

今、時代はおいしい専門店。

専門店が増えているっ

東京をはじめとする首都圏はもちろん、新潟でも専門店が増えている。その背景には一体何があるのか、食の専門家が分析。

ワンジャンルを極める 個性派専門店の増加

海外のトレンドグルメの日本上陸や、ヘルシーブームなど、今年も話題に事欠かない飲食業界。中でも専門店の増加はホットなトピックス。

そもそもラーメン店も中華料理店からの、牛丼店も食堂からの専門店化とも言えますが、昨今もっとニッチな個性派料理の専門店が台頭してきています。少し前にはパンケーキ、熟成肉などがもてはやされましたが、現在東京では台湾まぜそばや焼きそばの専門店が数を増やしています。よりユニークなところで言えば、お酒におつまみ、デザートなど全てに長ネギを使用する長ネギ専門店まで登場しました。

「なんでもある」はもう古い 消費者のニーズが変化

これら専門店ブームの背景には、大きく2つの理由があるようです。まず1つ目は、群衆心理の変化。以前

は「なんでもある」が売れる秘訣と言われてきましたが、今の時代は逆。「単一の方がおいしい」と感じる人が多くなっているようです。例えば、肉も魚もある居酒屋より、海鮮料理専門店のほうが魅力的に感じるといった具合。実際、ワンジャンルに特化した方がこだわりは深くなり、自然と料理の質も上がります。

店側にもメリット満載 個性を分かりやすく演出

2つ目は、店の個性（「ウリ」）の確立のため。これは店側の視点ですが、現在、全国には80万軒以上の飲食店があると言われ、飽和状態です。従来のスタイルで新規参入しても厳しいのは明白で、差別化が必要となる。オンリーワンの料理でファンをつかもうという狙いがあるので。さらに、専門店はオペレーションの単純化にも役立ちます。多彩な料理を提供するよりもロスが減り、仕込みなども効率化できる。空間作りにおいても、場合によってはカウンターのみでも十分成立します。その結果、少人数で対応で

特集

狭く、深く、うまいを極める 専門店が呼んでいるっ

飲食店において、「なんでもある」がもてはやされたのは今や昔。ニーズの多様化・細分化を受けて、消費者心理は「ワンジャンル特化型」に。強いこだわりと個性を武器に人気を博す、スペシャルな専門点を徹底的に掘り下げました。

EXPERT



フードジャーナリスト
はんつ 遠藤さん

1966年生まれ、東京在住。早稲田大学教育学部卒業。海外旅行雑誌のライターを経て、テレビや雑誌、書籍などでの飲食店紹介や飲食店プロデュースを行うフードジャーナリストに。取材軒数は9,000軒を超え、グルメ関連の著書は27冊に及ぶ。

き、人件費も抑制できる。このように消費者と店、双方の利害が一致した結果、専門店の増加につながったのではないのでしょうか。

SNS時代の今、一般の人が飲食店で撮影した料理の写真をインスタグラムなどで目にしますが、よくよく見てみると、専門店の料理が結構多い。アップする人はビジュアルや話題性、分かりやすさを重視します。つまり、専門店にはそれらが備わっている場合が多いということです。自店の強みを突き詰めた個性的な専門店が、これからも増えていくんじゃないでしょうか。



専門店が呼んでいるっ



シャルキュトリーサンド
734円
※2日前までに要予約
極厚のパテ・ド・カンパーニュ
が存在感抜群。さらにキャロット
トラペ、ピクルス、豚モモの
ハムなどを挟んだ、力強く、
実にそそられるたまたま。

SPECIALTY



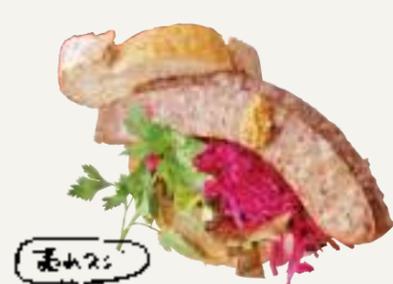
具材に合わせてパンを使い分ける

サンドイッチに合うようにパンを開発。フランスパンは、外はカリッと、中はふんわりした食感重視のソフトタイプ。カンパーニュは具の味を楽しめるようライ麦不使用で、全粒粉を配合。それらを具材に合わせて使い分ける。



