



## THE RESTAURANT

「食の共創プラットフォーム」  
の核となる、グランメゾン

福島県郡山市に開業した「THE」の中核店舗である「THE RESTAURANT」の厨房設計を fujimak が担当しました。

福島県郡山市に 2022 年 4 月に本格開業した「THE」は、調理、製菓、製パン、食品加工といった食のプロフェッショナルの職場となる多様なキッチンと関連施設を完備し、地域の人々や食材・食品の生産者、料理人、学術関係者などが有機的に連携しながら、食の新たな価値を創造していく、教育・研究施設としての機能を備えた複合商業施設です。コンセプトは、「食のプラットフォーム」。その中核店舗となる「THE RESTAURANT」は、「KIHACHI」総料理長を務めた鈴木真雄氏をエグゼクティブシェフに迎え、国内外の美食家に福島の食の豊かさを伝えながら、地域の食文化・食ビジネスの牽引役となる「東北のグランメゾン」を目指します。

### 一 食文化・食ビジネス発展の基盤となる複合施設

福島県の商都・郡山市に 2022 年 4 月、多様なタイプのキッチンとその関連設備で構成される「THE」が本格開業しました。2 階建ての建物は、1 階に開業したレストラン「THE RESTAURANT」のほか、パティスリー、カフェ、食と飲料のセレクトショップ（「グローサリー」）を配置。2 階はレンタルスペース（「ソーシャルキッチン」）とレンタルキッチンスタジオが開業中で、今後は、基本的な料理を商品レベルで作れるように学ぶことができるスタジエキッチンや、食材の一次加工を手掛けるセントラルキッチン、ベーカリーなども順次、営業を始める予定です。

THE の経営は Nitcho が手掛けられておられます。1992 年に日本調理技術専門学校を開校して以来、地域のフードサービス業界を担う調理師と製菓衛生師を輩出し続けてきました。

なぜ、教育機関が本格的なレストランや一次加工施設などを展開するのだろうかという疑問に思う方がいらっしゃるかもしれません。実は近年、フードサービスの教育機関の役割は大きく変化しています。調理技術や基礎知識の教育にとどまらず、自らプレーヤーとしてビジネスに関与し、各分野の専門家と共に知見を蓄え、地域の食文化や食ビジネスの発展に積極的に貢献していく動きが世界中で活発になっているのです。

例えばスペインの Basque Culinary Center (BCC) は、料理・調理が医療や建築など他の学問と同様の社会的な地位を占めることを目的の一つとして設立された料理専門大学で、学生はレストラン運営を含め、食に関する多様な体験ができるようになっています。9 カ国のシェフが学校の評議員を務め、プロの料理人向けのコースなども開設しているほか、専門の研究室を擁する各種のラボでは企業から新製品開発なども受託しています。また、世界最大級の料理大学として名高い米国の The Culinary Institute Of America (CIA) では、フードサービスに関する幅広い学術研究や実務教育を手がける一方で、「獺祭」を醸造する旭酒造株式会社と提携し、ニューヨークに酒蔵を建築中です。



#### THE KITCHEN PLATFORM の館内施設

<b>2F</b>	
ソーシャルキッチン	... 料理教室やイベントが可能なレンタルスペース
スタジオキッチン	... レンタルキッチンスタジオ。20 人まで対応可能
<small>(開業準備中)</small>	
ベーカリー	... オリジナルのパン類を焼成するベーカリー
スタジエキッチン	... さらに上のステージを目指す料理人の教育施設
セントラルキッチン	... 地域の良質な食材を一次加工。卸売りも想定
学食 / ロビー	... レストラン形式の学生食堂とロビースペース
<b>1F</b>	
レストラン	... 東北を代表するグランメゾン志向
パティスリー	... オリジナルのケーキ、焼菓子などを販売
グローサリー	... 福島と東北にこだわった食のセレクトショップ
カフェ	... テイクアウトも可能なカフェ / BAR

## — 「要望を出すと、経験に基づく提案が返ってくる」

Nitcho による THE の開設も、こうした教育と研究とビジネスの融合に呼応した、新しいアプローチの一つです。施設のコンセプトは、「KITCHEN PLATFORM (キッチンプラットフォーム)」。プラットフォームとは、システムやサービスの基盤となる環境のことで、「農業王国」と呼ばれる福島において、豊かな食資源の生産や提供にかかわる人が集い、情報を交換し、議論をしながら、福島と東北の食に関する新しい価値を生み出し、食ビジネスの可能性を広げていく場となることを志向しています。鹿野正道学校長は、次のようにおっしゃいます。

「THE とは、『最高の』という英語の意味に、人が集う場としての『座』を掛けた言葉です。食に携わる人々が集い、多様で多彩な食のサービスを地域に提供しながら、食に関するさまざまなカルチャーをその場に集う人たちと一緒に作り上げていくプラットフォームです。東日本大震災以降、世界中の料理学校や大学などを視察し、福島に求められる施設の姿を考え抜いた答えが、この THE でした。専門学校としてスターシェフを育てるだけでなく、福島の食文化とビジネスをより高めていくプラットフォームになりたいのです」



