

ここで紹介した内容は、ケーブルテレビCCNの岐阜商工会議所広報番組「ヒットの兆し」にて毎日放映します(9月)。是非ご覧ください。

7月15日に、長良川うかいミュージアム内に開店以来、連日にぎわいをみせている「クローバーコーヒー」。

「ここでは、見る、聞く、触れる、そして味や香り、すべて「岐阜のいいところ」が体感できると、今注目が集まっています。」

クローバーコーヒー

オーナーシェフ

小林宏規さん

ここに来て まるごと「岐阜」を 味わってください

「ここ」最高の料理、最高の空間、最高の景色をお届けできる「クローバー」同お持ちしています。

クローバーコーヒー(㈲デイリーダイニング)オーナーシェフ小林宏規さん、38歳。
彼がここに店を開ききつかけとなったのは今年5月、何気なく新聞を開いたときのこと。「うかいミュージアムのカフェの後継業者が決まらない」と書かれた記事を目にしたときからでした。

「金華山、長良川…。あの場所から見渡す素晴らしい岐阜の自慢の景色が、閉ざされたままなんて、あり得ない…」
読み終え、いてもたってもいられなくなり…。

「だったら、自分がやる!」

早速、出店に名乗りをあげました。それは五感を超えた「第六感」、本能のようなものだったと振り返ります。

岐阜市日野で生まれ育ち、長良川や金華山を遊び場に、自他ともに認める「超わんぱく」だったという小林少年は、当時から「人を喜ばせることが大好きでした。」

家業は製麺所。その影響で、いつしか「食」への関心は高まってきましたが、料理人を志すきっかけとなったのは、高校を卒業後に留学したアメリカ・フロリダでの出来事でした。

それは、当時小林さんが住んでいた町から7時間かけて出掛けた、人気の日本食レストランのこと。

「…驚きました」

店内は多くの客で賑わい、慣れない箸を一生懸命使う多国籍の人々が、刺身やてんぷらなどを食べながら大きな声で笑い合っていました。またその脇では、日本人のビジネススマン達が、蕎麦やうどんを食べながら談笑していました。

そこはまさに「この店で食べる」ために集まってきた人たちの「笑顔」で溢れていたのです。

しかも、各々言語は違っても、その「笑顔」は皆「おいしい」と、確かに話っていました。

「食って、ほんとうに凄く!」

子どもの頃から人を喜ばせることが大好きだった小林さんは「こんなに多くの人に笑顔をもたらす仕事って、すばらしい!」料理人を目指すことを決意した瞬間でした。

帰国後、すぐに調理師専門学校へ入学。在学中には料理コンテストで入賞を果たすなど頭角を現し、卒業。その後は老舗レストラン等での修業を重ね、平成17年、独立。

今では同店の経営だけでなくごまらず、介護施設の給食事業・イベント時のケータリングサービス事業などにも力を注ぎます。また、フードプロデューサーとして35店舗を手かけ、そのなかで昨年ハワイに待望の海外1号店を出店。瞬く間に好評を得て、現在3店舗を展開中です。

「ここはまるごと岐阜を楽しめる場所です」

この場所に出店するにあたり、小林さんがこだわったコンセプトは、2つの「まるごと」。

「一つ目は?」
「老若男女、どの世代の方でも楽しめるという『まるごと』です」

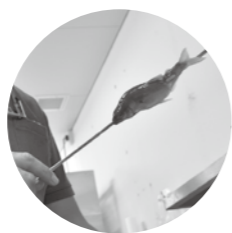
店には、小さなお子さんが楽しめるよう遊具の置かれたキッズエリアが設けてあります。また、大人の方にはピアガーデン、家族や仲間同士など大勢で楽しめるバーベキューエリアなども併設されています。

「二つ目は?」

「五感(視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚)『まるごと』で岐阜を楽しめるといふことです」

小林さんの、心の原風景でもあります。

そしてレストランでは鮎料理をはじめとする岐阜の食材がふんだんに使われた小林さん自慢のメニューの数々が楽しめます。



一度、足を運んでみればすぐにわかります。きっとこんな気持ちになれます。

「岐阜の、おびんごころ!」

食を通して、自分が出る事は
何だ…

そう考え続ける小林さんが、次目指すもの。それは…

「自分の意志で、好きなものを好きなように食べたり、好きなところへ食べに行けたり…。そんな私たちがあたりまえのようにできることが『できない』方々に対しての取り組みです」

6年前から関わっている介護給食は、その一環。その先は、学校給食・病院給食へと想いは膨らんでいます。

「人に喜んでほしい」

小林さんの、全ての基になっているこの想いは、屋号でもある四つ葉のクローバー(花言葉「幸福」)に託されて、まだまだ広がっていきます。