



出張カレー 試（ころも）



むらかみ さき 村上 紗希さん

メニュー：日替わりカレー
具材同士の組み合わせなど、さまざまな「試み」が凝縮されています。

- 厚真町の地域おこし協力隊員。厚真町内のイベントや、千歳・恵庭・札幌などに出張し、カレーを提供しています。
- 北海道胆振東部地震により厚真町の農家が被害を受け、野菜やしいたけが出荷できずにいました。形が悪い食材でも、カレーにすれば食べられるとの思いから、厚真町産食材を使ったカレーを考案しました。

Q. なぜヤムズキッチンに出店を？

栗山町には、カレーに使用する玉ねぎの仕入れに、井澤農園を訪れていました。元地域おこし協力隊員で、同農園の井澤綾華さんから話を聞き、参加しました。

Q. こだわった点は？

日替わりでカレーの中身を変えるのですが、厚真町産の米と原木しいたけはどのカレーにも使います。また、ほとんどのカレーに、井澤農園の玉ねぎが入っています。

Q. 今後やってみたいことは？

夜の時間帯にオープンするのなら、ぜひ参加してみたいです。

Q. お客様に一言。

栗山には初出店です。いろいろなカレーを出しますので、ぜひ食べに来てください。

モンテマローネ さとう たけし 佐藤 武士さん



メニュー：ランチセット
洋食を中心に、2種類から選べる、こだわりの詰まったランチです。

- レストラン、居酒屋、ダイニングなど、さまざまな料理店で20歳から修業していました。
- 料理は何でも作りますが、特に和食と洋食が得意とのこと。
- 店名は、イタリア語で山を意味するモンテと、栗を意味するマローネから。

Q. なぜヤムズキッチンに出店を？

栗山で独立開業を考えていましたが、新型コロナウイルスの影響で開店できず、今回の出店を決めました。

Q. こだわった点は？

メインで使う野菜や米は、栗山町産のものを使用しています。ハンバーグは牛肉と豚肉を7：3の割合で使用し、食べた時の肉汁にもこだわりました。

Q. 今後やってみたいことは？

洋食にこだわらず、和食・洋食・中華料理など、なんでも揃った居酒屋をやりたいです。

Q. お客様に一言。

栗山は札幌から車で1時間と、交通の便がいい町。紅葉見物のついでに、店にも立ち寄ってほしいです。

商店街に賑わいを!!



ヤムズキッチンオープン 3人のシェフにインタビュー

複数のシェフが日替わりでランチを提供し、商店街のにぎわい創出や、新規開業に繋げていく取り組み「まちなかレストラン『ヤムズキッチン』」。英語で「美味しい」を意味する「Yum」と、栗山の由来の一つであるアイヌ語の「ヤム・ニ・ウシ」から名づけられました。

10月14日(休)に開店し、町内外から出店したシェフが、それぞれの得意料理を振舞っています。そこで、出店した6組の中から、3人のシェフにインタビューし、出店したきっかけや料理へのこだわりなどを教えていただきました。



【場 所】

cafe & bar くりとくら
(中央2丁目95番地 昭和堂時計店跡) ☎ 76-7700

【営業日・時間】

平日 11:30 ~ 14:00
※営業時間または、提供食数に達した時点で終了します。また、シェフの出店が無い日は休業します。

【提供メニュー・金額】

日替わりランチ / 800円 (基本)
※テイクアウトも承ります。

豚丼もろはし もろはし てるゆき 諸橋 輝之さん

- 栗山商店街で精肉店「肉の店 もろはし」を経営。
- かつては飲食店で働き、料理の腕を鍛えていました。
- 栗山町の夏祭りにも出店し、自家製チョリソーなどが人気を博しました。

Q. なぜヤムズキッチンに出店を？

もともと豚丼を提供するお店を出そうと考えていたところ、出店のお話をいただいたことが、きっかけです。

Q. こだわった点は？

食材は道産のものにこだわっています。特に、豚丼の米や小鉢に使う野菜は、栗山町産食材を中心に使いたいです。

Q. 今後やってみたいことは？

将来は、自分の店舗を精肉店と両立して、豚丼を提供したいと思います。

Q. お客様に一言。

町外から来られた方には、食事だけでなく、栗山のいいところをたくさん見てほしいです。



メニュー：豚丼
肉の柔らかさは精肉店ならではの、自家製のタレと合わせていただきます。

