

郡山

10日開店のレストラン「福ケッチアーノ」

食の復興 後押しへ

シェフに本県出身者

福ケッチアーノ開店に向けて張り切る(左から)斎藤さん、**中田さん**、奥田さん、横田さん



郡山市朝日に10日、開店する復興レストラン「福ケッチアーノ」は、オーナーシェフ奥田政行さんの下で修業を積んだ本県出身の若手シェフらが調理を担当し、古里の

食の復興を後押しする。3日に開成柏屋で開かれた記者会見で、奥田さんとスタッフが県産食材にこだわったレストランを通じて本県を元気にする決意を語った。

郡山市朝日の開成柏屋敷地内に完成したトレーラーハウス型店舗「福ケッチアーノ」



10日に開店する「福ケッチアーノ」の内部

「福ケッチアーノ」では、郡山市の日本調理技術専門学校卒業生で、奥田さんの店などで修業している横田真澄さん(三三)＝郡山市船引町出身、小野高卒

齋藤光さん(三三)＝郡山市出身、帝京安積高卒が副料理長をそれぞれ務める。スタッフの人選には「福島県の復興は福島県出身者の手で担ってほしい」と

奥田さんの思いが込められている。記者会見で横田さんと抱負を述べた。

店では福島牛や会津地鶏、川俣シャモ、郡山産野菜など県産食材にこだわった洋食を提供し、東京電力福島第一原発事故の風評被害の影響が続く農家を応援する。柏屋の薄皮饅頭を使ったデザートも提供するという。

十日は正午からオーブニングセレモニーを行い、午後六時にオープンする。十一日以降の営業時間は午前十一時半から午後二時まで、午後六時から同十時まで。定休日は毎週水曜日。予約申し込みは九日までが電話024(954)5523、024(954)5523、十日以降が電話024(954)3126へ。