店のウリをサンドイッチに取り入れる

名物パテ・ド・カンパーニュや白レバーペーストといった、自家製のシャルキュトリーを豪快に具材として使用。人気のメニューを取り入れることで、まだバルに来たことがない人にも、おいしさを知ってもらいたいとも考えたという。



売れ筋
No.1

ソーシスコンフィ 518円

多彩なスパイスとハーブが香る自家製サルシッチャを豪快にサンドし、食べ応えは抜群。大粒マスタードのプチプチとした食感や程よい酸味も◎。



売れ筋
No.2

レバーペースト 356円

まるやかな口当たりの県産鶏の白レバーペーストは、味わい濃厚。レーズンと自家製ラペの優しい甘みと酸味がアクセントになっている。



売れ筋
No.3

お魚ソテー 356円

日替わりの白身魚をソテーし、フレッシュトマトで作る「ケッカソース」とともにサンド。爽やかなトマトの風味が、香ばしい魚と好相性。

●新潟市中央区
Sand the day
サンザディ



新潟市中央区花園1-3-23
☎025-246-7328
営業時間 11時30分～17時
(なくなり次第終了)
毎月～木曜、土・日曜
回なし



(上)パンから具材まで、全て手作りのサンドイッチはどれも食べ応え十分。他にバゲットやキッシュも販売。(下)キッチンと合わせて4坪ほどというこじんまりとした店内にはオーナーがセレクトした食器や雑貨なども所狭しと並ぶ。

そこから、メニューをサンドイッチに絞らねばと決めるまでにはそう時間は掛からなかった。「自慢の自家製シャルキュトリーやピクルスと、こだわりのパン。自分たちの強みと考えたら、自然と答えはたどり着きました」。そして昨年末に専門店へとリニューアルを果たした。サンドイッチの魅力は、パンと具材というシンプルさゆえの自由度の高さ。組み合わせ次第で、その可能性は広大無辺に広がる。「だからこそ奥が深いし、何より試行錯誤するのは楽しいですよ」と佐藤さん。現在、店頭には10種ほどのサンドイッチが並び、「今後はもっと種類を増やしたいし、最終的にはイートインもやりたい。うちのサンドイッチで幸せを感じてもらえたら最高ですね」。佐藤さんの挑戦は続く。

[ベーカリー → サンドイッチ専門店]

Sand the day

オーナー 佐藤 洋介さん

1983年、新潟市生まれ。ダイニングやタイ料理店など、多彩な飲食店で腕を磨き、2011年に「NAPA ニイガタバル」を開業。確かな味とセンスある店作りで瞬く間に人気を博す。14年の移転オープンに伴いベーカリーを併設。そして16年にサンドイッチ専門店にリニューアルを果たした。

うちの強みを考えて
最適化した結果、
たどり着いたのが
サンドイッチでした

オーナーに聞きました。
どうして今専門店を?

バル&ベーカリーや中華料理店。人気店を営むオーナーに、さらにワンジャンル特化の専門店をオープンさせた理由を聞いた。



特化することで広がった
奥深いサンドイッチの世界

Sand the day
by THE DAY
FOR DAYS LIKE TODAY

サンドイッチで最高の一日を。店名の「Sand the day」には、オーナー佐藤洋介さんのそんな思いが込められている。もともと、「NAPA ニイガタバル」で提供していたパンを、よりワインに合うものにしたと突き詰めた結果、自家製パンに行き着いた。そして、凝り性の性格も手伝って、パン作りを研究。2014年には店の一角に「チバベーカリー」を開業するに至った。当時は総菜パンが中心の、いわゆるスタンダードなパン屋。営業する中で、もっと店の個性を生かした展開を、と考えたのが専門店化へのターニングポイントだったという。「うちはあくまで夜のバルが主体。普通のベーカリーと同じ土俵では分が悪い。どうしたら勝負できるか模索しました」と語る。

曾我さんにとってトマトとは？
人を幸せにするための“ツール”です。
とにかく“人のため”に作っています。
僕自身は食べられませんか(笑)



