

グルメトが行く！

地産地消応援団の「笠間グルメト」が、地産地消協力店をレポートします。この記事に関するお問い合わせは、農政課（内線528）へ。

今月の訪問先 フレンチ食堂 アルモニ



写真左からグルメト 川上 由美子さん、杉山 雅子さん、フレンチ食堂アルモニ 田附 康子さん、田附 宣泰さん、川崎 謙介さん

「また来たいと思ってもらえるお店」を目指して

「フレンチ食堂 アルモニ」は、木のぬくもりを感じる、あたたかみのある雰囲気のお店です。

店名の「アルモニ」はフランス語。英語では「ハーモニ」、日本語では「調和」を意味します。お客様や地域と調和しながらお店を営

んでいきたいという田附シェフの想いが込められています。

お店のコンセプトは「また来たいと思ってもらえるお店」。そのために何ができるのか、スタッフと共に考えながら運営しているとのこと。今ではリピーターのお客様も増え、遠方から来る方もいらつしやるそうです。笠間に縁があり、この地で開業して6年。田附シェ



フは、「笠間にこのお店があつてよかった、また来たい」と思ってもらえるお店でありたいです。」と話されていました。

お客様に喜んでほしい、その想いを料理に込めて

「フレンチ食堂 アルモニ」では、その時期の美味しいもの・お客様に喜んでもらえると思うものをお出ししています。そのため、メニューの内容はその時々で変わります。

ランチメニューでは、メインを5種類の中から選び、スープ、サラダ、パン、カライス、コーヒーまたは紅茶が付きます。

田附シェフは、「使用している食材は、旬の美味しい食材を手に入れる一つの仕



←取材を行った12月上旬のメニュー。お肉料理は「味麗豚(みらいとん)肩ロースの柔らかビール煮込み キャベツ添え」。スープは「酒沼しじみのクラムチャウダー」。追加で特製デザート盛り合わせを付けられます♪

※メニューの内容は時期によって異なります。

入れ先として、市内の直売所にも頻繁に足を運んでいます。また、本戸にある「たいほう農場」の野菜も仕入れていきます。たいほう農場さんは農業をとっても勉強されていて、調理すると野菜がどう変化するかなど、野菜の特性の話もでき、プロとしての会話・付き合いができる方です。仕事の合間をみて、農場にも通っています。」と話されました。

フレンチ食堂 アルモニ

オーナーシェフ 田附 宣泰さん

【住所】笠間市笠間4044-1 2F

【電話】0296-73-5027

【営業時間】

ランチタイム：午前11時～午後2時

カフェタイム：午後2時～4時

ディナータイム：午後5時～8時30分 (L.O.)

【定休日】毎週水曜日・第3火曜日

取材を終えて

★自分で野菜を作っていたこともあると話す田附シェフ。「野菜作りは片手間ではできないということとが分かり、プロに任せられています。」との言葉が印象的でした。食材や生産者に対する感謝の気持ちや伝わってきたのと同時に、食材へのこだわりが分かりました。

★田附シェフは、気さくでありながらも熱意のある方で、スタッフも含めお店があたたかい雰囲気でも包まれていました。友人同士やカップルにもオススメのお店だと思います！

※取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています。