



大通りから入ったところにある「隠れ家」的雰囲気の店舗

社長は高林料理長と一緒にカレーを食べている時、重要なことに気づきました。「日光東照宮にまつられた徳川家康は江戸時代300年の礎（いしづえ）を築いた。そしてこのホテルは100年。この長い歴史はどんな基盤から築かれたんだろう」。そして気づきました。「経営は文化なんだ。その土地の文化とともに歩むことが長く続くポイントだな」。

歴史の長い町には文化がある。京都も、鎌倉も、日光も、それぞれ老舗のお店がたくさんあることも納得が行きました。「どうか。郡山の文化、地元に根付いた、ローカルなお店が必要だ」と大き



電話でも丁寧な接客がお店のモットー



鈴木社長

突然現れた新店舗物件

夢成株式会社は、郡山市、山形県山形市で「しゃぶしゃぶ温野菜」をフランチャイズしている飲食店舗を開拓してきました。数年前から「新しいコンセプトのお店を開拓したい」と考え、鈴木社長は高林料理長と一緒に、全国各地の話題のお店を回って研究を続けていました。

その日、2人は栃木県日光市の日光東照宮の前にある金谷ホテルを訪ねていきました。このホテルは約100年の歴史を持ち、そこで出される百年ライスカレーは多くの人に愛されています。鈴木



肉と野菜の農家イタリアン
Arigato

所在地：郡山市安積 4-35
電話：024-983-9678

YELL

Vol.
18



スタッフ全員で家庭的な雰囲気でお客様をお出迎え

郡山市安積町のあさか野バイパスから少し入った一角に、白い壁のモダン和風なレストラン「肉と野菜の農家イタリアン Arigato」があります。オープンから約2年。ランチタイムはほぼ満席で、8～9割が健康志向のおしゃれな女性でいっぱいです。「福島に行くなら、地元の美味しい野菜が食べられる郡山の『Arigato』に行ったら?」と勧められて来たという県外からのお客さんも。同店を経営する夢成株式会社（ゆめなる）の鈴木厚志社長と、高林誠料理長にお話を伺いました。

農家イタリアンのコンセプト

それまで数年間、次の新しい店舗展開に向けて研究をしてきた鈴木社長の中に、「イタリアン」と、「地元・福島の野菜」というイメージが醸成されていました。

まだお店のスタイルが決まっていないかった頃、まずは野菜を作っている農家さん50軒ほどに会いに行きました。実際に顔を合わせて畑と生産物を見学させてもらうという素材研究から始めていました。その中には、とてつもない情熱を持った農家さんと、そうでない農家さんがいる事も分かりました。農家さんを知り、野菜を知り、実際に生の野菜を食べてみて、「この野菜をどういう風に生かしたら良いか」と話し合いを重ねました。

やがて鈴木社長は「素材を大事にするイタリアンがいい」と思い始めました。

そして「そばやうどんが高齢者に愛されているように、今の20代、30代の方にはパスタの需要が多い。そのパスタを好んで食べる方々と共に『A rigato』が成長していく」

その方々が年齢を経ても、ずっと通ってくれるのではないか」と、お店のデザインが描かれていきました。



徐々に固まっていたコンセプトと店内デザイン



少量多種の野菜が味わえるメニュー



野菜の形を残し素材の特長を引き出すサラダ



スタッフの盛り付けも、美味しく食べいただく大切な演出

「スタッフの盛り付けも、美味しく食べいただく大切な演出」として、スタッフが丁寧に料理を盛り付けてくれます。また、野菜の形を残すことで、素材の特長を引き出しています。

「野菜の姿、形、香り、本来の味がなくなるようなものはダメだ」と。調味料でごまかしたり、素材をごちやませにしないような料理はその野菜をダメにしてしまう。それよりも、野菜が引き立つような料理。形が残つてればベストだ、と。鈴木社長自身も「そういえば、他のお店でも、野菜の形を生かして出してくれることはあるまい。手をかけないでもおいしいものは良い素材だし、やっぱりおいしい」と。

そうしたアドバイスを生かした調理方法やメニューを開発。ランチサラダやパスタドルチェは、少量でも多種、「コースで素材を生かしたメニューが食べられるようにしました。特にサラダは、高林料理長のこだわりを生かし、地元福島県産の素材が生きた「ザ・福島」の内容。「福島の野菜って美味しいんですね」って言ってもらえることが幸せですね」と高

素材を生かしたメニュー開発

林料理長は話します。

ディナーメニューは、まず、トマトや

オープンの時期が決まり、いよいよ具体的なメニューの開発に入った際、一番大切にしたことは「良い素材を使う」ことでした。高林料理長の地元・玉川村の農家、小針さんと出会い、重要なアドバイスをもらいました。

