



1-3F *Ostrea &*
B1F *Bar Accola* @SHINJUKU 3CHOME

Editor MATSUDA



株式会社バル・ジャパンご経営のOstrea新宿三丁目店とBAR ACCOLA。8月8日に2店舗同時グランドオープン致しました。

7店舗目のオストレア。赤坂「バルスバー」に続くオーセンティックバー 2店舗目。オストレア新宿三丁目店は、歴史ある建物をリノベーションした初めての3フロア展開。ヨーロッパ建築のような古き良き雰囲気を生かしながら、1Fは新鮮な牡蠣が並んだディスプレイやキッチンを前にライブ感を味わえるテーブル席、2Fはテーブル、バーカウンター、テラスなど様々な個性を持つ開放感のある空間、3Fは個室空間としても使用できる

中庭が魅力の落ち着いたテーブル席となっております。B1Fの姉妹店「BAR ACCOLA(バー・アッコラ)」は、喧噪を忘れ、ぬくもりとやさしさに包まれる都会のオアシスをコンセプトにご営業。以下株式会社バル・ジャパンのホームページより。バル・ジャパンの社名の由来は、スペインの「バル」からきています。スペインにおけるバ

ルは、地域になくはない存在として多くの方から愛されています。私たちは、日本におけるバルのように、その地域になくはない、必要な存在であり続けたいと思っています。最良の環境を整え、お客さまをお迎えし、私たちのお店で食事を通してリフレッシュしていただければ、何よりの幸せです。

なさんと接して参りました。いつお会いしてもみなさんは笑顔で、取引先である私やメーカーの方達の事を気遣って頂きました。一つのお店を一緒に造り上げて行く...そんな熱い想いをワクワクドキドキしながら体感出来た事。とても素晴らしい体験でした。そんな熱い想いが込められた素敵なお店が新宿3丁目の地にオープン。みなさんもその想いに触れて頂き、心からの充足を得て頂ければ...と思っています。



Shakegaraso
@EBISU

Editor Matsuzaki



新たな発想で飲食業界の常識を覆してきた株式会社スパイスワークス様が7月31日に恵比寿駅近くに「魚介ピストロ鮭殻荘」をオープンされました。

今回は我々日本人には大変なじみのある食材「鮭」をフューチャーし、素材を最大限活かした同社のこれまでのノウハウに裏付けされたスパイスワークスというフィルターを通じた結果、鮭という単品素材でありながら様々な魅力的なメニューが勢ぞろいしております。また鮭の遡上の如く産地の川



行政を巻き込み全面的なバックアップを得るの展開に最近飲食業界で話題になっている第六次産業とはまた違った形の産地との強力な結びつきの元、鮭という大変ポピュラーな食材を掘り下げ、これでもかこれでもかと鮭の魅力を見せてくれるメニューたち、実際に店内には鮭が泳ぐ水槽があり店内の至る所まで鮭を感じることが出来ます。また食器を扱う事を生業としている私

達にもいつも勉強になる食器のセレクト使い方は圧巻であり日々もっと勉強しお客様のご要望を具現化せねばと考え反省させられる場面もありました。鮭という単品素材を打ち出す店舗コンセプトに同社社内からも色んな声があったそうですが最後は下遠野社長様の熱意にスタッフの皆さんが賛同し開店に至ったことをお聞きしております。



メニューの一皿一皿に、そして店内の至る所に鮭に対する並々ならぬ愛情、熱意が感じられる店舗でスタッフさんも料理を運びながら鮭とはこういうものだ、本来はこういう郷土料理です。など下遠野社長様の熱意が伝染したように鮭への熱き思いを語ってくれます。そんな鮭愛に満ちたお店「魚介ピストロ鮭殻荘」に是非訪れてみてはいかがでしょうか

Food Working Women

FILE03: Keiko Shimada

今回のFOOD・WORKING・WOMENはフードコーディネーターとして活躍 されており、OFFICE-K代表取締役の島田恵子さんに御自身のプロフィールそして、今までのお仕事とこれからの展望をお聞きしてみました。

—現在、島田さんはフードコーディネーターとして、メニュー開発や料理のスタイリングなど、飲食企業や食品会社などをクライアントに持ち活躍されており、起業されるまでの経緯などプロフィールを教えてください。

大学を出て、大手の不動産会社で仕事をしていて一念発起し、大好きな「食」にたずさわりたいと、出来たばかりのフードコーディネーターの学校に行きました。学校に通いながら飲食店で料理の修行をして、調理師の資格を取りました。当時はフードコーディネーターという職業は世間に知られておらず、映画やTVなどの中で出てくる料理を用意したり作ったりする方がいるくらいでした。修行中にさまざまな御縁をいただき、飲食店を経営した時代もありますが、フードコーディネーターの本業である料理撮影のスタイリングのご依頼をいただくことが多くなりました。

