

キッズスペースのある欧風食堂

欧風食堂 プティポワ



シェフ 河村勝也氏
柏崎市大字安田 2001-9
Tel.41-6511 Fax.41-6511

冬を告げる雪が積もった十二月の初め、国道二五二号線安田にある欧風食堂「プティポワ」さんに伺いシェフの河村さんにお話を伺いました。河村さんは新潟市生まれの四十八才、地元の高校を卒業後、新潟調理師専門学校に入り調理師を目指しました。卒業後は、ホテル新潟（現、ANAクラウンプラザホテル新潟）から調理師の経験をスタートしました。その後新潟市内、万代にある「ポワッソンドール」、駅南の「ふらく」で修業を積みました。その時の先輩が、柏崎の結婚式場を併設しているホテル「グランメリーホテルリゾート」でシェフとして働くこととなり、一緒に働かないかと誘われて柏崎に来ることになりました。ホテルでは洋食の調理師としての経験を積みながら、結婚式場のウエディ

ングケーキなども作られたそうです。しかし、後にホテルが閉館になり、それが「いつかは独立して、レストランを開きたい」という夢をかなえるきっかけとなりました。その後一年間、貸店舗を探していましたが、なかなか希望に合う物件がなく、最終的には、自宅のある藤井から遠くはない安田の団地の中に新築することになりました。新築ということ、厨房、客席などすべての希望をかなえた形で、二〇一六年十二月十四日に開店しました。

お店のコンセプトは、「フランス料理をベースにした欧風料理」、河村さんが料理全般をつくり、調理師である奥さんが、デザート、サラダを担当しています。客席ホールの中央に三畳ほどのキッズスペースをつくらせて、お子様のいるお母さん方にも、ゆつくりと食事を楽しんでもらえるようになっています。さらにトイレにもオムツ換え用のシートを設置して小さいお子様連れでも安心して来ていただけるようにしています。

開店して一年が経ち、現在の状況をお聞きすると、

「お客様の九〇%以上は女性です。ランチを中心に来店していただい

います。肉、野菜は県内産を使用するようにしています。」

今後は？

「魚を使ったメニューを増やしていきたいです。また、おすすめのメニューとしては、お肉のグリエ（直火に網をかけて焼く調理法）があります。中が柔らかく焼きあがるので、ぜひ食べていただきたいです」

ご家族は、同じ職場の後輩だった奥様と、小学三年生の女の子、小学一年生の男の子。今の悩みは、お休みの日も、お店の仕込みなどで時間が取れず、なかなかお子さんたちと一緒に過ごすことが出来ないことだそうです。

店名の「プティポワ」はフランス語でグリーンピースの意味。お子さんと一緒に気楽に楽しめる欧風レストランにぴったりのと思いました。メニューにのっていたオムライス、なんとも美味しそうで、ぜひ食べてみたいのです。

（十人衆

販・忠取材）