「野菜の姿、形、香り、本来の味がなくなるようなものはダメだ」と。調味料でごまかしたり、素材をごちやませにしないような料理はその野菜をダメにしてしまう。それよりも、野菜が引き立つような料理。形が残つてればベストだ、と。鈴木社長自身も「そういえば、他のお店でも、野菜の形を生かして出してくれることはあるまい。手をかけないでもおいしいものは良い素材だし、やっぱ

りおいしい」と。

そうしたアドバイスを生かした調理方法やメニューを開発。ランチサラダやパスタドルチェは、少量でも多種、「コースで素材を生かしたメニューが食べられるようにしました。特にサラダは、高林料理長のこだわりを生かし、地元福島県産の素材が生きた「ザ・福島」の内容。「福島の野菜って美味しいんですね」って



和やかな雰囲気でお客様をお出迎えするスタッフ

いた頃、都内の出張キッチンのようないべントで淡路製麺さんと会いました。特に、五代目の出雲社長の『パスタ料理を日本の食文化に!』という思いにとても共感しました!」と鈴木社長。多くの人が感動をもらいながら、メニューを開発していました。

「自分が共感できる人とは、損得でお付き合いをしませんので、思わずおまけがついてくることが多いんです。それは信用のようなものだつたり、『困ったときにはお互い様』というようなサポートだったり」。

お店の名前「A rigato」にも、共感と感動、そして感謝を込めました。

「最初から『A rigato』にしよう」と僕の中では決まっていたんです。それが「間違いない」と確信させてくれたのが、農家さんたちでした」と話す鈴木社長。

いた頃、都内の出張キッチンのようないべントで淡路製麺さんと会いました。特に、五代目の出雲社長の『パスタ料理を日本の食文化に!』という思いにとても共感しました!』と鈴木社長。多くの人が感動をもらいながら、メニューを開発していました。

「自分たちで作る野菜が美味しかったのか、美味し始めたのか、全然わからないんだよ。野菜を売つたら終わり、では、寂しいよね」と。

その言葉を聞き、「A rigato」は、農家さんにお客さんの「ありがとうございます」から感動をもらいました。メニューを開発していました。

「美味しい」という言葉が伝わるお店にしたい。そのお客様の『感謝の言葉と感動』を届ける役割が自分たちにはあるんだ。農家の作った大事な商品と、大事な価値を世の中に届ける使命がある」と、ミッションを確信しました。

そして、「A rigato」という店名に、農家さん、従業員、お客様への3つのありがたさを込め、農家さんをおしゃれに演出するデザインも開発し、素敵な農家イタリアン・レストランとしてスタートしたのです。

ある農家さんが鈴木社長に、「自分が作った野菜が美味しかったのか、美味し始めたのか、全然わからないんだよ。野菜を売つたら終わり、では、寂しいよね」と。

その言葉を聞き、「A rigato」は、農家さんにお客さんの「ありがとうございます」から感動をもらいました。メニューを開発していました。

「美味しい」という言葉が伝わるお店にしたい。そのお客様の『感謝の言葉と感動』を届ける役割が自分たちにはあるんだ。農家の作った大事な商品と、大事な価値を世の中に届ける使命がある」と、ミッションを確信しました。

そして、「A rigato」という店名に、農家さん、従業員、お客様への3つのありがたさを込め、農家さんをおしゃれに演出するデザインも開発し、素敵な農家イタリアン・レストランとしてスタートしたのです。



お昼時には明るい陽射しが入り込む店内

オープン後に直面した問題

「おかえりなさい」。それぞれの席に用意されたメニューは、その言葉から始まります。ホッとできる、自宅のようにくつろげる場所。誰もが「帰ってきたな」と感じる雰囲気を目指しています。オーダーしたお料理をテーブルに運んだスタッフは、それぞれの素材を提供してくれた農家さんや生産者の顔写真入りのカードを示しながら、本日のメニューを紹介します。これもA rigatoならではの演出です。



スタッフの連携を大事にしている厨房

かつてはお店の雰囲気、おしゃれさを重視していたお客様も、今は『頭で食べたい』という方が多くなっています。

災の復興への貢献、いろいろなストーリーを理解して、『頭で食べる』時代の到来と言われます。スタッフの説明を聞いて召し上がっていただくと、美味しいものがより美味しくなるということは間違いないので」と鈴木社長。「福島の生活とか文化とか、農業を押し上げてくださって、福島を世界一にしたいんですよ。

