

# 開成柏屋駐車場(山郡)に開店 3月 来年

## 山形のイタリアンシェフ 奥田政行さんのレストラン

山形県鶴岡市の人気イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフの奥田政行さん(四四)が来年三月、郡山市に開店するレストランの場所は、市内朝日の開成柏屋駐車場に決まった。平成二十七年には福島市に県内二号店を出店する。いずれも移動可能なトレーラーハウス型店舗で、県産食材にこだわった料理を提供し、東京電力福島第一原発事故の風評被害に苦しむ農家を応援する。九日に奥田さんが郡山市で記者会見して明らかにした。



「福けっちゃん」の成功を誓う(右から) 斎藤、光信、奥田、**瀬戸**、横田、鈴木の名氏

### トレーラーハウス型 27年 福島に2号店

一号店は来年三月十日、座席数三十一で開店する。県産の野菜や肉、魚を使ったフランス料理のランチと本格フルコースを提供するほか、郷土料理「いかにんじん」やいわき市の魚メヒカリを使った料理も出す。店名は山形の方言で「来てください」という意味の「けっちゃん」を使い、「福けっちゃん」(福島に来てください)とする。今後、県内各地にトレーラーハウス型店舗を出店する計画

一号店は来年三月十日、座席数三十一で開店する。県産の野菜や肉、魚を使ったフランス料理のランチと本格フルコースを提供するほか、郷土料理「いかにんじん」やいわき市の魚メヒカリを使った料理も出す。店名は山形の方言で「来てください」という意味の「けっちゃん」(福島に来てください)とする。今後、県内各地にトレーラーハウス型店舗を出店する計画

開店当初は奥田さんが厨房(ちゅうぼう)に立つが、日本調理技術専門学校(郡山市)の卒業生で奥田さんの店で修業している弟子に調理を任せ、本県の食の復興を担う人材を育てる。一号店は田村市船引町出身の横田真澄さん(三三)小野高卒

卒業生がそれぞれ調理を担当する。同専門学校が設立した「一般社団法人食大」が「福島食復興プロジェクト」として店舗運営を支援する。

二、二号店は郡山市出身の瀬戸航平さん(三〇)尚志高卒

記者会見には奥田さんや横田さん、食大代表理事の光信博司日本調理技術専門学校理事、食材を提供する鈴木農場(郡山市)の鈴木光一代表らが出席した。奥田さんは「郡山の二級品の野菜を使った料理で驚きを与えたい。農産物の安全・安心を発信しながらスターシェフを育て福島を元気にする」、横田さんは「若い世代に興味を持ってもらえるような料理を出し、郡山を食の都に育てたい」と抱負を語った。

三、二号店は郡山市出身の瀬戸航平さん(三〇)尚志高卒

奥田さんは鶴岡市出身で、十二年に「アル・ケッチャーノ」を開店。同専門学校の卒業生を店のスタッフとして数多く受け入れるなど本県との結び付きが深く、震災後は復興支援の取り組みを続けている。

四、尚志高卒

奥田さんは「郡山の二級品の野菜を使った料理で驚きを与えたい。農産物の安全・安心を発信しながらスターシェフを育て福島を元気にする」、横田さんは「若い世代に興味を持ってもらえるような料理を出し、郡山を食の都に育てたい」と抱負を語った。

五、帝京安積高

奥田さんは「郡山の二級品の野菜を使った料理で驚きを与えたい。農産物の安全・安心を発信しながらスターシェフを育て福島を元気にする」、横田さんは「若い世代に興味を持ってもらえるような料理を出し、郡山を食の都に育てたい」と抱負を語った。

六、帝京安積高

奥田さんは「郡山の二級品の野菜を使った料理で驚きを与えたい。農産物の安全・安心を発信しながらスターシェフを育て福島を元気にする」、横田さんは「若い世代に興味を持ってもらえるような料理を出し、郡山を食の都に育てたい」と抱負を語った。

七、帝京安積高

奥田さんは「郡山の二級品の野菜を使った料理で驚きを与えたい。農産物の安全・安心を発信しながらスターシェフを育て福島を元気にする」、横田さんは「若い世代に興味を持ってもらえるような料理を出し、郡山を食の都に育てたい」と抱負を語った。