



ほりよいしひろ

1980年、岐阜県生まれ。大学を卒業後、定食専門店「大戸屋ごはん処」を展開する株式会社大戸屋に入社。都内の店舗2店に勤務の後、2店舗で都合3年間店長を務める。2005年に退社。都内よりジャパン・フードコーディネーター・スクール（以下、JFCS）に入学。06年、秋ヒューズ・レストラン（社長）が開業するコンチンボラリア・キューズレストラン（社長）に移籍。09年5月に同店を辞め、かつての同僚である西富俊平氏が新たに立ち上げたベミートカフェジャパンへ移籍。オーガニックカフェの店長兼料理長に就任。現在、居酒屋の経営別店を目標として新たな挑戦をしている。ベミートカフェジャパン 東京都港区芝5-1-56ビル2階

東

急東横線の中目黒駅周辺は、都内でも屈指する飲食店の激戦地である。駅を挟んで延びる山手通り沿い、その裏手にも人気店が揃っている。近年、線路に沿った駒沢通り側の土地開発が著しく、その周辺に飲食店の新規出店が目立つ。今回取材した堀井慶大さんは店長兼料理長を務める「レストランフアオガニック中目黒」は、その新旧の接点のエリアに8月12日に開業したばかり。

「この店を経営するベミートカフェジャパンの西富俊平社長は、定食屋チェーンの大戸屋時代から親しくしていた元同僚。共に独立を希望だったことから、大戸屋辞めた後も互いに連絡し合う間柄でした」
2005年に大戸屋を退職した堀井さん。大戸屋ののれん分

定食屋チェーン、高級レストラン、さらにオーガニックカフェ、居酒屋と経験を積み重ねて地歩を固め、郷里での独立開業を目指す

堀井慶大氏

け制度を活用し独立することも考えたが、未知のジャンルを切り開きたいという気持ちも勝った。ネットでいろいろ検索する中でJFCSでレストランプロデュースの授業があることを知り、通うことにしたと話す。

この間のJFCSの卒業生を見ると、フードビジネス・コーディネーターを目指す者が多いが、堀井さんのように飲食店の起業を目的にする人も多い。自身の進路を把握するための場としてとらえる傾向が強いようだ。

「私の最大の関心事は、どのようにしたらレストランをつくれるかの一点でした。店を立ち上げるまでのコンセプト作りやブランディング、さらにはほかの人とのネゴシエーションなど、未知のことでしたので、私にとっては学ぶこと、大でした」

堀井さんは大戸屋での4年間、定食屋のおべりしよんの経験はあったが、ほかのジャンルの料理に関しては知らなかった。料理のジャンルを限定せず、日替で楽しめる食事の店をつくりたいと思った。そもそも考えていた矢先に目にしたのが、オープンを間近に控えたコンチンボラリア・キューズレストラン「レストラン銀座ダズル」のスタート募集だった。

経営はヒューズ。現在のフードビジネス業界をけん引する新川義典氏の会社で、モダンでファッションなレストランを1店である。堀井さんにとって、願ってもない職場である。早速面接を受け、厨房スタッフに採用された。3年間最新の料理作りの現場に身を置いた。

「それまでに手にしたことのない食材、それらを駆使して調理した料理の数々。楽しかった」という間の3年間でした。

一方、友人の西富さんも堀井さんと相前後して大戸屋を辞し、「イタリアンダイニング レンテツァ」に移籍し、独立に向けて準備を進めていった。

そして、09年4月、西富さんから堀井さんに「独立することになった。ついでに料理長兼店

長として一緒に店を立ち上げてほしい」と連絡が入った。店舗を1から立ち上げる機会はあるものではないと思い、堀井さんは引き受けた。店舗のレイアウトが決まって施工が始まると、業者と一緒に床はがしなどの作業にも積極的に取り組んだ。コンセプトは20〜30代の女性をメインターゲットにした、ソイベジ・ダイニング。多彩な野菜を用いた料理とオーガニックワインなどを提供するオーガニックをテーマにしたカフェである。素材の旨味は、欧米で大人気の「遺伝子組み換えでない（NGM）大豆原料」を使用した「フィンランド製大豆タンパク製品」を肉の代わりに使っていること。それをハンバーグやパスタ、ポロニーゼ、タコライスなどに用い、この店独自のメニューを組む。

「都内唯一のソイベジの店として打ち出しています。純粋ベジタリアンやビーガン（雑穀菜食）ではなく、気軽に味わいたい楽しんでもいただければと思います」と、メニュー作りを力を入れてきた。そして今は、西富氏とともに横浜市営ブルーラインのセンター北駅近くで11月に新たな店を立ち上げる予定だ。

（産生久夫）

撮影/高橋 敏