

No.2

メシとカシ りば亭

堀 優歌

第7期生



**組み合わせ次第で無限の可能性！
その名も「多国籍丼」**

メシとカシりば亭は、鶴岡市三和町に店舗を構え、店内提供、テイクアウト、菓子製造・販売、ケータリング、イベント出店等多角的な事業展開を行っている。メインメニューである、多国籍丼の

最大の特徴は、今が旬のおいしい食材からインスピレーションを受け、食材毎にマッチする味付けと調理法を選択し、それを掛け合わせる。他県のイベントに出店する時も、その土地の食材の声を聞き、即興で料理を作っていくんです。服のコーディネートと同じ感覚。「最近では口コミも広がり外国人の常連さんも増えてきている。



本日の多国籍丼(台湾)。たっぷりの豚肉にトマト、ケール、ズッキーニ、ピーツにそれぞれ味付けしている。

**全ては「お店」を出す「こと」に対する
憧れからはじまった！**

「高校卒業する時に、とにかく自分の「店」を持ちたいという憧れがあったんです。その憧れを実現する為に小さいころから大好きだった「料理」を選び、酒田調理師学校に入学した。そこで学んだ、一つ一つの食材に対する「こだわり」は現在の料理人としてのスタイルに多大な影響を与えている。

**新しい食材との出会いで
農家のチャレンジを応援！**

若手の農家が新しい野菜の栽培にチャレンジしても、認知度が低く売上が立たないという現状がある。堀さんは自らの事業で新しい食材を積極的に使って、普及活動に協力している。自分の考案したレシピは常にフルオープン。お客さんとその食材をおいしいと感じてもらい、農家の新しいチャレンジに貢献する「こと」を目標にしている。

若手経営者塾について

「入塾のきっかけは、料理には自信はあったけど経営に関する知識がなかったこと。普通に飲食業をしても繋がれない異業種の方との繋がりを持てた。今でも連絡を取ったり、お店に来てくれたり、本当にありがたいです！」

新しいチャレンジ！

「農家や飲食関係の仲間と一緒に、りば亭が中心になってイベントを開催してみたいんです。そこが話す堀さんの交友関係は広く、地域で新規就農した方々とも深い繋がりを有している。農家とコラボレーションし、収穫体験からの料理イベントの主催を直近の目標にしている。」



**私が選ぶ庄内の面白い
食材 BEST3！**

1. 式部ナス
2. ピーツ
3. カラドリ

おまけ！

メシとカシ りば亭

住所／鶴岡市三和町 9-6

営業時間／12:00～19:00(水・木・金のみ)

定休日／日・月・火・土



つなぐ力で100年幸せな街づくり

鶴岡信用金庫

<https://www.tsuruoka-sk.jp/>