Nitcho 日本調理技術専門学校の鹿野正道学校長。フランス料理の主任教員などをお務めになりました

## — レストランは「東北のグランメゾンでありたい」

こうした壮大な構想のもとに生まれた THE の中核店舗が、「フルコースのディナー料理」を提供する約 40 席のレストラン「THE RESTAURANT Ca marche」です。ディナーコースは 1 万円と 1 万 8000 円 (いずれも税・サ別)、ランチは 3500 円と 5000 円 (いずれも税別)。福島県内で収穫された旬の食材や、福島県産の食品、調味料を積極的に採り入れ、西洋料理や日本料理などの手法を用いた、表情豊かな料理を提供します。ワインとのペアリングなど、食の豊かな楽しみも提案しています。

「地域の食文化を発展させるためには、最高水準の調理技術と発想に基づいた、最高の料理とサービスを提供するグランメゾンの存在が欠かせません。そのグランメゾンとして認知される店を私たちが作り上げたいのです」と話す鹿野学校長は、「KIHACHI」で長らくレストラン部門の総料理長を務めた鈴木真雄シェフをエグゼクティブシェフとして迎えました。鈴木シェフは長年、郡山市のフロンティア大使も務めており、日本調理技術専門学校の特別講師も務めてこられました。「10 年以上前、鈴木シェフと一緒に、郡山市のご当地メニューとしてグリーンカレーを作ったことがあります。鈴木シェフは小麦粉ではなく、地元の安積米を使ってルーに濃度を出していました。メインの食材だけでなく、とろみをつける食材にまで地元の産品を生かそうという細やかな目配りと、既存の料理の枠にこだわらない豊かな発想に感銘を受けました。そのご縁で特別講師をお願いしていましたが、今回改めて、「THE RESTAURANT Ca marche」を率いていただくことにしました」(鹿野学校長)。

「THE RESTAURANT Ca marche」は、厨房スタッフも、サービススタッフも、新たに編成したチームでの船出です。「私の料理や考え方を日々の営業の中でスタッフに伝えていながら、3～4 年かけて、焦らずに人材を育てていきます」と語る鈴木シェフは、この店舗の経営を軌道に乗せること以外にも、「THE RESTAURANT Ca marche」には重要な使命があると考えているそうです。「生産者の方々と広く、深く関わり、生産者自身も知らなかった素材の持ち味を料理として引き出しながら、生産者と共に切磋琢磨していきたいのです。そのためには、慣れ合いに背を向けた問題提起も必要になるかもしれません。地元で評価が高く、『ウチで作った作物が一番旨い』と満足している生産者に、『よそにはもっと美味しいものがありますよ。だから、もっと美味しいものを一緒に作りましょう』と働きかける場面もあるでしょう」(鈴木エグゼクティブシェフ)。



地元・郡山市出身の鈴木真雄エグゼクティブシェフ



「アナゴと豚肉とマンゴーのミルフィーユ」。じっくりと煮上げた豚肉にマンゴーのスライスと煮アナゴを順に載せて、カソナードを振り、バーナーで焼き上げています。ソースはアナゴの煮汁と赤玉ポートワインをそれぞれ煮詰めて合わせたものです

鹿野学校長も、食のプラットフォームの中核施設として、「THE RESTAURANT」が地域の食文化・食ビジネスの発展に果たす役割は大きいと考えておられます。「美味しいものを料理や食品として広くお伝えできるソフトとハードが、この店をはじめとする THE の施設には備わっています。野菜にしろ、果物にしろ、肉にしろ、誰にも負けない個性的で美味しいものを作り、提供すれば、県外からもっと人が集まりますし、その食材が適正な価格で売れ、生産者も地域も幸せになるはず。新しい品種や製品づくりのコーディネートも担っていきたいと思います」（鹿野学校長）。

## — さらに上を目指す料理人の " 気付き " の場に

鹿野学校長は、「THE RESTAURANT」を、「ミシュランの星を獲得できる店にしたい」とおっしゃいます。併せて、星の獲得を目指して真剣勝負を続ける「THE RESTAURANT」と、開業を控えた 2 階のスタジエキッチンとを連動させた、新しい料理人教育のプログラムを導入する構想もあるそうです。

「この店での実務を通じて、レベルの高いレストランでは何が求められるのかを体感し、『自分にできていないこと』が何かを理解するのが最初のステップ。そして、実戦で感じた足りない分をクリアするためにスタジエキッチンで学ぶ、という流れになります。当校の卒業生だけでなく、飲食店のマネジメントを学びたいというプロ料理人の受け入れも検討しています。日本の料理やレストランビジネスには、アジアを中心に、海外からも関心が寄せられていますので、海外の人材も受け入れたいと考えています。いずれも、どのようなプログラムがあり得るのかを整理しているところです」（鹿野学校長）。