それをお手伝いしてくれているのがお客様ですとお伝えしたいんですよ。そしてお客様も、福島の農業を盛り上げてくれる仲間になってくださいね、とお願ひする気持ちを込めています」。

順風満帆に思えるA rigatoですが、オープン当初はある問題に直面しました。現在は常連客やリピーターがたくさん来てくれますが、お客様がサッパリ、といった状態が約半年、続きました。隠れ家のコンセプトを生かすため、メディアなどの宣伝を行わず、アンテナの高いお客様をターゲットとした「実体験のロゴミ」を重視したからです。

「もともと宣伝していないので、最初から人が来ないのは当然のことです。けれども従業員から見れば不安だったでしょうね」と鈴木社長は想定内だった

と振り返ります。

10年前から一緒に働く渡邊副料理長は「最初の時はやばいなと思いました。お客様から『お店はどこですか?』とうう問い合わせの電話が毎日来ていて。どうなっちゃうのかな、と思いましたね。でもまだ半年だし、大丈夫だろう、とも思っていました」。その通り、オープンから半年が過ぎるころ、急にお客さんが増え出しました。今や、おしゃれな女性たちで、ランチタイムは毎日満席になっています。



-5-



お客様への「ありがとう」と自慢のメニューを笑顔で運ぶスタッフ

採用と教育研究所

saiyo to kyouiku kenkyujo

プロフィール



代表：半田 真仁

上場企業から自治体等の「新卒採用から教育まで」一貫した支援サービスを行っている。これまで数多くの社員、職員の採用・人財育成・職場定着等に携わり、CSR（社会貢献活動）を活用した「いい会社創り」のサポートとして定評がある。

YELL

Vol.18 2018年10月

発行：採用と教育研究所
〒960-8055
福島県福島市野田町 6-7-8
電話 024-529-5153
info@saiyoutokyouiku.com



第3回目のミーティング後、ある農家さんが、この交流会で知り合った土作りのエキスパートの農家さんのところに実際に足を運びました。「土について学ばせてください」と。そして、3トンもの土を購入してすぐに土壤改良を始めました。

そこは、数年後には区画整理で畑ではなくなる可能性がある地域でしたが、その農家さんは「美味しい野菜が作れるところへ美味しい野菜を届けたいから」。そう黙々と取り組んだそうです。

A rigatoのある郡山市には、東

広がる 「ありがとうございます」の輪

オープン後、ある農家さんから「農家同士で集まる機会がないけど、A rigatoさんで開いてもらえないでしょうか」という依頼が寄せられました。流通を担当する舞木(もうぎ)さんは、「それができるのはA rigatoさんしかない」と確信。須賀川でネギを作る設楽(しだら)農園さん、流通を担当している舞木さんが中心となって、2、3ヶ月に1回、農家たちの交流会が開かれています。農家さんとしての工夫、苦労、新しいメニューにつながるようなヒント、熱いモチベーションをシェアする会話が交わされます。

日本大震災後、被災地から避難してきている人も多数います。そうした方々との交流も生まれています。あるときお客様が、A rigatoのオリジナルロゴと、福島県の地図の形をしたオリジナルのお皿を特注して、鈴木社長を持ってきました。お客様は「浪江町の大堀相馬焼の窯元・志賀陶器店が郡山に避難して、新たに『あさか窯窯』を開きました。そこに依頼して作ってもらつたんです。鈴木社長も、こういうの好きでしょ?」

鈴木社長は、即、「はい!大好きです」。そしてお店用に、あさか窯窯に追加発注をしました。現在、それのお皿は一枚5000円で販売されています。

最後に、鈴木社長にこれから目標を伺いました。

「旬のものを楽しんでもらう、福島の農業の良さを知つてもらう、というお店が実現できて、地元や農家さんとのつながりも広がっています。今後はさらにメニューを工夫し、調理技術も磨いて、県内だけでなく、県外のお客様にも発信していくことを思っています」。

同期も、農園さんを中心と/or て、2、3ヶ月に1回、農家たちの交流会が開かれています。農家さんとしての工夫、苦労、新しいメニューにつながるようなヒント、熱いモチベーションをシェアする会話が交わされます。

第3回目のミーティング後、ある農家

さんが、この交流会で知り合った土作り

のエキスパートの農家さんのところに實際

に足を運びました。「土について学ばせて

ください」と。そして、3トンもの土を

購入してすぐに土壤改良を始めました。

そこは、数年後には区画整理で畑ではなくなる可能性がある地域でしたが、その農家さんは「美味しい野菜が作れるところへ美味しい野菜を届けたいから」。そう黙々と取り組んだそうです。

A rigatoのある郡山市には、東