

2018年4月19日(木)

小布施
寄り付き料理 蔵部

料理・内装も新たにリニューアルオープン

小布施の街づくりの核を担ってきた「寄り付き料理 蔵部」(運営：株式会社小布施堂、所在地：長野県小布施町、代表取締役 市村次夫)は、約1年の改装休業を経て、本年4月19日より料理・内装を新たにリニューアルオープンいたします。

リニューアルを機に、運営は株式会社フォンス(本社：長野県軽井沢町、代表取締役 小山 正、吉井拓也)へ委託され、町の中心に位置し年間を通じ世界中から多くの観光客を集める小布施町で、旬の食材を活かした季節の和食をご提供いたします。

小布施
寄り付き料理 蔵部

銅釜で炊くごはんに味噌汁、肉や魚など素材のもつ旨みを最大に引き出したシンプルな日本食を提供します。昼夜通して営業、ランチタイムは数種の定食を、ディナータイムは一品料理を中心に、地産野菜や信州の味覚をはじめ、全国のうまいものを。枡一の酒を筆頭に信州の美酒やワインとともに提供します。



蔵部の運営を委託するにあたり

株式会社小布施堂 代表取締役 市村次夫

600年の歴史をもつ信州小布施町は、その歴史の中で先人たちが様々な知恵を出し、芸術家と商人が共に生き、栗が根付いたことで町が発展して参りました。私たちは人との出会い、新しい考えや別の視点をもつ人々との協働をととても大切にし、様々なバックグラウンドや経験をもつ町外、県外の人々の協力を得て、共に町の発展を考えて参りました。

東京の「酢重」で食事をした際、一品料理の美味しさ、素材の持ち味を生かした味と空間づくりは蔵部に期待するイメージと合致し、何度か会合を重ねるにつれ、フォンス社の考える店づくりは、私たちが取り組んできた町づくりと同じだと考えるに至りました。

小布施堂が江戸時代から培ってきた歴史と、新しい信州の魅力を食文化を通じて世界へ展開しているフォンス社との協働は、小布施町の新しい魅力創出になる機会だと期待しています。

市村次夫

(いちむら つぎお)

1948年長野県小布施生まれ、慶應義塾大学法学部卒業。信越化学工業で9年間勤務の後、1980年より家業の小布施堂と榎一市村酒造場の代表取締役役に就任。以来40年、古い建物と新しい建物の調和を目指した小布施の「町並み修景」を主導。事業活動による景観の形成、維持、向上を目論みながら、栗菓子や日本酒の製造販売。店舗・レストラン・ホテルなども併設。今後の小布施町は、小布施のコンセプトを理解頂ける企業の参入に期待。

(2018年3月現在)



小布施 寄り付き料理 蔵部 運営にあたり

株式会社フォンス 代表取締役 小山 正

私たちは旧軽井沢で2000年に「川上庵」を開業しました。軽井沢で生まれた私は、旧軽井沢こそが軽井沢の中心であって欲しいという思いを強く抱いており、それは小布施の町づくりへの取り組みを知ることにより具体的になり、私たちが目指すひとつの道標と考えていました。

現在、旧軽井沢ロータリーでの取り組みは、蕎麦店、和食レストラン、信州の調味料販売、ベーカリーレストランと広がり、総合的な軽井沢ライフを楽しんでいただくため、アートギャラリー、家具や陶器など生活雑貨の販売、服飾販売と合計7店舗を17年かけて開業して参りました。

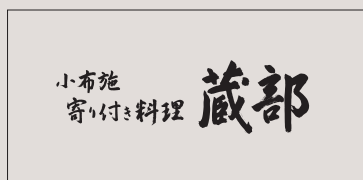
小布施からも学んだ、気持ち良くつろげる場所(空間)、おいしい食事(料理)、おもてなしの心(サービス)は、現在37店舗を国内外で展開する私たちが1日も忘れてはならない心がけだと考えています。

蔵部には長野県内をはじめ日本中から多くのお客様が訪れています。大切な人との会食、ご家族の団らん、外国から招くお客様へ胸を張って紹介できる場所、そんな蔵部のもつ歴史、新しい町づくりの一端を担うことをとても光栄に思うと同時に、今日までの間に培ってきた料理、空間、サービスにおける私たちなりのご提案を、小布施の方々と共に更に発信して行きたいと考えています。

小山 正
(こやま まさし)

1974年長野県軽井沢生まれ、慶應義塾大学法学部卒業。本家は小諸で300年続く味噌屋。15歳で留学した際、「地元の良いものや日本の文化を世界へ伝えていきたい」という思いを抱き、大学卒業と同時に株式会社フォンス設立。「川上庵」「酢重」「松原庵」などの和業態やパンを主とする「沢村」「THE CITY BAKERY」と、食の枠を超え国内外において37店舗を展開。「地域で育んできたものを世界へ」を軸に、その世界観を表現し続けている。

(2018年3月現在)



OBUSE Yorituki Ryouri KURABU

長野県上高井郡小布施町大字小布施807

電話 026-247-5300

客席数 130席 (テーブル90席
カウンター16席
テラス24席)

