

美味しさいろいろ、シェフもいろいろ

「巻頭特集」

Dining Café から風流



地域の人々の居場所を目指し、3年前に生まれたダイニングカフェ「から風流(カラフル)」。「ワンデイシェフ」というユニークなシステムを取り入れ、さまざまなシェフたちが日替わりで腕をふるいます。



ひらぼくカフェ



「旬」「美しさ」「安全」な3種のランチです。自家製パンは、北海道産小麦と天然酵母でじっくり時間をかけ、丁寧に焼き上げています。



ピストロ そら



ベテラン栄養士が健康を作るメニューで登場。「ピストロそら」が作る31品目贅沢ランチです。ご来店をお待ちしております。



健康も育てる会



病気を防ぎ健康のために必要な栄養素の整った食事はいかがですか。多くの方に健康寿命を全うして頂きたいと願っています。





地域の人の居場所をつくりたい
その思いと共に歩んだ3年間

地域交流の場所づくりにと、ダイニングカフェ「から風流（カラフル）」が生まれたのは今から3年前。「生活クラブ風の村流山」の併設施設として誕生しました。高齢者住宅と同じ建物内にありますが、施設を利用されている方だけでなく、誰でも利用できるレストランです。

「当初は、閉鎖的になりがちな高齢者施設という場所に、外からの風を流したいという思いがありました。それと同時に、地域の人々が気軽に集まれる空間をつくりたいと考えたんです」と、責任者の新保さんが、オープン当時の思いを語ります。

その願い通り、「から風流」は、施設の入居者、その家族、近所の人々や通りかかった人々など、さまざまな人たちが集まる憩いの場となりました。週3日、ジムで運動をした帰り道、ここに寄るのが楽しみだというおじいちゃん、無農薬・自然栽培のコーヒーを味わうママさん、ゆったりとした空間がお気に入りだという女性グループなど、思い思いにこの場所で過ごしています。

「から風流」のお客様の多くは、口コミでお店を知ったと言います。「高齢者施設と一体になっていますので、一見すると普通の老人ホームと思われるかもしれませんが、すでにお店を知っている方からおすすめて、というかたちで利用してくださる方が多いですね。それから、シェフの知り合いという方もたくさんいらっしゃいます」。そう教えてくれた新保さん。たしかに、口コミで評判が広まりお客様が増えるレストランはめずらしくありません。実は、この「から風流」は「ワンデイシェフ」というユニークなシステムを取り入れているお店なのです。

「から風流」の運営方法「ワンデイシェフ」とは、料理をつくるシェフが日替わりで腕をふるシステムです。毎日ちがうシェフが、それぞれの得意メニューを提供します。旬の食材をふんだんに取り入れたパスタ、創意工夫にあふれた丼もの、ちょっと手の込んだ家庭料理など、訪れる日ごとに楽しめる味がちがうのです。キッチンに立つシェフたちは、経歴もそれぞれなら年齢もそれぞれ。この道数十年の料理人から、会社を退職後に料理をはじめた男性陣、夏休みに参加してくれる高校の家庭科部など、個性豊かなシェフたちが集まります。

あっちゃん食堂



お料理大好きなベテランシェフと娘さん。得意の胡桃入り巻き寿司は新潟の郷土料理。白玉しるこも絶品。ダブルデザートあり。



キッチンかとちゃん



今月で「かとちゃんワンプレート」は1周年を迎えました。毎度ありがとうございます。今月はデザートアラカルトをプラスしてのメニュー。



男前



自家製的新鲜野菜を一部使い平田牧場の豚肉を使った野菜カレーとハヤシライスです。味はカレー専門店に負けません。



グリソル



生活クラブや自然農法で栽培している食材を出来るだけ取り入れ、添加物は使わず、手をかけ、心をこめて一から手作りしています。



色々な色で輝いて…
自分らしく社会参加。

色々な色で輝いてほしいという想いが、「から風流」の語源です。そうお話ししてくれたのは、現在13ある店舗の一つ「風の村ひらぼくカフェ」のシェフ鈴木さん。「食」には長年携わってきたベテランです。スタート時から、シェフの一人としてだけでなく、その豊富な経験を活かして「から風流」全体の運営もフォロワーしてきました。「ここはお客様の居場所というだけでなく、シェフやスタッフとして輝くことができる場所でもあるんです。料理は好きだけどそれを活かす場所がない、ただ家にいるよりもいろんな人と出会い、誰かを支えたい。そうした気持ちを持つ人々が、コンセプトに共感して、お互いに助け合いながらレストランを盛り立てています」。

