

アーツカウンシル新潟

文化情報スペース

語りの場

vol.8

# 「もう一度、来たい」をつくり出す ～遠くても食べに行きたくなる料理店の試み～

奈良県南西部にある五條市。人口約3万人、東京から5時間・大阪から2時間のこの町に、全国からお客様が繰り返し足を運ぶという和食レストラン「五條 源兵衛」があります。この店の求心力となっているのが地元の野菜をふんだんに使った料理。ここでは料理に使われる食材の一つ一つに農家や土地と結びついたストーリーがあり、それが料理への好奇心と満足度をさらに高めています。

今回の「語りの場」では、五條 源兵衛の料理人、中谷 暁人さんをお迎えします。遠方からのリピーターを作り出すレストランの魅力とは？ 口コミに振り回されず一過性に終わらない魅力発信の方策は？ ここでしか食べられない食材をはぐくむ農家の人との関係性は？ 地域との付き合い方は？ ミシュラン一つ星を獲得した五條 源兵衛の取り組みから、地域のブランディングと食文化の可能性について考えてみませんか。

日時 2018年3月26日(月) 19:00～21:00

参加費無料 定員20名(先着、要申込)

場所 アーツカウンシル新潟 文化情報スペース

主催 アーツカウンシル新潟

新潟市中央区白山浦1丁目613番地69 新潟市開発公社社会館3F

公益財団法人 新潟市芸術文化振興財団内(新潟市役所分館横)



中谷 暁人(なかに あきひと) 五條 源兵衛 店主・料理長



1980年和歌山県橋本市生まれ。高校卒業後、若羽調理短期大学校に入学。卒業後、料亭西大和「さえき」にて、料理人としての研鑽を積む。地域の料理店に数年勤めた後、2005年に奈良県五條市に割烹「萌心」を開業。2009年から奈良県の地域活性化プロジェクトに参加し、2010年「五條 源兵衛」を開店。料理長に就任する。2017年からは株式会社あすも代表取締役として「五條 源兵衛」および旅館「やなせ屋」を運営している。

<五條 源兵衛> <http://genbei.info/>

五條やさいレストランとして五條町衆のおもてなしを継承する飲食店。築250年の町家をリノベーションした建物で、五條やさいに特化した料理を提供している。日々畑に収穫に行き、農家とのコミュニケーションのもとに献立を作る「畑と相談のお料理」を確立。食材を動かす時代ではなく、「人を動かす」をテーマに、奈良五條ならではのおもてなしを続けている。2017年ミシュラン一つ星に認定。

<お申込み方法>

氏名・電話番号・メールアドレスを記載の上、FAXかメールでお申込みください。Facebookからもお申込みいただけます。なお、お申込みの際には「3/26参加希望」と明記してください。

FAX:025-234-4521 メール: [artscouncil@niigata.email.ne.jp](mailto:artscouncil@niigata.email.ne.jp)  <https://www.facebook.com/arts.niigata>

<お問い合わせ>

TEL:025-234-4530(アーツカウンシル新潟) 受付時間 8:30～17:15(土・日・祝を除く)