ご存知かもしれませんが「料理のスタイリング」は、本物以上に美しく見せるテクニックで、コンセプトに合った器や小物を選び、料理をきれいに盛りつけて、ツヤを出したり、泡や湯気を出したりします。撮影のときに、「もっとこうの方がいいの。」とか「こういう使い方をしたらおいしそう。」などと言っていたら、スタイリング以外にレシピを考えるお仕事もいただけるようになりました。

そんな中で、某コンビニエンスストアの新業態プロジェクトでメニュー開発者として参画し、マーケティングに基づくモノ作りを学んだことをきっかけに、業務用のメニュー開発が得意になりました。

現在は食品メーカーさんや飲食店さん向けのメニュー開発や加工食品の商品開発、料理写真の撮影が主な仕事になっています。

—現在お仕事をされているメニュー開発やスタイリング、レシピ制作などの業務に

ついて、具体的にお教えてください。

企業様が主な顧客ですので守秘義務契約のあるお仕事が多いので、あまり具体的にはお話できないのですが、飲食店の新規開店やリニューアルの際の器選びやメニューのコンサルティングをしています。メーカーや自治体からのご依頼で、加工品を作るお手伝いや中食のお惣菜の商品開発、広告用のお料理のメニューづくりや写真の撮影などを行っています。具体的には、某お酒メーカーさんから新商品が出たときにそのお酒に合う料理を考えて器や小物を選んで写真を撮ったりします。芸能人のレシピの監修をしたり、TVやWEBで手だけ出演して調理する影武者的なお仕事もあります。

—最後に、島田さんのこれからの展望などあればお聞かせください。私のお仕事テーマは「Happyごはん」。おいしいものを食べて思わず微笑みがこぼれるような「Happy」を皆さんにお届けしたいと思っています。ライフワークは、世界に誇れる日本の「食」を広めること。

私は20年来バイクに乗っているため、産地に行って生産者さんのお話をうかがい、食材の新たな良さの発見や活用法を見出し、作る人、売る人、食べる人がHappyになれることを願っています。

島田さん、本日はありがとうございました。弊社ローヤル物産も島田さんには、食器コーディネート、キッチングッズの選定などで非常にお世話になっております。メニュー開発やレシピ制作でのマンネリ化した時などは是非、島田さんにご相談してみてもいいでしょうか？

お問い合わせ OFFICE-K <http://happy-gohan.jp>
[メールフォームにて承ります]

