

# 企業紹介

## 新潟の美味しい野菜でつくる イタリア料理のお店です



A alla Z (アー・アッラ・ゼータ)

代表取締役 田中 祐一  
〔新潟店〕〒950-1101 新潟市西区山田3378  
TEL・FAX (025)232-1122  
〔長岡店〕〒940-0825 長岡市高畑町660  
TEL・FAX (0258)33-6667  
<http://www.a-alla-z.jp>

業 種：専門料理店  
資 本 金：300万円  
事業内容：イタリア料理店の展開

地元産野菜を使ったイタリア料理店A alla Z(アー・アッラ・ゼータ)。田中祐一オーナーの「地産地消」へのこだわりと、野菜ソムリエ木村正晃氏のプロデュースにより、新鮮な食材がイタリア料理で生かされている。2009年には、地元農家や食品メーカーがつくった食材で、ピュッフェ形式の地元食材発見食堂「アグラットリア」を実施。今後も、提供する料理を通して、地元食材の魅力を伝えていく。

### 「地産地消」にこだわったイタリア料理を提供

新潟市内の飲食店等で経験を積んだ田中オーナーが、新潟市西区にイタリア料理店A alla Z(アー・アッラ・ゼータ)を開いたのは2004年。当初から「地産地消」にこだわり、こころと体にやさしい料理を提供してきた。その後、2008年に「S.H.S長岡店」が郊外に移転開業した際、縁あって同店3階に長岡店をオープン。壁一面が窓になった店内からは、自然の緑を感じながら食事を楽しむことができる。

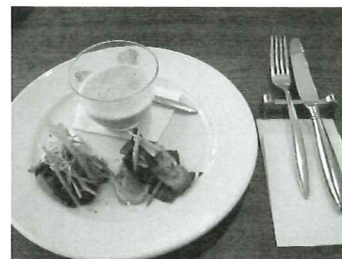


▲A alla Z長岡店

### 生産者とお客様を結びつけることができる「地産地消」

田中オーナーは、「地産地消」にこだわる。食材は、どこで、誰がつくったのかわからないものではなく、地元で生産され、生産者もわかるものを活用。安心・安全、そして新鮮であり、責任を持って料理に用いることができる。そして、提供する料理を通じて、生産者と店に来ていただくお客様とを直接結びつけることができるとも考える。

料理のプロデュースには、野菜ソムリエ木村氏の存在も欠かせない。当初はホール係の募集で同店を訪れたという木村ソムリエであるが、今や新潟初の野菜ソムリエとして、その知識を活かして同店の食材選びに深く関わっている。



▲地元の食材を使った料理を提供

### 地元食材発見食堂「アグラットリア」を開催

2009年長岡店では、長岡市周辺の農家や、長岡市撰田屋の醸造メーカーの食材を使って、ピュッフェ形式で料理を提供する地元食材発見食堂「アグラットリア」を行った。地元の食材同士の出会いを通じて、新たなイタリア料理を演出したイベントであり、野菜のほか、旧川口町のマコモタケ、ミツワ興業の越後花びら茸を調理したパスタ、ピザや、味噌や酒粕を混ぜ込んだアイスクリームなども提供し、新鮮な味わいが来店客に好評であった。このほかにも、世界的に有名な奥田政行シェフを招いて地産地消の料理を提供するイベントを行うなど、料理とともに地元食材の魅力を伝えることにも熱心だ。



▲「地元食材の魅力を知ってもらいたい」と田中オーナー

「今後は、自分で米作りを行ったり、生産する野菜も増やしていきたいですね」と田中オーナー。身近な夢は、原料がすべて長岡産の「長岡パスタ」を作ることだという。さらに、「地元の食材を活用したレストラン同士の連携も行えるといいですね」と、田中オーナーの活躍はさらに広がりそうだ。