

京料理人が京野菜農家と流通革命！ 料理屋・直売・デリバリー・ネット販売

平成23年度 採択事業

株式会社 夢元
代表取締役 長田 克彦さん



長田 克彦さん

京料理人として独立



「季節料理『大徳寺』おさだ」店舗外観

株式会社夢元代表取締役の長田克彦さんは、京都プライベートホテルの京懐石「螢」で10年間勤務されたご経験をお持ちの、京都生まれ、京都育ちの京料理人です。京懐石「螢」では、全ポジションの習得の後、メニュー立案、教育指導などを行う主任まで従事し、京料理界に広く人脈を広げたとおっしゃいます。その後、平成10年4月には、オーナー兼料理長を務める「季節料理『大徳寺』おさだ」を、北大路に面する京町屋に開業。料理に自信のある板前を揃え、京町屋特有の温もりのある落ち着いた店内で、板前の「心・力・技」を尽くした美味しいお料理を振る舞っています。伝統ある京料理をお手頃価格で楽しんで頂けるよう、お料理はもちろん、経営努力も積んで来られました。「自家製わらびもち」や「京風ひつまぶし」など、長田さんのオリジナル商品は、店



「季節料理『大徳寺』おさだ」店舗の様子（上…厨房と対面式のカウンター席、下…厨房は吹き抜けになっており、2階席からも見渡せ

農林水産物の活用

舗の人気メニューとなっています。

店舗内には調理場と対面式のカウンターがあり、時には、店内にある水槽から取ったばかりの新鮮な魚をさばく様子も見られます。京都大原産の新鮮で安心な旬の野菜、舞鶴港から仕入れる採れたて鮮魚など、お店で扱う食材は産地直送で新鮮なものばかり。現在は、北大路の店舗の他に、京都岩倉に開設した加工工場や、食材の卸売業なども手掛けられています。

食材の卸売業も

これまで、ご自身の店舗経営の他にも、和食、鮮魚割烹、鮮魚販売店等5店舗のオープンに関わられた長田さん。その中で、プランニング、店舗設計、メニュー開発、営業、人事管理など、経営実務を幅広く経験して来られたと言えます。そのご経験から、料理人としての人脈だけでなく、飲食業界以外にも幅広いネットワークを構築するに至ったとおっしゃいます。料理を通して培った料理界の人脈と、店舗経営を通して培った他業種ネットワークを活かして、京都の飲食業界に新しい事業を展開できないか…。

当初、長田さんが考えられた事業計画は、京野菜の直販、加工販売業でした。京都岩倉の加工工場に併設して、野菜の直販所を新規開設し、提携農家産直の新鮮かつお、手頃価格の京野菜直販に加え、本格京料理の技術を活かしたお惣菜や煮物などの真空梱包、鮮魚や京野菜の下処理加工品、てっちり、ハモしゃぶなどの海鮮鍋食材のデリバリーパックなど、様々な工夫を凝らして商品販売を広げていきたいと考えられました。しかし、想いの全てを一度に実現するには至らず、現在、特に力を入れているのは、舞鶴港直送の穴子の卸売業です。高級鮮魚販売店経営にも参画していた長田さんは、鮮魚取り扱いのノウハウも習得しています。採れたて新鮮な穴子は、産地直送で比較的安く仕入れることができ、品質も良好。朝の5時から、仕入の段取り、店舗の支度、配送などに奔走されている長田さんですが、1ヶ月に約500kg、数量にすると約5000匹とも言われる穴子を仕入れており、「取り扱う穴子の量は京都で一番ではないか」とおっしゃいます。

京都の高い食意識に応えるために

京都で飲食店を経営することにより蓄積されたご経験によると、食への安全、安心、健康志向など、京都は食



舞鶴港直送の穴子（上…これで2kg、下…穴子を使ったお昼のメニュー）

に対する意識の高い顧客層が多いと言われる。さらに、京都産食材に対する関心や期待も高く、価格だけでなく、本物志向やこだわりで外食先を選ぶ傾向も見られるとのこと。こういった顧客層には、京料理界で25年、ご自身の店舗開業から13年の、料理人としての確かな実績と人脈に加え、京都生まれの長田さんの強みである、地域コミュニティに密着した営業スタイルがモノを言います。産地と飲食店が長田さんを介して直接つながることは、物を作るだけの一次産業、加工するだけの二次産業、提供するだけの三次産業の縦割り産業から脱却し、総合的な流通を目指す六次産業への展開につながります。そうすることにより、見た目や価格だけでなく、自信を持って提供できる安心感や地産の素材そのものの味が、結果的に顧客側の高い食意識を満たし、これからの京料理界において明確に差別化できると考えられます。京都における継続的な経営力、自立力をつけるためには、一歩ずつ積み続けることが大切なのです。

事業概要

株式会社夢元 季節料理「大徳寺」おさだ

<http://a-kyotoshi.com/shops/83601>

代表：長田 克彦

業種：飲食業・直販・デリバリー

創業：平成23(2011)年 設立：平成23(2011)年

住所：〒603-8165 京都市北区紫野西御所田町23番地

TEL：075-493-2215 FAX：075-493-2215