

Match - 46

2018
vol. 25

起業支援レンタルオフィス

Match-hako

入会金0円、
月会費0円の
利用課金制

入会すると、Match-hako[取手・龍ヶ崎]ほか、7つのオフィス[東京・千葉・大阪]も利用可能

地域で頑張るオーナーを直撃!

Match Interview

Bistrot Chez Kimura 時彩

オーナーシェフ

木村 真求さん NAOKI KIMURA

「入店から帰るまでの『時間』が『お店の商品』です」

31年間、千葉県成田市のホテルで経験を積んだ木村シェフ。長年温めていた「独立」という夢を、2年前に実現させました。「料理を食べるだけでなく、入店からお会計までの『時間』と『空間』を楽しんでもらうのが真のサービス」というのが木村シェフの考え。そんな場所にするために、店舗設計や内装、食器の一つ一つにまで徹底的にこだわりました。もともと食への関心が高かったという木村シェフ。食べることが大好きで、子どもの頃から「自分が食べるものは自分が選ぶ」という思いがあったそう。小学生の頃から台所に立ち、その後、自然と料理の道に進みました。ホテル勤務時代には、本場の味を学ぶために、会社の制度を利用して渡仏。研究熱心な木村シェフは、コツコツと貯めた留学資金のほとんどを、現地での食べ歩きに費やしたそうです。「仕事の日には厨房に集中。休みになると、日本でいえば東京と大阪くらい離れた場所に、TGV(フランスの高速鉄道)に乗ってランチを食べに行ったり…。三ツ星レストランから庶民的なお店まで、くまなく出掛けました」(木村シェフ)。帰国後もホテルでの仕事に精を出し、やがて料理長を任されるように。そんな中で芽生えたのが「ハレの日だけでなく、もっと気軽にコースを楽しんでもらえたら…」という思いでした。安心して食べられるように食材を厳選、パンやソースも自家製を提供、そして価格はできるだけリーズナブルに…。木村シェフの美学が詰まったお店は、近隣はもちろん、他県からも通う人がいるほどの評判です。



木のぬくもりが感じられるログハウス調のお店。塗料は「柿渋」や「蜜蝋」といった天然素材を使用し、オーナー夫婦自身で塗装



ゆくゆくは「食を通じて地域の人がコミュニケーションを図る場所になってほしい」と木村シェフ



小鳥が顔をのぞかせるキュートなトイレドアは、オーダーメイド。九州の家具職人に依頼したそう



デザートには旬のフルーツを使用。目でも楽しめるようにと盛り付けや彩りもこだわり、一皿一皿でいねいに仕上げます

いっしょに、
未来を



ベストパートナーバンク



常陽銀行