

食事で旅行気分を

全国の逸品 週替わり提供

道の駅ピア21しほろ内のレストラン「にじいろ食堂」が、47都道府県の郷土料理や有名グルメを週替わりで提供する企画「旅するにじいろ食堂」が好評だ。全国さまざまな地域の味が楽しめる定食企画として6月にスタート。沖縄県のソーキそばや熊本県のあか牛のステーキ重など九州から始めて「北上」している。土曜でなぜ全国のグルメなのか。狙いや手応え、展望を料理長の宮崎純さん(33)に聞いた。(大健太郎)

味を忠実に再現

九州編を終え、手応えは。メインの料理を先に決め、それにバランスのいい小鉢を考える。自分が食べたことのない料理は、ユーチューブを



鳥取編は香ばしさと力強いうま味が特徴の「牛骨ラーメン」

たうん トーグ

企画の狙いは。

食堂のブランド(定番)メニューだけではなく、新しい試みをやりたかった。スタッフで戦略会議を行って、地域の風習と旬の食材から生まれる全国の郷土料理やB級グルメを取り上げ、土幌の多くの人たちに全国の郷土料理を知ってもらい、自分たちも作ったことのない料理を提供するのが面白いと思った。全国の料理を食べて旅をしなくても旅した気分になれる。月曜日にもメニューが変わる。1000円前後のリーズナブルな値段で提供。ゴールは北海道だ。



見るなど研究している。特にそれぞれの地元食材にこだわった。熊本編は阿蘇で育ったあか牛を取り寄せて焼き上げた「あか牛のステーキ」や、鳥取編は牛骨でだしをとった濃厚でうま味のある「牛骨ラーメン」にした。地域の歴史に基づいてアレンジはせず、

できるだけ味を忠実に再現できるように作った。毎週末人もいて、お客さんからは「おいしい」「いろんな味があって楽しめる」というさまざまな声を聞いた。1日10食限定で、これまで約400人が注文している。

印象に残る料理は。

宮崎地鶏の炭火焼きが面白かった。かみ応えが特徴な「みやざき地頭鶏(じつとこ)」を使用。朝から仕込みをし、切り分けた肉を塩とこしょうで焼き、鶏油をかけて豪快に脂の乗ったうま味や、香りが食欲をそそり、ふっくらジュシーに焼き上がった。料理の見聞や調理の技術力向上に

土幌「にじいろ食堂」料理長

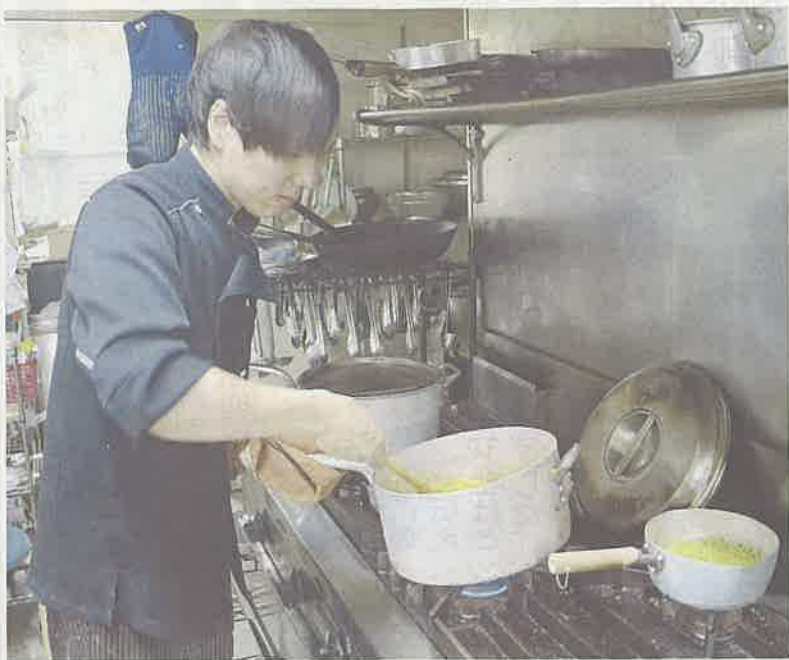
宮崎純さん

つながって、料理人として勉強になった。

ワンランク上を

今後の目標は。

料理がよくてもサービスが悪かったら、お客さんは訪れない。にじいろ食堂のコンセプトは、ワンランク上を目指す。ことを掲げている。お客さんを満足させるために料理とサービスのクオリティを高めることを重視したい。課題に対しては、スタッフ全員でどうしたらよくなるのか意見交換し、常に探求している。おいしかったという声を聞けたらうれしいし、今後も一丸となって頑張りたい。



厨房(ちゅうぼう)に立って、懸命に調理に励む宮崎さん

みやざき・じゅん 1990年清水町生まれ。清水小、清水中、清水高、東京調理師専門学校卒。山形県のイタリア料理店やイタリア・ミラノの飲食店で勤務した。2019年に「にじいろ食堂」を運営する「at.LO CAL(アット・ローカル)」に入社し、現在は料理長。土幌町在住。