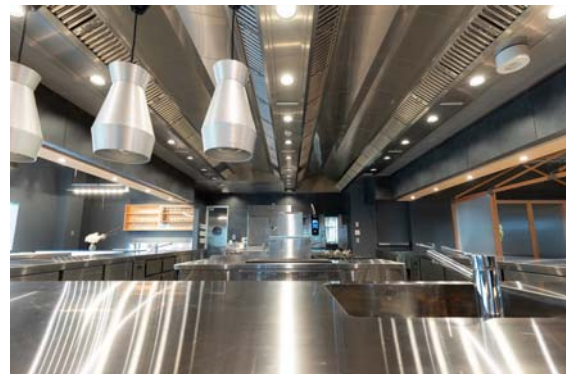
「THE RESTAURANT」の店内

## — 「毎朝、この厨房を見るとワクワクする」

今回、fujimak は、オープンキッチンである「THE RESTAURANT」の厨房設計をお手伝いさせていただきました。星付きレストランの設えをコンセプトにコンビオープンなど、厨房機器も fujimak 製品を多く採用していただいています。

「この店はシェフや料理人が主役です。プロが料理をゼロから作り上げていく様子を楽しめるライブ感と、包丁を入れて食材から出た湯気が消えないうちに料理をお客様に届けられるような。厨房と客席との距離の近さを意識しています。単なるオープンキッチンではなく、厨房の中に客席があるようなイメージですね」と鹿野学校長。

現場を預かる鈴木エグゼクティブシェフには、KIHACHI の総料理長をお務めのときから fujimak の厨房をご愛顧いただいていた。「昔から担当してくれていたスタッフが窓口でしたので、細かいことを全部言わなくても、見せることを意識した、機能的で上質な厨房に仕上がっていますね。「THE RESTAURANT」では特に、お客様に見せてよい部分と見せない方がよい部分を明確に分けて、整然とした美しさを意識しています。いい厨房ですよ。毎朝、THE に来ると、厨房が最初に視界に入ってきて、毎朝ワクワクしていますから」（鈴木エグゼクティブシェフ）。



厨房。調理中以外はカウンターに調味料や器具を一切置かず、整然とした美しさを保っています

## — 将来はオーベルジュも構想

「THE RESTAURANT Ca marche」は早くも福島県的美食家たちをうならせているようです。「多くのお客様から、『美味しい料理を食べるために、東京や仙台まで行かなくても良くなった』とのお声を頂戴しています。口コミでお客様への認知度を高めながら、3 分の 1 以上が県外のお客様で占められるようにしたいですね」と鈴木エグゼクティブシェフ。

「郡山市内には全国有数の医療施設があり、富裕層によるメディカルツーリズムによる集客も期待できます。この地域は温泉も出ますので、オーベルジュとして観光拠点としても発展させられるかもしれません。また、学術的な知見を蓄積する取り組みも積極的に行っています。例えば、地元の大学と共同で、星付きレストランの快適性を科学的に解明するといった研究も手掛けたいと考えています」。

このように THE の将来構想を次々と披露して下さる鹿野学校長には、学校の運営責任者として、THE の開設がどのような意味を持つのかを伺いました。「人口減少が続く地方の学校にとって、将来への選択肢は二つしかありません。『やらない地獄』と『やる地獄』です。人口減少の流れと共に規模を縮小していくか、何かに特化して、全国や世界じゅうから人が集まり、注目される存在になるか。どちらも困難を伴いますが、当校は後者を選択することにしたのです」(鹿野学校長)。

「THE」の立地する郡山市の安積地域はかつて、農業に欠かせない水資源に乏しい原野でした。それが 50km 離れた猪苗代湖から農業用水を引く安積疎水の完成により、この地域は日本有数の穀倉地帯へと変貌を遂げました。郡山市は、平成の大合併で面積を広げた新潟市が誕生するまで、米穀生産量で日本一を誇っていたほどです。安積疎水は、激動の明治時代に政府が手がけた最初の国家事業でした。コロナ禍で社会が不透明になっている令和の時代に、Nitcho が覚悟をもって開設した「THE」は、日本の食と食ビジネスに新たな好循環を生み出し続けていくはずです。



鹿野正道学校長（写真右）と、鈴木眞雄エグゼクティブシェフ（写真左）

## THE RESTAURANT

店舗名	THE RESTAURANT
所在地	福島県郡山市安積 4-230「THE」1 階
経営	Nitcho
開店	2022 年 4 月
Web サイト	<a href="https://thekoriyama.jp/">https://thekoriyama.jp/</a>



## 関連製品



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫



コンビオーブン iCombi Pro

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ [fujimak-support@fujimak.co.jp](mailto:fujimak-support@fujimak.co.jp)

