

(株)ひょうたん姉妹

〒500-8834 岐阜市羽根町30-3 富士屋ビル2・3F  
Tel.058-264-1551

「岐阜県のエネルギーいっばいの食材をお届けします。」

## 「ごちそう」のストーリーを世界へ

(株)ひょうたん姉妹 代表取締役 三宅末紗さん

岐阜を代表する繁華街「玉宮地区」。最近では県外からも多くの方が集まるこの地区に、岐阜の食材にこだわった名店「おせん」があります。今回は「おせん」を経営する(株)ひょうたん姉妹の代表取締役 三宅末紗さんに岐阜の食材の魅力と今後の展開についてお聞きしました。



### 食材を通して届けたい幸せ

「ごちそう」という言葉の本来の意味をご存じでしょうか。漢字では「御馳走」と書き、大切な人のために走り回る人やその様子が語源と言われています。

「自ら足を運び、調達した食材を使った本当のごちそうをお客様に提供したい。」

おせんのおもてなしの源流はその思いにありました。「おせん」という独特な店名は「Authentic」本物の」という英単語と昔のよくある女性の名前の2つに由来し、「本物のごちそうを提供する女性たち」という意味が込められています。

「食事することは生きることです。つまり食事を豊かにすることはその人の人生を豊かにすることに繋がります。」



飛騨牛と朴葉みそ。どちらも岐阜県を代表する食材です。

そう語る三宅さんは15年前に開業。高校を卒業したころには将来自分が飲食店を開業することを決めていたそうです。

「以前はピラミッド型の組織体制で、新しい取組のほとんどをトップダウンで行っていました。」

お店の転機について聞かれると三宅さんは答えました。「7年前の会社設立に際し、理想のイメージを絵で描きました。」

そこにはお客様や生産者の心からの笑顔、そして一緒に手を繋ぎ未来へ向かうスタッフが生き生きと描かれています。

「その理想を実現するためにはトップは理念であり、自分ひとりであってはいけません。皆で考え、皆の思いを融合させたお店でありたいし、そんな横丁のようなチームづくりをしたいという思いが芽生えました。」



スタッフが岐阜の郷土料理に欠かせないお味噌づくりを体験しています。

植えつけてしまったトップダウンの社風から現在になるまで決して簡単ではありませんでした。当時の幹部と繰り返し、お店の存在価値や理想を語り合い、教えずに考える機会や自分の体験から学ぶ機会を設けて、モデルのない「おせん流」の店づくり・チームづくりを一緒に進めてきました。

「アルバイトスタッフと共有していることはお客様一人ひとりに興味を持ち接点を持つことと、いつ来店しても新たな発見やワクワクが提供できるようにすることだけです。そしてお客様を知ること新しいアイデアが生まれます。」

5年ほど前から提供している「岐阜もてなしコース」もスタッフのアイデアで誕生しました。お客様との関わりの中で、県外からの出張や旅行、接待の需要に気づいたスタッフが岐阜県全域の食材・風土料理を楽しめるコ

す。学生時代に友達の家で食べた手の込んだグラタンが三宅さんとごちそうの始まりで、その時に感じた心からの幸福感をたくさんの人に届けたいと志しました。おせんが提供する「ごちそう」には岐阜県産の食材が多く使われています。新しいメニューを作る際は、三宅さん本人とスタッフが産地である山や川まで赴き、生産者とお話をし、実際に収穫・製造するなどして食材を調達しています。

「ジビエ」や「きのこ」などの自然食材は収穫後の加工における手抜きが料理の味に直結するので気が抜けません。しかし私たちがそのような経験をすることで食材のストーリーや感謝の気持ちをお客様に感じていただけます。おせんの魅力はそのストーリーに詰まっているのではないのでしょうか。

### 全員経営がおせん流おもてなしの秘訣

2005年に島地区で創業店舗を開店。活気が出始めていた玉宮に2008年におせんを開店し、創業店舗は暖簾分けしました。そして2011年に(株)ひょうたん姉妹を設立しています。

15を企画し商品化。現在では毎月150〜200名ほど予約が入るヒットメニューとなりました。

### 岐阜と海外の食文化の融合

飲食店の経営者でありながら、

現在も国内外を飛び回る三宅さん。特に海外展開には積極的で、2017年にはマルタ共和国に現地法人を設立し、ワインやハチミツを輸入販売してきました。昨年からはイタリアとフランスへの飛騨牛の輸出もスタートさせ、現在ではパリに直営店の出店を準備しています。「食文化の融合」が海外展開事業におけるモットーです。



地中海の島国・マルタで商談をする三宅さん

三宅さんが目指す食文化の融合は単なる日本食材と現地の料理の融合にとどまりません。「海外の人が日本にいらついたり、現地で日本の食材を食された時に、働いている人達や、お店の作りなどすべてに共感していただきたいと思っています。」

食事だけではなく飲食店で働くことの楽しさや醍醐味も発信したいという思いがあります。国境を越えて食や人、文化が融合することは、世界平和に繋がります。そのため岐阜の食材、楽しく働くスタッフ、そしてそれらのストーリーを今後も発信し、行動していきます。

「本当のごちそうはただ美味しい料理だけではなく、料理に使われる食材と、生産者の思い、そのストーリー、そしてスタッフの笑顔がお客様に心もカラダも笑顔にする本物のごちそうだと、多くの方に知ってもらいたい。」

自社だけでなく、そのノウハウを広くて発信したいと目標を掲げる三宅さんの活躍に、今後も目が離せません。