

番組制作者様

赤いパスタファーム 学芸大学 坂東誠・寺本貴
東京都目黒区鷹番3-19-8 フェリシード学芸大学1F
03-6303-0600 (赤いパスタファーム内)

一つの店舗内に3つの専門店が同時営業！

北海道・東北をコンセプトにした【生パスタ】【オムライス】【ハンバーグ】の3業態

コロナを生き抜く『新・地域密着経営』スタイルとは？

現在営業中の生パスタ専門店の中に、新たに2つの専門店メニューが3月28日スタートする。

1つの店舗内に3つの専門店が入る形【3業態同時経営】でコロナ時代を生き抜こうとする策だ。

場所は東京都目黒区、住みたいまちとして人気の下町『学芸大学駅』（東急東横線）の西口商店街にある生パスタ専門店・赤いパスタファーム。元々は三陸のワインと食材をメインにした『三陸ワイン食堂・ケラッセ東京』を新宿で営業していた（株）オーネスティーがコロナ時代にも強い食事業態を模索する中でOPENしたパスタ専門店。

The image contains three promotional posters for Akai Pasta Farm. The first poster, titled '新しい生パスタ' (New Fresh Pasta), features '北海道・東北の産産食材にこだわった' (Using ingredients from Hokkaido and Tohoku) and lists pasta options like '普通盛り' (120g), '中盛り' (180g), and '大盛り' (240g). It also promotes 'お出汁でいただく 当店名物パスタ!' (Pasta served with dashi). The second poster, 'パスタ屋さんのオムライス' (Pasta House Omelette), highlights '1日1つたっぷり野菜' (1 vegetable per day) and 'カレー・オムライス ¥1,180'. It also features '岩手四元豚・ありまぼーく' (Iwate Yonshiro Pork and Arimaboku). The third poster, 'パスタ屋さんのハンバーグ' (Pasta House Hamburger), advertises '100%の低温熟成ハンバーグ' (100% low-temperature aged hamburger) and 'ありまぼーく' (Arimaboku). It lists prices for various hamburger sets.

北海道留萌産小麦の生パスタ

宮城白石蔵王・竹鶏卵のオムライス

岩手県住田町四元豚のハンバーグ

三陸ワイン食堂もパスタ専門店もコンセプトは『東北三陸の感動を伝える』ことで貫かれている。

パスタ専門店として昨年10月にスタートし、多くのリピート客をつかんでいるが『地域密着型の立地ではテイクアウト需要や、いろいろなメニューが欲しい家族団欒の場としての機能を余り果たせていない事を感じていた。同じ東北三陸の食材をメインにした皆が大好きな料理で、より地域の役に立てる店になれば。』とマネージャーの寺本氏は語る。

宮城県の竹鶏ファームから取り寄せる竹鶏卵・岩手県住田町のありま畜産直送の四元豚・農家直送のひとめぼれなどこだわりの食材は生パスタ専門店でも使用していた食材。『新しい仕入れや仕込みは極力無くした上での3業態同時営業は上質な食材のレベルはそのままに、レポートを増やして地域のニーズを満たすことができるので、是非他のお店でも真似してほしい』とシェフの坂東氏は語る。ただいろいろなメニューがある洋食屋とも違う3業態営業、苦戦する専門店のアフターコロナを見据えたヒントになるのではないだろうか。

3業態同時営業の公式なスタートは3月28日。営業時間は11時～21時。定休日は無し。

製作者様もお忙しいと思いますので、取材の手数をお掛けしないよう①取材用質問案 ②3つの各代表メニュー（パスタ・オムライス・ハンバーグ）をご用意しております。どうぞお気軽にお問い合わせください。

店舗名 赤いパスタファーム 広報：寺本貴（てらもと たかし）

電話：03-6303-0600 東京都目黒区鷹番3-19-8 フェリシード学芸大学1F