Tomato Hater

曾我農園 代表
曾我新一さん

1978年、新潟市生まれ。老舗トマト農家の3代目でありながら、大のトマト嫌い。過去に「ファーマーズハイ」(徒話を育てる農業家)などの書籍も執筆。



年表

1978年 トマト農家の長男に生まれる。幼少期より味、匂い、食感、トマトの全てが嫌いだっ。

2001年〜2005年 農業大学卒業後、家業を継ぐのを拒み、単身アメリカへ。その後、青年海外協力隊としてコートジボワール、セネガルで活動し、フランスへ渡る。

2006年 日本へ帰国し、家業を継ぐ。トマト作りを一から学ぶ。

2008年 「がらんご農業生活 会社勤めよりは楽しいか？」を上げ。

2012年 「株式会社 曾我農園」を立ち上げる。トマトを使った加工品の製造に本格的に着手し、直売所を専門店化した。

個性派店主が 専門店を開くまで。

肉を愛してやまない自称“肉フェチ”。大のトマト嫌いのトマト農家。超個性的な店主に専門店への熱い思いを聞いた。

片根さんにとって塊肉とは？
いとしくていとして、たまらない存在です。私にとっては、“愛の塊”と言っても過言ではありません！

Meats Fetish



お肉ジャパン オーナー
片根淳子さん

1975年、群馬県生まれ。自他共に認める無類の肉好きで、1年365日肉を食べない日はない。中でも塩コショウでシンプルに味を付けた牛肉が大好物だという。

年表

1975年 幼少期より肉好きを自覚。月に一度、外食でステーキを食べることが何よりの楽しみだった。

2015年9月 夫の転勤に伴い、長らく勤めていた金融系保険会社を退職し、新潟へ移住。

2015年10月 意図せず注文した塊肉と運命の出合い。その魅力にハマる。

2016年6月 片根淳子さんは、物心ついた時から迷う余地なく魚より肉！という筋金入り。そんな片根さんと塊肉との出会いはまったく予期せぬものだった。

2016年8月 「お肉ジャパン」をオープン。

新潟から全国の肉好きへ 塊肉を通じて笑顔を届ける

「おなかいっぱい肉が食べたーい！」と思いつつ、通販で5キロの牛肉を購入したのですが、届いたら塊肉だった。巨大な肉を前に、10分くらいフリフリしましただけ。しかし困ったのは最初だけ。切り方次第で多彩な料理に活用が利き、冷凍保存可能と、実に使い勝手がいい。何より、手が加えられていない安心安全な肉を大量に安く購入できる。一瞬にして塊肉の世界にハマってしまったという。

「おなかいっぱい肉が食べたーい！」と思いつつ、通販で5キロの牛肉を購入したのですが、届いたら塊肉だった。巨大な肉を前に、10分くらいフリフリしましただけ。しかし困ったのは最初だけ。切り方次第で多彩な料理に活用が利き、冷凍保存可能と、実に使い勝手がいい。何より、手が加えられていない安心安全な肉を大量に安く購入できる。一瞬にして塊肉の世界にハマってしまったという。

「おなかいっぱい肉が食べたーい！」と思いつつ、通販で5キロの牛肉を購入したのですが、届いたら塊肉だった。巨大な肉を前に、10分くらいフリフリしましただけ。しかし困ったのは最初だけ。切り方次第で多彩な料理に活用が利き、冷凍保存可能と、実に使い勝手がいい。何より、手が加えられていない安心安全な肉を大量に安く購入できる。一瞬にして塊肉の世界にハマってしまったという。



(上)今はフェイスブック経由の通販がほとんど。北海道から沖縄まで全国に配送を行う。(下)一見精肉店とは思えない店構えだが、店内にある6つの冷凍庫と巨大冷蔵庫の中には塊肉がぎっしりと積まれている。

●新潟市中央区 お肉ジャパン

〒951-8511 新潟市中央区宮所通1-321
☎090-4538-4157 11時～19時
休土・日・祝日 ※事前連絡で対応可
☑提携あり ☑鹿児島県産黒毛和牛しんしん(1kg5,500円)、とも三角(1kg5,000円)、交雑牛スネ(1kg2,000円)ほか ※内容や価格は仕入れによって異なる
☑www.facebook.com/onikujapan/ ☑注文は上記URLからも可能

