヤル。火力の強弱によって、ロゴの光り方が変化していきます。



ディッシュウォーマー

3名で囲んで盛り付けるスタイルのデシャップ台。美しい円形デザインに仕上げました。中棚は回転式になっており、ヒートランプで保温します。

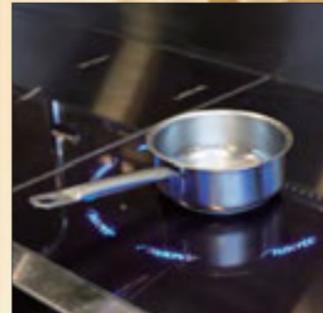


2段オープン

1段で260φのフライパン3枚が入る特注サイズ。天板上で食材を休められる温度に設定しています。



オープン・IHコンロ・ディッシュウォーマーをラインとしてデザイン



IHコンロのプレートには「nacrée」ロゴ

話題の **新** 店舗

世界から人が集まる
レストラン

福井・三国

LULL

福井県の景勝地・東尋坊近くの港町・三国。日本海を臨む305号線を進むと、リノベーションされた古民家で本格的なフランスが味わえるレストラン「LULL」が見えてくる。海を目前に見ながら階段を上って大きな蔵の角を曲がり、ふたつの蔵の間に設置された野外のウッドデッキを進む。美しい格子戸を開けると、暖炉が配されたモダンなレセプションエリアに到着した。その奥には、吹き抜けのメインダイニングエリアが広がる。

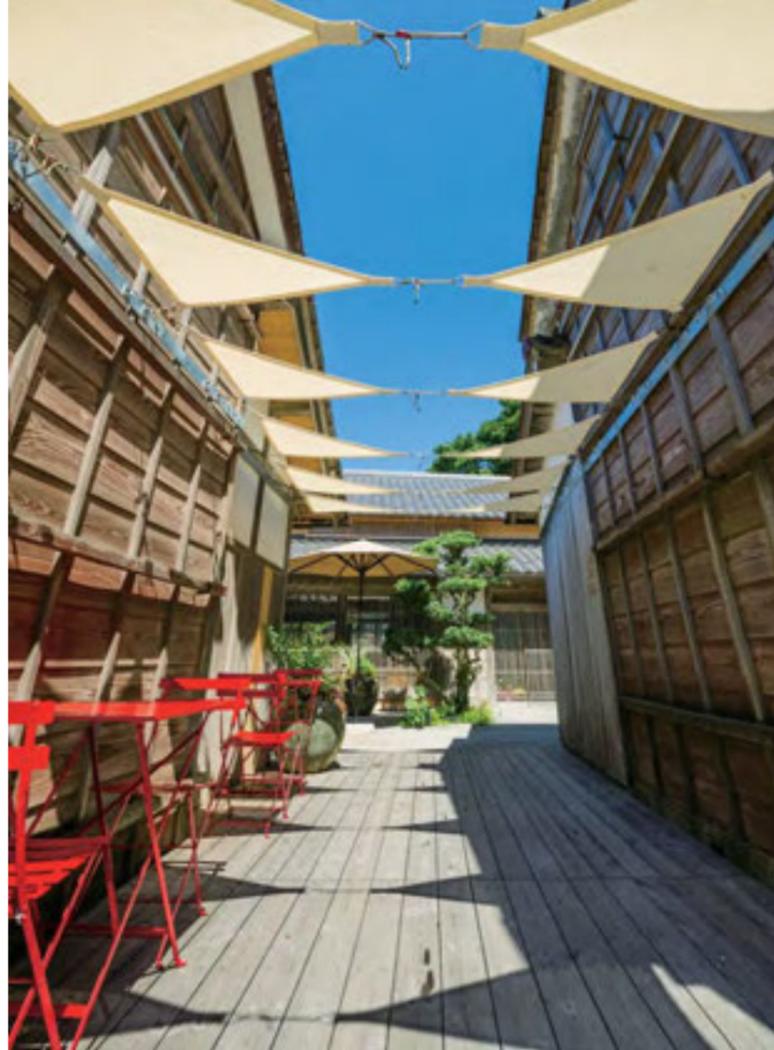
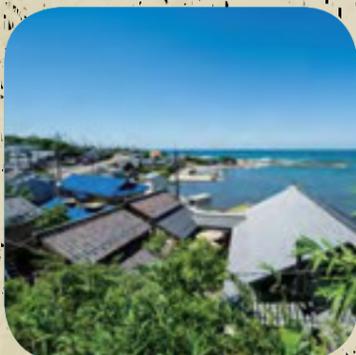
北前船の寄港地として繁栄してきた港町・三国。当時の面影を残す町屋風景が今も残っている。温泉、東尋坊と魅力がいっぱい。

