

会員企業探訪

好きな料理を通して
街を人を穏やかにしたい
受け入れてくれた
街への感謝を込めて

COFFEE & BEER B-BRIDGE 店主 石橋 正章



東茶町にある店舗前の通りを歩くと車のペイントがかわいいプランターが目玉に留まる



夜は要予約でコースメニューも用意している



少しの懐かしさと温かみを感じさせる店内はオーナー自らがリフォームを手掛けた



入口すぐのウッドタイルが壁をカラフルに飾っている

経営理念

パフェもパスタも、うちにはかないもの、この辺りではなかなか食べることのできないものを提供します。

LOHASという言葉が久しぶりに思い出した。健康的で持続可能な暮らし方。店主の話も聞き、店内を見回してそう感じ、すくと納得した。「ここでくつろぐお客さんにも、調理や接客をする自分にも、ストレスフリーな場所でありたい」と店主はいう。「大きくしようなどの野望はありませんが、せっかく自分で出した店なので、自分の好きなことを、自分の好きなスタイルで続けていきたい」と控えめに付け加えた。

東茶町の一角に店を構えるB-BRIDGE。2016年12月のオープン以来、近所の人々や勤め人などが一息つける場所として人気となっている。店主の石橋さんは出雲市多伎町の出身。大卒後、ドラッグストア勤務を経て料理の世界へ飛び込み、京都などで技術を磨いて帰郷。出店先として当初は学園通りや松江駅周辺の物件を探したものの家賃が高く断念。そこへ茶町の元化粧品店の情報が入り、少し痛んでいたものの何とかすると即決し契約したのが4月。そこからオープンまで8か月近くの時間をかけ、DIYで店舗と住居となる2階部分を一人で作り上げたというから驚きだ。

「改装の見積もりがけっこう高く、だったら自分でやれるところまでやってみようとしたら、できました」という。解体し全体をスケルトンにして、床を貼り、天井をつくり、トイレをつくり、壁も下地から全部やり直した。

午後はカフェとなり、こちらの人気は手作りパフェだ。パフェにしても石橋さんは他にないものをとこだわっている。イチゴとアーモンド、あんことパイナップルなど、どんな味が想像がつかないようなものも美しく提供するから面白い。昨年は伊勢宮の珈琲店とコラボしたコーヒートオレンジのパフェが大人気となったという。

そして夜はディナータイム。前菜からデザートまで4、5品を提供するコースの他、アラカルト的なもの、ほろ酔いセットというリーズナブルなものも揃える。商工会議所の持続化補助金を活用し、外観の修繕、看板の設置、コースメニューを紹介するリーフレットを制作。オープンから2年半、とりあえずの体制は整った感じだ。

街と共存し、くつろげる場所を

「かつての茶町の賑わいは凄かったと、たくさんの方が話します。今はちよつと寂しい感じですが、のんびりと落ち着いていて、わりと気に入っています。それでも懐かしむように賑わった頃のことを語る人たちに、何か自分なりに力になれば」と石橋さんは地区イベント「日曜茶町」などの集まりにも積極的に参加する。常にこの通りをどう歩いて楽しんでもらえるかを考える。イベントを通して茶町に出店したいという若手もちらほら現れるようになったとの手ごたえもある。

しつこいも全部自分でこねて塗ったという。その工程が写真集に納められていたが、見ると本当に一人で仕上げたことがわかる。経費も四分の一で済んだという。

「子連れでやってきて、こつこつ材料を入れて一人でバタバタやっていますから、近所の方が何をしてくれるんだろうと集まるようになって。馴染んでいくうちに僕みたいな人間を受け入れてくれる茶町のいい雰囲気を感じました」という。

メニューにしばらくは変幻自在の料理を愉しむ

午前11時30分、ランチ営業から店は始まる。定番メニューはハヤシライスとオムハヤシ。旬の食材を使うパスタも人気で、こちらは食材に合わせていろいろ変わる。取材した日は「サバと黒キャベツのスパゲティ」が出た。

「オリーブオイルに8種のスパイスを加え、サバに浸み込ませてオープンでコンフィにして、イタリア野菜のカーボネロと併せてパスタに和えまします。なるべくこの辺の店で食べられないようなメニューにしようとしています。豚とグリーンピースの塩レモンスパゲティとか、ラム肉とセリのトマトソーススパゲティとか……」石橋さんの父親が山菜などを持ってきてくれることもあるらしく、それをどう活かそうかと創意工夫の厨房だと笑う。

「これからはそうした若手のために、空き店舗の開放や、テナントの条件を入居しやすく緩和するなど、需給の関係の話が必要です。これにはこの地区の人々にも参画していただいで、人が行き来する賑わいのある通りになりたい」と石橋さんは希望を寄せる。そしてこの店も、この通りにいくつかが存在する止まり木のような店のひとつになればと石橋さんは思う。

「料理やこの空間を通して、街を、人を、穏やかに……。今の世の中、ちよつとすぎずして、自分を棚に上げて声を荒げる人が多い感じがします。自分もかつてはお客さまの顔の見えない厨房で調理して、美味いのかまずいのか反応もわからない。いったい何をしたいのか自問したことがありました」きちんと店主と客が顔を合わせ、会話があって、くつろいでもらえる店を作ろうと思った理由の一つだという。客も自分もストレスフリーに。ワンオペ経営なので手を広げ過ぎず、手の届く範囲で、ていねいに接客することを心掛けたと話してくれた。

coffee&beer B-BRIDGE
〒690-0844 島根県松江市東茶町10
TEL0852-28-5877
【営業時間】11:30~21:00
【定休日】毎週月曜日、その他不定休
【Facebook】http://www.facebook.com/bbridgecafe/