

宮城の食材の魅力を凝縮した 本格フレンチを届けたい

Company Data

株式会社 フラクタル・クリエイト

宮城県仙台市青葉区錦町 1-2-10 第七旭コーポラスキクタ錦町ビル 2 階

URL : <https://ranpu-french.net/>



代表取締役

小笠寺 尚

名門ホテルでシェフとしてキャリアを重ね、独立を果たした小笠寺社長。宮城県産の食材がふんだんに盛り込まれた渾身のフレンチや洋食などを気軽に楽しめるテイクアウト・デリバリー専門店などを手掛け、時代と地域のニーズに答えている。タレントの布川敏和氏が社長の事業にける熱き想いに迫った。

——早速ですが、小笠寺社長の歩みから、
飲食業界一筋に歩んでこられて？

はい。幼少期から料理をする機会が多く、自然と飲食業界を志すようになりました。高校時代にアルバイトしていた和食店にそのまま就職し、もともとフランス料理店で働いていた先輩の影響を受けてホテルに転職。そちらでフレンチの勉強をさせていただきました。

——では、独立のきっかけとは。

ホテルでオリジナルのパンケーキを提供していたのですが、ホテルが閉鎖されることになりました。想い入れのあったパンケーキを残したいと考えたことが、独立の大きなきっかけになったんです。それから独立を前提にフレンチ居酒屋で

勤務するようになり、経営面も含めて勉強させていただきました。その後、運営会社が撤退するというので、経営をそのまま引き継がせてもらうかたちで独立を果たし、現在に至ります。

——メニューを拝見しましたが、地元の食材を多く使っているようですね。仙台らしいメニューも多いです。

宮城県の食材をふんだんに盛り込んだ本格フレンチを気軽に楽しんでほしいというのがコンセプトです。現在は業態を変更し、フレンチのテイクアウト&デリバリー専門店をはじめパンケーキのテイクアウト&デリバリー専門店、オムライス専門ゴーストキッチン、そしてキッチンカーによるイベント出店や出張サービスなどを手掛けています。

——コロナ禍でテイクアウトやデリバリーに大きな注目が集まっていますし、時代のニーズを的確に掴んだ事業展開だといえますね。

この激動の時代の中で、私たちが人や街のためにできることは料理。それしかないという気持ちで、一番美味しいものを一番美味しい状態で提供するためにどうすればいいか試行錯誤を繰り返しながら、現在のスタイルを確立してきました。

——素晴らしい姿勢ですね。お客様の反応はいかがですか。

お陰様で好評をいただいております。リピーターの方も多くいらっしゃいます。地元の食材を多く使っていますので、皆さん受け入れてもらいやすいのだと思います。私たちもそれぞれの料理のクオリティには絶対の自信があります。独立のきっかけにもなったパンケーキにおいては、宮城県産の米「ひとめぼれ」を使用した米粉パンケーキを開発。特に若い世代でコメ離れが顕著であることから、宮城のお米を若い人にもっと食べてもらい、少しでも好きになってほしいという想いを込めました。パンケーキをアレンジしてハンバーガーやサンドイッチにも使用し、食事としても楽しめる商品展開を進めています。

——今後がますます楽しみです。どのような展望を描いておられますか。

より多くの宮城の方に私共の料理を食べてもらい、「美味しい」と喜んでほしい。まずは宮城県内で都市部から地方まで幅広く店舗展開を進めていきたいと考えています。

(2021年4月取材)



「飲食業界は厳しい状況にありますが、小笠寺社長は培ったブランド力と地域への想いを原動力に、確かな手腕で事業を牽引されていることが窺えました。今後のご活躍を応援していますよ！」

interviewer
布川 敏和