他にはなかなかない「ワンデイシェフ」方式。バラエティ豊かな料理を提供できるだけでなく、たくさんの方の活躍の場にもなる魅力的なシステムですが、軌道に乗るまでにはさまざまな苦労があったのではと尋ねると、鈴木さんはほろりと笑いながら頷きます。「それはもちろん大変でしたよ。立ち上げ当初から、来店してくださるお客様のために休まずに毎日オープンすることにご苦労いただきましたが、シェフが足りない中、無理をしてお店を開けたこともよくあります。どこかのチームで人手が足りない時は他のチームが手助けをして、そうしてなんとか3年間やってきたんです」。

苦労するのは、人手不足だけではありません。仕入れも各シェフがそれぞれ行うため、余った食材を翌日使いまわすことができません。シェフやスタッフが自宅に持ち帰ったりすることも。そうなれば、利益的にはマイナス。美味しく安全な料理をお手頃価格でということになれば、当然もうけはわずかになります。「金銭的なことではなく、他に得るものが大きくて、お手伝いをしてい

ます」と、スタッフの方は話します。「シェフの技術やお店の運営方法を学んだり、お客様からのやりがとうに励まされたり。何より、今まで一緒にやってきた仲間たちの存在が、続けるためのエネルギーになっていきます」。

熱い思いを胸に「から風流」に立つみなさんですが、お客様に対しては「ボランティア」や「趣味・生きがい」といった気持ちは押しつけないようにしていると言います。「お金をいただいているのだから、お客様はあくまでお客様。私たちは純粋に美味しいものを食べてもらえようように心がけています」。きっと、こうした情熱とプロ意識が、味わい深い料理と居心地のよい空間を生み出しているのでしょう。



「風の村 ひらぼくカフェ」のシェフ鈴木さん(左)と、「から風流」の新保さん(右)



「男前」のみなさん。組合員が教える「男の料理教室」から、チームが発足

円味(まどみ)



生活クラブの食材と自家製の野菜をふんだんに使ったメニューをお楽しみください。プレートでご提供します。



よーい井



和風・洋風・中華風いろんな素材で、楽しい井ものをご提供。仲良し3人組みです♡



GooCooC(グーウック)



旬感パスタをメインに、サラダ、パンとスープ、デザートをご提供。くい呑みor薬味皿プレゼントもあり。人と人が出会う瞬間も楽しみの一つです。



おいしい亭



オープンから営業させて頂いております。日頃の感謝を込めて人気メニューのカツサンド・アラカルトプレートを提供。





温かみのある明るい店内



※料理画像はすべてイメージです。変更の可能性があります

こども食堂 流山から風流

昨年4月から毎月第1木曜に運営していましたが、2017年10月からは、第2木曜17:00~18:00に変更させていただきます。お間違えのないようにお越しください。お待ちしております！

☎04-7153-5500



ダイニングカフェ から風流
 【ランチ】11:00~15:00(ラストオーダー14:00)
 【カフェ】15:00~17:00
 ☎ 04-7153-5500/営業日時(月~土)
 〒270-0101 千葉県流山市東深井20-29

人々が憩うまちの縁側
 どんどん広がる交流の輪

さまざまな人々の居場所になっている「から風流」。オープンから3年たった今も、人々の輪は広がりに続いています。「シエラの中には、定年後に料理教室に通い始め、それまで料理経験は全くなかったというような男性もいます。その姿を見て『自分もやってみたい』とお店をはじめた方がいたり、人の輝く姿は、他の誰かに勇気を与えます。そんな機会をこれからもどんどん広げていきたいんです」。施設長の樋岡さんが話してくれたように、「から風流」の風は、いろいろな人を輝かせています。

「ただ食事をする場所としてだけでなく、田舎の縁側のように、誰もが気軽にふらりとやってきて、ふらりと帰っていくような、そんな場所づくりを目指したい」。その言葉通り、子ども食堂や介護者が集まるオレンジカフェ（毎月22日午後13時半〜）、体操教室など、さまざまな企画もはじめられています。美味しい料理だけでなく、人とのつながりも生まれるこの場所に、今後もカラフルな色をした風が流れていくことでしょう。

Onedaychef 大募集

いろいろな色で輝きましょう

- 自分の力を試してみたい
- 地域を盛り立てていきたい
- 美味しいものを食べてもらいたい
- 人が集まる場所になりたい

☎04-7153-6333



二次元コードからアクセスできます



ダイニングカフェ から風流 🔍 検索

にしむら



安全で美味しいお料理を食べてもらいたくて食に携わること25年。「美味しかった」の一言を楽しみに今日も腕をふるいます。

