



# TEAM NEXT YONEZAWA

## 大きな石窯で作る。 自然の味を食べる。

のどかな田園風景の中にあるクリーム色の壁と赤い屋根のイタリアンレストラン、Tanto Grazie。本格的な石窯焼きピザや旬の野菜の Pasta などを提供しています。このお店を夫婦で営むのが村田 睦樹さん、菜美子さんです。

幼いころから料理人の父の背中を見て育った睦樹さん。料理の道を志し、調理師専門学校へ入学。卒業後、東京で腕を磨いた一方、進路に葛藤し料理から離れたサラリーマン生活を1年間経験しました。「料理を本業にするか悩んでいた時期、父から米沢でお店をやらないかと声をかけられ、一念発起して開業しました」。

睦樹さんがリターンを経て開いたお店。店内でひときわ目を引くのは大きな石窯です。シェフお手製の石窯で焼かれたピザは、生地はカリッと具材はしっとりとした仕上がりに。「心を込めて丁寧に作られた料理は美味しくなる」というモットーのもと、アナログな調理法にこだわり、お店には電子レンジも置いていません。こだわりは食材にも現れ、できるだけ地元産のものを使用。「良い食材が近くにあるのに使わないのはもったいないと思います。店では近隣農家から野菜などを直接仕入れ、素材の美味しさを引き出せるよう調理を工夫しています」。

2年前には飲食店や製菓店を営む若者を集めたマルシェを開催。将来的にはお店の前で朝市を開きたいと意気込みを語ります。「近年、手料理で気持ちのこもった料理が減っているように感じます。手作りでしか出せない自然の味を是非味わって欲しいです」と睦樹さん。菜美子さんは「TNYのメンバー同士で米沢の飲食店を盛り上げようという風潮が生まれて欲しい」と期待を胸にします。

地産地消と手作りにこだわるイタリアンレストラン  
タント グラツェ  
**Tanto Grazie** (窪田町藤泉)

平成18年オープン。村田睦樹さん(写真右)、菜美子さん(写真左) 夫婦でお店を営む。野菜ソムリエの資格を持つ菜美子さんと一緒に、地元の食材を生かしたランチメニューを研究中。



### 「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、産品だけではなくサービス・観光・文化・行政など、様々な領域の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤーが「TEAM NEXT YONEZAWA (TNY)」です。(6月14日現在、126の企業・団体・個人が登録)

