

会員企業探訪

熟成肉と ナチュラルワインで 唯一無二の 食の愉しみを

株式会社 山芳 代表取締役 山田 亮介



シックであり、華やかさもあわせ持つ店内はどこを切り取っても絵になるような空間



リニューアルオープンしたばかりの店舗 異国感を醸し出す、酒樽と石積み壁が目印



お店に入っただけで目を引く熟成庫の塊肉料理への期待値を上げるインパクトがある



県内産の食材をふんだんに使った「y-nabe.」ひとり1個でちょうどいい分量になっている



経営理念

人と人との関わりで
笑顔と幸せを創る

朝日町、駅通りの繁華街にある「YAMAYOSHI」。以前は「山芳」の店名で大衆居酒屋として人気を集めていたが、熟成肉とナチュラルワインをより前面に打ち出し、石積みの貯蔵庫をイメージさせる店内とライブ感あふれるキッチン、おしゃれな雰囲気のパークウンターを備えた店に生まれ変わって11月初めにリニューアルオープンした。代表の山田さんは「唯一無二の店として他にないものを提供したい」と新しくなった店に期待を寄せる。

山田さんは奥出雲町の出身。高卒後、大阪の日本料理の老舗に就職。そこで6年間修業した後、フレンチの店、焼き鳥FC店など経験を積み8年前に松江に帰り、寺町の一角に「炭火焼き山芳」を開いた。この店では本格炭火焼での焼き鳥と和の惣菜が人気となり幅広い年代から支持された。しかし店の規模が小さく一日3回転の客では売り上げをそれ以上伸ばすことは難しくスタッフの給料を上げることもできない。そんなジレンマを抱えているときに熟成肉と出会った。

「これから人口減少で流通に携わる人が減り、新鮮なものも手に入りづらくなるかもしれない。ならばあえて時間をかけることによって美味しくなる熟成に価値が出てくるのでは」とひらめいた。肉の熟成自体は昔からある技術だが廃れていた。それが熟成肉というワードでわかに注目を集め始めていた頃だ。熟成の方法にはいくつかある。

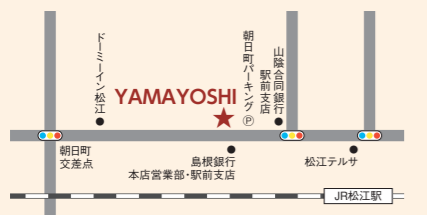
そこで思いついたのがかつて大阪で学んだひとつの料理だった。

「鍋の具材のひとつにはうれん草を白菜で巻いた筒状の白菜巻きという料理がありますが、それを応用して14、16種の野菜を白菜で巻き、どうせなら出汁も一緒にと、鯉、昆布、あじだし、奥出雲産醤油で作った和風出汁をゼラチンで固め、巻いた野菜に閉じ込めてみました。見た目はフランス料理のテリーヌのようになって見映えも良いので、これならいけると予感しました」

こうしてできた「y-nabe.」は山田さんの予想以上の反響を呼び、巣籠り需要というニーズも手伝い数多くのメディアやマスコミにも取り上げられ、鍋物としては夏場にもかかわらず異例のヒット商品となった。

「y-nabe.」は僕の20年の食の経験が凝縮されているようなものです。家庭での消費同様に、内祝いなどギフトとしての需要も多いのには驚きました。今後はバリエーションを増やすこと、引越し鍋のような新しい需要を開拓するなどこの商品の可能性を広げ、通販事業の拡充を図りたい」という。

スタッフと客とがフラットな関係に豊かな店内コミュニケーションを



YAMAYOSHI
〒690-0003 島根県松江市朝日町491-1
TEL0852-23-0620
【営業時間】 昼11:30~14:00 / 夜18:00~24:00
【定休日】 日曜日
【Web】 <https://umaimanzoku.wixsite.com/8044bar>
<https://homerestaurant.shop/>
【Facebook】 <https://ja-jp.facebook.com/8044bar/>

取材・文●矢島浩三 撮影●佐野明美

るが、山芳では醗酵熟成を用いる。きれいに処理した肉塊に菌を付け、菌床の入った熟成庫で2週間以上の時間をかけてじっくりと寝かすことで、おいしく変化を遂げた熟成肉特有の味わいになるという。山田さんは熟成肉を看板メニューに店を移すことを決意し、駅通りの空き家だった物件を6年前に手に入れ改装。バルという新しいスタイル、熟成肉とインスタ映える美味しい料理、ワインを気軽に愉しめる雰囲気などから人気店となった。

「コロナ禍で取り組んだY-nabe.がヒット商品に」

今春のコロナ禍でも店の営業を続けた。緊急事態宣言中に行った弁当販売がニュース等で報じられ、それを求めてくる客のためでもあったが、ゴールデンウィーク明けから7月中旬までの2か月ほどはすっかり夜の客足も途絶え店を閉めざるをえなくなった。その休業中に山田さんは新しい通販用商品の開発に取り組む。素材は熟成豚肉だ。豚肉も自家熟成しているが、牛に比べるとあまり店ではオーダーされない。せっかく美味しくなっているのに何か食べてもらう方法はないかと模索していた。

「しゃぶしゃぶならというアイデアはありましたが、それをどう形にするかが難問でした」という。家庭で簡単に食べてもらえる豚しゃぶ鍋を通販用商品にと考え、いくつか試作してみたもののどうも普通にしかない。

「厨房と客席の隔てをなくし、店内のコミュニケーションを豊かなものにする。だからあえて個室は設けず、いろいろな世代の方が共存しつづける空間としました。会って話ができる場所、一緒においしいものを食べれる場所というのが、今のような時代にはとても必要とされていると実感します」とコロナ禍での店の在り方を自らに問いかけながらの経営だ。

店を出すワインはナチュラルワインとピオワイン。農薬を使わずに育てられたぶどうを使用、生命力を感じられるものを15種ほど揃える。そしてメニューに載る熟成肉は、牛が豪州、島根、赤城産。豚はコンフィ。いずれも塊でグリルされ切り分けてサーブされる。オープンキッチンの中で熟成肉が焼かれるとたちまち店内は芳しい香りで満たされ、幸せな気持ちにもなるというのだ。

「なさねばならぬ、何事も」の言葉を信条とする山田さんの、あくなき「食の愉しみ」への挑戦は続く。