

楽しい食卓とはなんですか？



食と人は密接な関係にありますね。
美味しいものは心に豊かさ、人に笑顔をもたらします。

大袈裟ですが世の中のすべての食卓を楽しく
したいときえ思ったりしてるんです。

簡単で美味しいものが手に入る世の中。

それが悪いとは思いませんが、
夏には夏、冬には冬、旬の食材を堪能していただきたい。
うちわ片手に夕涼み・・・ビールに夏の枝豆、いいでしょう（笑）
ですから直営の「煉（れん）大宮店」では、
その季節でしか味わえない食材を提供しています。

「旬」は束の間かもしれませんが、
人の心に潤いというか豊かさ・・・
「ほっ」とする気分を味わっていただきたい。

だから旬は自然の最高の恵み（ご馳走）なんです。



珍しい野菜も取り扱っている？



食用「ほおづき」とか、
「バナナピーマン」「ヤーコン芋」かな？
私にとっては「いつもの食材」なのですが、
確かに他の飲食店さんでは見られないようなものはありますね。

大宮市場で卸し業もされている？

そちらが本業といただけますか（笑）

おもしろい食材を求め、畑で色々な物を育てたまましたが、なかなかむずかしい。

生産者様の協力を求めると、「作っても売れるかどうか・・・」と、

いい返事はいただけません、当たり前ですね。

はい いいえ

同じ想いの生産者様に出会うために、もうあの手この手です（笑）

もつともつとそんな生産者様と縁を持ちたいと考えています。

変わった食材やB級品加工・商品開発も？

飲食店様は簡単で美味しい一品を求めます。

つまりお客様に喜ばれるメニューが欲しいものです。



食材を市場で卸すだけではなくて、調理のレシピを公開したり、

その料理がお客様にどのような評価を得ているかといった「答え」まで

用意しようと思っています。

顧客満足までわかるの？

そのための「煉（れん）大宮店」なんです。

スタッフが創作料理をし、お客様に提供させていただく。

その声を、その表情を確認できること、まさにお客様の評価ですよね。



ですから大宮市場で食材をお求めの飲食店様は、
ぜひ「煉（れん）大宮店」に足を運んでいただいて、
その目で確かめていただきたい。

そしてたくさん弊社から仕入れていただければと思います（笑）

[▲ページTOPへ戻る](#)

野菜だけしかないの？

とんでもない。

鮮魚も季節に合わせて仕入れますし、

お酒も「秋のひやおろし」や「夏酒」、

あまり流通していない銘柄を試飲しながら丁寧に仕入れます。



私は知らなかったのですが、アイドルグループが出演のテレビで紹介された

お酒や食材が、たまたま「煉（れん）大宮店」で扱っていて、



お客様に驚かれたこともありました。

すべては生産者様や漁業関係の方、蔵元様などの協力あつてのことです。

人と人との縁なんですね？

おっしゃる通りです。

グリーンツーリズム、ご存知でしょうか？

私は、生産者→卸し→飲食店→お客様、
自然と文化、人々との交流をありのままに楽しむということが、
「旬」の食材を通じて文化となり、伝統となり、
後世に伝えていければと思うんです。



三ツ木 邦治 (みつぎ くにはる)

フードクリエイター。1974年9月5生まれ、埼玉県出身。A型。杏林大学を卒業後、食の世界に引き込まれる。おもしろい野菜の取り扱いや、魚食検定なども積極的に取得し、さらにはオリジナルアイスの開発も手がける。



文：花瀬 太郎