東尋坊



あわら温泉

永平寺



築120年以上の古民家は、その当時の宮大工が5年もの歳月をかけて、1世紀以上威容を誇り続ける名建築。この古民家をモダンでスタイリッシュにリノベーション。



三国町は、どこかフランス・ブルターニュを思わせると小川シェフ。「ドーバー海峡に臨むブルターニュは、森と海に閉ざされた土地。世界一のオマール海老やホタテ、ヒラメなど海の幸に恵まれています。三国の海も、それに負けず劣らず豊か。住まう人が温和で優しく、訪れる人をホッとさせてく

れるのも同じなんです。ここにしかない居心地のよさがある。日本海、温泉、伝統文化、そして食材と、福井には地元の人々も気付いていない魅力が、たくさんあるんです」(小川シェフ)。その魅力とシェフの味に惹かれ、県外から足を運ぶファンが確実に増えている。



海に面した高台に立つため、三国の小さな漁港と日本海を一望。夕刻になると見事な夕日が、夜になるとイカ釣り漁船の灯りが目を楽しませてくれる。「LULL」の厨房を預かるのは、フランスの名店を経て都内レストランで腕をふるっていた堀田剛シェフ。静岡県出身で福井にはまったく縁がなかったというが、新鮮な食材が揃う三国でデスティネーションレストランを創る、という理念に共感して移住した。三国ならではの「サーフ&ターフ料理」で、堀田シェフのセンスと技を堪能しよう。



オーナーの小川智寛シェフは、福井県坂井市三国町の出身。19歳でフレンチの世界に入り、24歳より3年間、フランスの名店たる星つきレストランで腕を磨いてきた。現在は麻布十番にある「エルブランシユ」と、他2店舗のオーナーシェフでもある。

「古民家を古民家っぽく再生するのではなく、重厚さを残しながらも現代的なカッコいいレストランが作りたかった」とは、オーナーの小川智寛シェフ。東京・麻布十番で3店舗のフレンチレストランを経営する実力派だ。「LULL」で味わえる料理は、主国の海と山をまるごと表現した「サーフ&ターフ料理」。牛肉と甘エビ、プロシュートとイカなど、山海の旬がひとつの皿で融合する。非常に贅沢なメニューである。しかもそれらの盛り付けが、なんとも美しい。

食事を楽しみながら窓に目をやると、小さな漁港を有する日本海が広がっている。その風景は景色というより、一幅の絵のようだ。モダンな古民家、絶景、そして堀田シェフ渾身の山海料理。定期的に開かれるクラシックやジャズのライブ。「LULL」にはここでしかあり得ない、圧倒的な食体験が待っている。オーナーの小川シェフが目指したのは、旅の目的地となるデスティネーションレストラン。北陸新幹線の延伸を控え、世界中の人々が足を運ぶ「福井名物」になっていくのだから。



ラル LULL
(坂井市・三国町)

所 福井県坂井市三国町崎 31-25
営業 昼 11:30 ~ 18:30
夜 17:30 ~ 20:30
休 木曜日
TEL 0776-97-8903