島田恵子さん



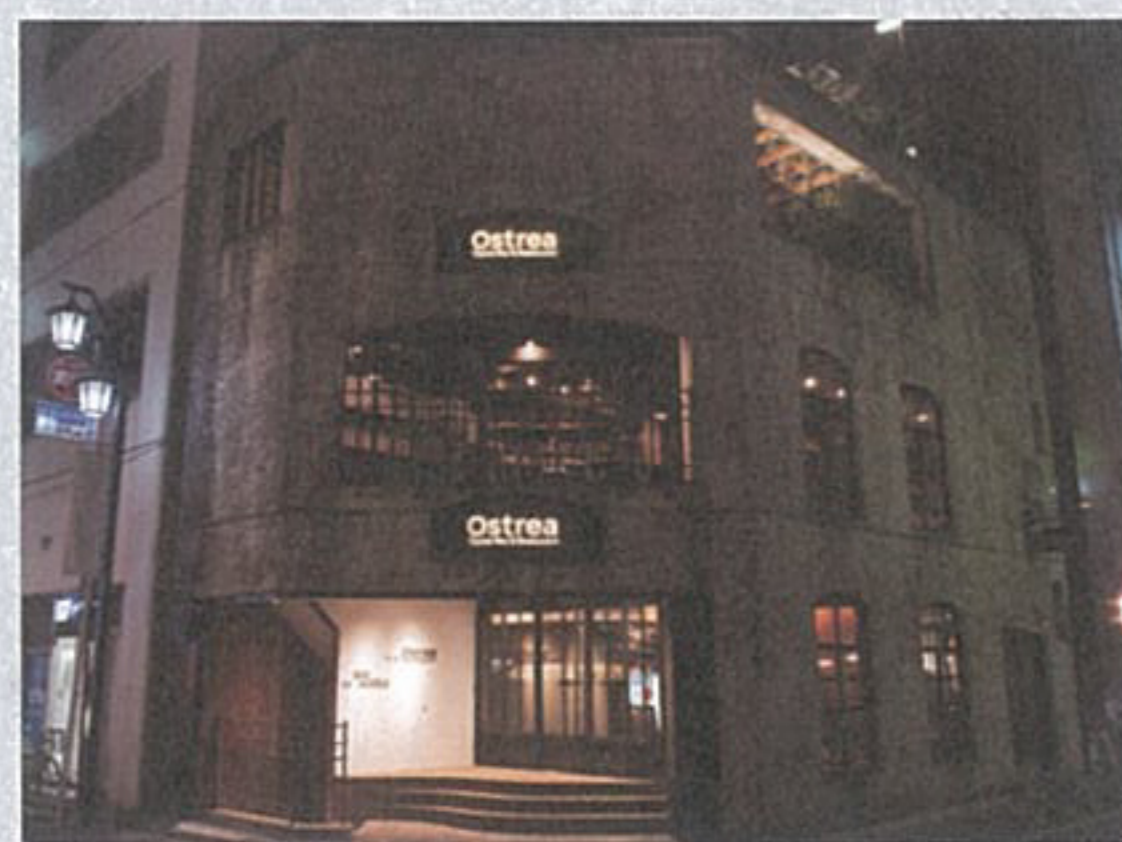
掲載店舗 | Royal Times Vol.93

<<< Special Thanks



魚介ビストロ鮭殻荘

📍 東京都渋谷区恵比寿西1-7-10
☎ 03-6416-1569
🕒 17:00 ~ 23:30
休 日・祝



Ostrea

📍 東京都新宿区新宿3-3-5 1 ~ 3F
☎ 03-5361-8181
🕒 月~木 17:00 ~ 翌1:00
金 17:00 ~ 翌5:00
土 12:00 ~ 24:00
日・祝 12:00 ~ 23:00
休 無休(年末年始のみ休み)



Bar Accola

📍 東京都新宿区新宿3-3-5 B1F
☎ 03-5316-7225
🕒 月~金 18:00 ~ 翌5:00
土 18:00 ~ 24:00
休 日・祝

The Royal Times

Vol. 93

発行 株式会社ローヤル物産 住所 〒106-0044 東京都港区東麻布1-29-3 電話(代表) 03-3589-4832 URL <http://www.royal-bussan.co.jp>



The Harvest Kitchen General Store

前号のRoyal Timesでもお伝えさせて頂きましたが、10月初旬予定にて弊社の直営店舗がOPEN致します。「THE HARVEST KITCHEN GENERAL STORE (ザ・ハーベスト・キッチンジェネラルストア)」「ハーベスト」(収穫)の愛称で親しんで頂ければと思います。ニューヨークを訪れる時には必ず行く「フィッシュズ・エディ」やチェルシーマーケットの「パワリーキッチンサプライ」パリに向くと「モラ」「ア・シモン」ローマだと「グスト」等々、世界各地に魅力的なキッチン・テーブルウェア専門店が点在しています。そんなワクワクドキドキするような専門店でいつかやりたいと想いを膨らませ、各地を旅して感じておりました。いよいよ10月の収穫月に恵比寿の

丘の上に「ハーベスト」をOPEN致します。一般のお客様のみならず、いつもお世話になっています弊社のお客様にもご納得頂けるようなデザイン性、機能性にも定評!且つ、コストパフォーマンスにも優れたキッチン・テーブルウェアをパフォーマンスしていきます!店舗敷地内には、テラス・ガーデンも設置し子供からプロのシェフの方々も楽しめるワークショップなどのイベントも企画しております。そして同じく店内にはレストランも併設予定ですので、お買い物の後にゆっくり、お食事を楽しまします。是非ともご期待頂ければと存じます。それでは10月に皆様とお会いできるのを楽しみにしております。 株式会社ローヤル物産 代表取締役 辻 武博

Editor Yokoiyama



創業110余年の歴史 No.1キャスト・アイアンメーカー

Lodge

1896年、アメリカのテネシー州サウスピッツバーグ、ジョセフ・ロッジの手によりロッジのキャストアイアン調理器具が誕生しました。以来110余年、4代にわたり受け継がれアメリカのNo.1キャストアイアンメーカーに成長しています。ダッチ・オーブン、スキレット、グリドルをはじめエナメルコーティングの鑄鉄鍋など現在キャスト・アイアン製品の種類は150以上。ワイルドでクールなロッジはいかがですか?様々なラインナップ揃えております、お問い合わせ下さい!

お問い合わせ 株式会社ローヤル物産 電話 03-3589-4832