トマト嫌いだからこそできる “声”を生かした商品作り

50 年以上続くトマト農家の3代目・曾我新一さんは、独自農法により3種の「高濃度トマト」を開発、ブランド化に成功。優れた生産者として全国から注目を集めているが、なんと大のトマト嫌い。家業を継ぐことを拒んだ末に海外へ逃亡するなど、その経歴は異彩を放っている。一見マイナスとも取れる、トマト嫌いという個性や海外生活だが、それによって得られた柔軟な価値観は、現在に生きている。「従来のやり方では農業の未来は明るくない。家業をベースにビジネスの幅を広げようと考えた時に思い付いたのが専門店でした。市場に売ってないものを作れば、小規模でも勝負できると思っただけです。幸い、すでに直売所は機能していたので、すぐに商品の拡充に着手した。商品開発に関しても専門性の高

「おなかいっぱい肉が食べたーい！」と思いつつ、通販で5キロの牛肉を購入したのですが、届いたら塊肉だった。巨大な肉を前に、10分くらいフリフリしましただけ。しかし困ったのは最初だけ。切り方次第で多彩な料理に活用が利き、冷凍保存可能と、実に使い勝手がいい。何より、手が加えられていない安心安全な肉を大量に安く購入できる。一瞬にして塊肉の世界にハマってしまったという。

「おなかいっぱい肉が食べたーい！」と思いつつ、通販で5キロの牛肉を購入したのですが、届いたら塊肉だった。巨大な肉を前に、10分くらいフリフリしましただけ。しかし困ったのは最初だけ。切り方次第で多彩な料理に活用が利き、冷凍保存可能と、実に使い勝手がいい。何より、手が加えられていない安心安全な肉を大量に安く購入できる。一瞬にして塊肉の世界にハマってしまったという。



(上)「金筋」「恋玉」「蜜星」の3種のトマトは、それぞれの特性に合わせた製法で栽培することによって驚きの高糖度を実現。(下)直売所には新鮮なトマトのほか、ジュース、ドライトマトなどの加工品が並ぶ。

●新潟市北区 曾我農園直売所
ソガノワエンテックバイショ

〒951-8511 新潟市北区木崎1799
☎025-311-7729(受付は9時～15時)
営業時間 9時～15時 休水曜

10台
☑金筋トマトジュース(180mL497円)、
恋玉トマトジュース(180mL389円)、
蜜星トマトジュース(180mL324円)ほか

*Donut specialty shop in the mountain
of Sado Island*

なぜこの場所に……

佐渡の山奥に ドーナツ専門店

佐渡島の両津港から、
さらに車で1時間ほど。
「どうしてここに？」
と、思ってしまうような、
のどかな山奥に
オープンした
ドーナツ専門店が今、
島内外で大きな話題を
集めている。
店主・米山耕さんが
開業に至るまでの
経緯を語ってくれた。



●佐渡市
おいしいドーナツ タガヤス堂

〒070-5266-2738
10時～18時(冬季は16時まで)
※売り切れ次第終了、閉店時間はFacebookにて告知
※休火・水曜、ほか不定休
☎なし 〻www.facebook.com/958573704254730/



COUPON

懐かに優しいみんなのおやつ



プレーン 80円

きび和糖 90円

移住者同士の強いつながり

愛される素朴な味と心地良く流れる時間



ドーナツのある景色



9



8



6



4

1.店のカウンターから、爽やかな笑顔の米山さんが出迎えてくれる。2.こんがりきつね色の揚げたてドーナツを、店先にあるレトロな赤色のパイプイスに座っていただく。同店から車で5分ほどの大滝楽舎内にある「オケサドコーヒー焙煎所」で焙煎(ばいせん)している「オケサドコーヒー」(400円)との相性もバッチリ。3・5.静かな空間に、「ばちばちばち」とドーナツを揚げる音が心地よく響く。時折聞こえる鳥のさえずりに、穏やかな気持ちになる。4.おへそドーナツやおぼけドーナツといった形がユニークなドーナツも。穴の形が何に見えるのか想像するのも楽しみの一つ。6.米山さんがドーナツを揚げていると、ふと横に軽トラが止まる。朝から山菜を探りに行ったというご夫婦。休憩がてら軽トラでドーナツを頬張る姿がなんとも幸せそう。

●佐渡市 オケサドコーヒー焙煎所
〒佐渡市羽茂大崎2184 大滝楽舎内
☎090-1152-5660
☒オケサドコーヒー(200g1,000円~)
☒焙煎所ではコーヒーの試飲が可能
※要予約

