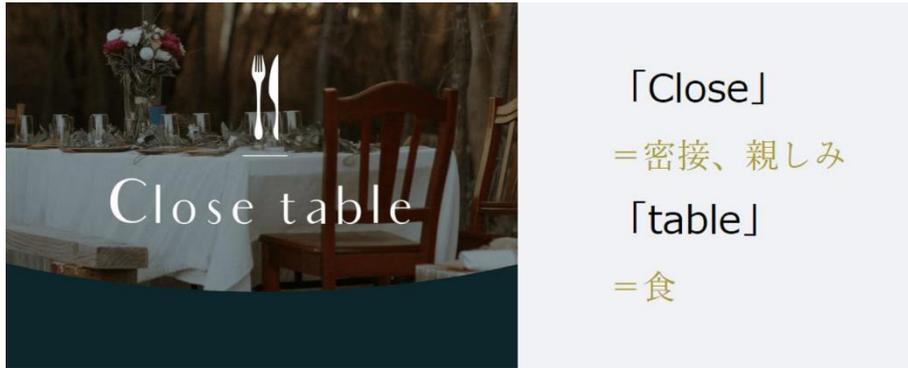


# Closetable

「食で未来を創る」オンラインサロン「Closetable」から誕生した「Tabulé」  
きっかけはサロンメンバー達の声

Tabulé(タブレ)を運営する(株)Closetable は、社名と同じ Closetable というオンラインサロンがきっかけで2023年7月に創業しました。オンラインサロンはまだコロナ禍であった2021年11月にスタートし、「食で未来を創る」をコンセプトに、シェフである米澤文雄と奥野義幸が共同オーナーとして立ち上げました。サロンメンバーの拠点地域は国内26都道府県、海外5カ国に渡り、料理人、生産者など「食」と直接関わりのある職業や、建築士、薬剤師、医師、会社員、ITエンジニア、デザイナー、美容師、アパレル、PR職、マーケッターなど食を職業にしないメンバーも多数在籍しますが、いずれも「食」に興味があり、様々な形で食に携わり新しい未来を創造したいと志向するメンバーです。

「食で未来を創る」をコンセプトに様々なアクションを起こすオンラインサロン Closetable



オンラインサロンとしてコミュニティが開設され、約2年が経ち、オンライン/オフラインに関わらずメンバー交流が活性化し、様々なプロジェクトが発足しています。生産者のメンバーが自社の農作物を販売したいと言えば、マーケッターやPR職のメンバーが連動し自動的な6次産業化が発生し、サロンから市場展開に繋がるコミュニティへと成長しています。

そうしたサロン内での動きを受け、機運が高まる中で、各メンバーのプロジェクトや商品が良い形で紹介され、多くの人に知っていただく場としてオフラインの場が必要であると考えた事が、レストラン「Tabulé」誕生のきっかけとなりました。



左) メンバー監修の食に纏わるあらゆるプロジェクトを紹介し、サロンから生まれたプロダクトを販売するECサイト（来春ローンチ予定）  
 右) 野菜、器、お酒など全国のメンバーの商品を終結したポップアップ店舗をマルシェに出展。

### オンラインで繋がり、オフラインで表現する 厳選されたメンバーがプロダクトを体現するプラットフォーム

「Tabulé」では、サロンメンバーの生産者が作る生産物を積極的に取り入れています。東京都（あきる野市）で西洋野菜の栽培を行う「東京西洋野菜」の野村幸氏※① が作る「タルティーボ」、「ケール」、「ビーツ」等は両シェフが絶賛する品質と、東京産というフードマイレージを意識した取り組みです。(株)江戸前ハーブの村田好平氏※② が大田区で栽培するマイクロハーブは、都内の有名レストランのシェフ達を虜にし、今、最も手に入らないマイクロハーブとしても有名な野菜であり、「Tabulé」の料理においても大事な役割を担う食材です。

岡山県の老舗製麺所「富士麵ざ工房」の波多悠也氏※③ が展開する新ブランド「ハタフレスカ」の生パスタも、同じく全国の著名なシェフ達に愛用される素晴らしい麺です。

※①～③ いずれもオンラインサロン「CloseTable」のメンバー。



左) 東京西洋野菜のタルティーボ 中) 江戸前ハーブのマイクロハーブMIXサラダ  
 右) 富士麵ざ工房のタヤリン

オンラインサロン内にいるすべての生産者のプロダクトをレストランで使用するわけではなく、「美味しい」を前提にレストランを支える一流の品を両シェフが厳選し取り入れています。

飲食業界がコロナ禍で商業活動が制限されたことをきっかけに始めたオンラインサロンで、全国の仲間との交流を経て様々なアイデア/プロジェクトが発足し、一つの形として誕生するレストラン、「Tabulé」の生い立ちにはそんなストーリーがあります。

「Close table」HP▶<https://close-table.com/>