

探訪 チャレンジ企業 71

食事とおしゃべりが楽しめる
本場ビストロ(大衆フランス料理店)を目指す
ビストロ・ウールー：野々市町



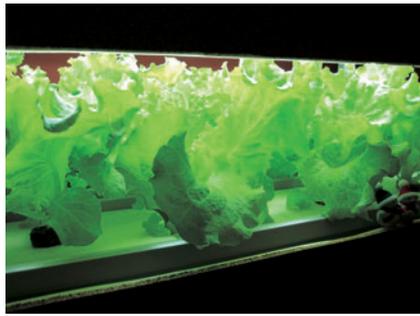
店舗の外観

一 県内初となるレストラン内植物工場の導入

今月のチャレンジ企業は、野々市町押野のフランス料理店「ビストロ・ウールー」。昨年十

二月初旬に店内に植物工場を導入、店内で栽培・収穫した野菜をお客さんに食べてもらうサービスを始めた。

このいわば「店産店消」の取り組みは、オーナーでシェフの久田康博氏の食材へのこだわりによるもの。普段から食材の仕入れは問屋に任せず、自らが仕入先に向き、これはと思うもののみを購入している。「農薬を一切使わず育てた野菜を収穫直後の一番おいしい状態でお客様に提供できる」点で植物工場の導入を決めた。現在栽培している野菜はレタスやルッコラ、サラダホウレン草など十種類。これらは十毛作以上の栽培が可能であるという。食事をしながら野菜が育つ様子を眺めることもできる。



店内での栽培の様子

二 修業時代に感じたカルチャーショック

久田氏は、フランスリヨンで単身修業している。当時感じたカルチャーショックがその後の

店づくりに大きく影響を及ぼしていると話す。修業先のビストロ(大衆料理店)は連日超満員。飾らないおしゃべりをしながら食事を楽しむお客さんの笑い声で、店内はいつも賑わっていたという。

「フレンチは華やかで洗練された料理や空間、格式を求めるもの」という当初もっていたイメージは覆され、大感動。久田氏は方針を改め、フランス家庭料理を研究すると共に本場ビストロの飾らない雰囲気のお店を持ちたいと思うようになった。

三 フレンチを気軽に楽しんでもらいたい。食事と会話が楽しいお店を目指して

独立開業後は、フレンチを気軽に楽しんでもらう店づくりに取り組んできた。店舗や装飾品は本場ビストロのイメージを取り入れた。お店を紹介する掲示物や看板はシェフの奥さんによる手書き、メニューやコースターなどの小物も手作り、これらがやわらかい空間を演出している。当店の看板商品シェフ手作りの「りんごバター」はどこか素朴でやさしい味。当店のコンセプトを象徴している。



創業以来の看板人気商品「りんごバター」わざわざこれを求めて来店される方も少なくない。

「それでもフレンチの格式高いイメージをまだまだ払拭できていないですね。」久田氏は控えめに語る。コース料理の価格帯をリーズナブル(ランチ一〇五〇円、ディナー一八五〇円)に設定。一般にはあまり見られない、取り分けの大皿料理やおつまみ感覚の小皿料理も取り揃えている。周りに気をつかってヒソヒソ話になるのでなく、楽しいおしゃべりがしやすい空気づくりを目指し、これからも試行錯誤を続けていく。



当店の料理

四 新たなチャレンジ。本場の伝統ビストロ料理の提案

現在、リヨンの田舎料理を新たなメニューとして提案する取り組みを進めている。あまり馴染みはないが、現地のビストロでは豚の内臓などが伝統的な料理の食材として使われるという。普段厨房からお客さんの好みや料理を出すタイミングに気を配



オーナーシェフの久田さん

っている、シェフの得意技は「日本人の舌に合う味の見極め」。新しい味がお客さんに合うかどうか、新しい感動を提供できるかどうか、味や見た目の研究に余念がない。提供する料理が固まった段階で固定客を対象としたプレオープンイベントも行う予定だ。

当店の目指すところは「料理とおしゃべりが楽しいBGMのいないお店」。完全無農薬の店産店消の野菜の栽培、おしゃべりがしやすい雰囲気づくり、リヨンの田舎料理の提案など、久田氏は現状に満足せず新しいことに勇気をもってチャレンジする。フレンチの新しい可能性を創造しつづける当店のこれから展開が楽しみである。(お問い合わせ)

ビストロ・ウールー

〒九二一八八〇二

石川郡野々市町押野二一七八

TEL

〇七六一二九四一〇〇九三

URL: <http://www.bistro-heureux.jp/>

(取材・執筆:野々市町商工会

辻 秀樹)

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。