

探訪 チャレンジ企業 93

～能登里山里海の食材を活かした
森の中のレストラン～
ビストロ・イグレック：志賀町



イグレック全景

今回のチャレンジ企業は、平成二十五年八月に志賀町・志賀の郷リゾート地内で開業された、森の中のレストラン「ビストロ・イグレック」をご紹介します。

一．能登の食材を使ったレストランの開業を夢に

お店の代表 奥野 裕介 氏は金沢市出身。高校卒業後料理の世界に入り、自分のお店を持つという夢に向かって修行を重ねてきた。奥様の恵美さんはケーキ作りが得意なパティシエール&野菜ソムリエ。結婚を機に奥様の故郷である志賀町に移り住んだ。奥野さんは日々能登の地で味わう地元食材の美味しさ、豊かさ、素晴らしさに感動していた。

「俺の腕で能登の食材をもっと美味しい料理にしたい！」と奥野さんは能登の地で奥さんと共に二人三脚での開業を決意された。



奥野シェフと奥さん

二．商工会に創業相談

志賀町での創業を決意された奥野さんは、料理のことならわかるが、いざ経営となると全くの未経験。不安の中、志賀町商

工会に創業相談に訪れた。

商工会では、様々な創業支援制度を活用し、足掛け一年と半年、開業に向けた経営計画の策定、広域からの集客対応のためインターネット対策、接客・接遇講習や、奥様は経理処理のために簿記の資格取得等に取り組んだ。そして、商工会の支援により「創業補助金」にも採択され、全国事例として中小企業庁HPにも紹介された。

お店のコンセプトは「能登里山里海の食材を森の中で味わう欧風料理レストラン」。こうしていよいよ開店の日を迎えた。

三．能登の地産地消にこだわ

満を持して開店したビストロ・イグレック。能登食材の地産地消に徹底的にこだわった。魚は近くの漁港で水揚げされたものを買い付け、肉も能登牛、能登豚、門前町の七面鳥を提供。野菜は志賀町・能登島産を使用。奥野シェフのこだわりレストランは、料理の美味しさ、抜群のロケーションが評判となり、連日大盛況。ランチは予約しないとなかなか入店できない状況に。航空会社の国内・国際線の旅情報番組をはじめ数多くのメディアにも取り上げられ順調に三年目を迎えようとしている。

四．新しいひとへ常に挑戦を

奥野シェフに今後の展開をお聞きすると、「常にお客様に何か新しい提案をし続けていきたい」と。手始めに「お客様からパンが買いたい!いつもご要望をお聞きするんです」ということで、料理に提供しているパンを予約限定で販売を開始した。料理も美味しいが、シェフ手作りのパンはまさに絶品!また、志賀町に気軽に立ち寄れるカフェ&パンを提供できるお店も構想しているとか。

今後ますます、志賀町の美味しさが増えていきそうだ。



能登の食材にこだわった料理



店内

(お問い合わせ)

ビストロ・イグレック

〒九二五-〇一六七

羽咋郡志賀町 町へ一番二七三

TEL 0767-3213377

営業時間：ランチ午前十一時

三〇分～午後二時三〇分

ディナー午後五時三〇分～九時

定休日／毎週火曜日 第二月曜日

※ランチ時は込み合いご迷惑がかかりますので、是非ご予約をおすすめいたします。

(取材・執筆：石川県商工会連
合会経営支援課 専門経営指
導員 日下 雅喜)

日下指導員の行った、ビストロ・イグレック様への支援は、平成二十五年年度の石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。