●佐渡市 カフェ日和山
カフェヨリヤマ
〒佐渡市小木町232 ☎なし
☒10時~17時 ☒不定休
☒12席 ☒あり ☒最終日禁煙

移住者が多い羽茂地区は、住民同士のつながりが強いという。もともと米山さんが佐渡に来るきっかけになった田中さんも東京から移住してきた。「タガヤス堂」で提供している「オケサドコーヒー焙煎所」(9)を運営する澤村明亭さんも、大阪から地域おこし協力隊としてやってきたという。また、移住してきたばかりの頃、米山さんが手伝いをしていたという「カフェ日和山」(7・8)も同様だという。こちらでは、「オケサドコーヒー」を飲むことができ、土・日曜になると「タガヤス堂」のドーナツを販売している。このように、人々が支え合いながら共に暮らしている、温かい地域なのだ。



【ドーナツ専門店】
おいしいドーナツ
タガヤス堂

偶然の出会いが重なり
キッカケが生まれた

両津港から車を走らせること約1時間。羽茂地区の山道を進んでいくと、ドーナツののぼりが見えてくる。こちらは、昨年9月にオープンした「おいしいドーナツ タガヤス堂」。6万人ほどが住む佐渡島の、さらに市街地から離れた山奥。そんな場所にあつて、なんと1日300個を販売し、島内外から大きな話題を集めている。

こちらを1人で切り盛りする米山耕(たがやす)さんが初めて佐渡へやって来たのは2015年のこと。きっかけは、毎年佐渡で開催されている、本に親しむための「ハロー・ブックス」というイベント。新潟市中央区にある「北書店」の店長・佐藤雄一さんからその魅力を聞き、興味を引かれた米山さん。思い立って吉田と、その2日後には、イベントを企画する田中藍さんに会うために佐渡へと渡ったのだ。「何の下調べもせずに、アポイントも入れずに佐渡に来たんですが、会えなかった。途方に暮れていると、たまたま近くの郵便局の方が藍ちゃんと知り合いで、車で連れて行ってくれたんです。そんな人の優しさも佐渡の魅力のひとつだと語る。

周りの人々に支えられて
生まれた「タガヤス堂」

その後、3週間ほどのロングステイを経て移住を決意。本格的に住み始めてからは、小木地区にある「カフェ日和山」などを手伝いながら生活していた。そんな折、大阪にあるドーナツの名店「あたりきしりき堂」が佐渡で出店した期間限定ショップを手伝うことに。そこでの、オーナー・久保晶さんとの出会いが大きな岐路となる。「佐渡でドーナツ屋やってみたら？」とい

う天啓のような久保さんの言葉から、とんとん拍子に話は進み、なんと1カ月足らずで店を開業。「ドーナツ作りのノウハウを教えてください、調理器具の手配まで、いろいろな面倒を見てくれて、本当にありがたかったです。」
場所は羽茂地区にあるそば店「ちよぼくり」の一角を借りている。店のカウンターなどは、この地区で移住支援などを行う「大滝楽舎」の管理人・葛原さんが作ってくれた。また、場所が場所だけに心配する声も多かったが、カフェや温泉に置いてももらえるようにしたらしいと、田中さんがアドバイスしてくれた。そんな周りの人々の助けがあったからこそ、現在の「タガヤス堂」があるという。

この場所だからこそ
感じられる幸せの味

米山さんの作るドーナツはいたってシンプル。言うなれば、子どもの頃に母親が作ってくれたような、優しく素朴な味わい。無添加の菜種油や国産の小麦粉、国産きび和糖など、素材へのこだわりは強いが、それを表立っては主張しない。米山さんの飾らない人柄がドーナツにも表れているようだ。久保さんの教えに忠実に、一つずつ丁寧に作る味は、早くも地域の名物になりつつある。

ゆっくりと時間が流れるような佐渡の山奥で一口、また一口と頬張る。なんともぜいたくなおやつ。街中で同じドーナツを食べても、きつと同じ満足感を生めないだろう。この場所だからこそ、このドーナツだからこそ得られる豊かな気持ちに、小さな幸せを感じられるはずだ。穏やかな佐渡の山奥に、今日もドーナツの揚がる香ばしい匂いがふわりと立つ。