



はらぐち 原口宮舘さん (25歳)
 かいせい 開成さん (25歳)
 りんね 凜寧さん (22歳)

2人でイタリア料理店「食堂アメール」を営む。無拠点で活動しながら、国内各地で料理を提供。凜寧さんは小学校2～4年生まで、祖父母の家のある高谷野原で過ごした経験がある。

▶ 食堂アメール

◇ 「Life BASE」で出店予定！

期間：4月7日金～23日日 Instagram

時間：11:30～14:00、18:00～22:00

場所：Life BASE (六原前穴持 25-18)

☎ 080-4891-0063



地元の食材をおいしく表現し 驚きと感動を届けたい



2人が活動を始めるきっかけとなった島根県のお店「WATOWA」の中庭で、笑顔を見せる開成さん（左）と凜寧さん（右）。（写真は食堂アメール提供）

シェフの開成さんとサービスマン・ホール担当の凜寧さん。無拠点で活動する2人は、地元食材を中心としたイタリア料理などを提供しながら、自分たちが将来住みたい場所を探す旅をしている。六原のシェア店舗「ライフベース」での出店に向け準備を進めている。幼い頃はイタリアンの料理人になる夢を抱いていた開成さん。勤めていた飲食店を退職したタイミングで、偶然凜寧さんの知人が運営するシェア店舗で料理人を募集する話が舞い込んできた。

「おもしろそう」という気持ちが大きかったと振り返る2人。国内各地で店を出しながら、時にはその地域のシェフの下で働いて経験を積み、料理以外の大切なことも多く学んだ。

アメールの営業スタイルや料理は、出店する地域の環境や食材に応じて工夫して変えている。毎回引っ越しを行う苦労もあるが、「新しい場所での新しい人との出会いが楽しく原動力になっている」と開成さん。営業先で新たな出店の誘いもあり、「皆さんに支えてもらいながら活動できている」と凜寧さんは感謝する。

アメールの料理は、素材のおいしさを活かした優しい味の特徴。「地産の食材をよりおいしく味わっていただきたい」出店に向けて決意を語る2人が、春の金ケ崎に驚きと感動を与える。

広報日記



今月は、4月に出店予定の2人を取材させていただきました。久しぶりのZOOMでの取材、システムの時間切れで中断するアクシデントもありましたが、温かい二人のおかげで、再開して取材することができました。ありがとうございました。また、本年度も無事に広報紙を発行することができました。情報提供いただいた皆さん、取材にご協力いただいた皆さん、広報紙を読んでいたいただいた皆さん、本当にありがとうございました。（村口）



町公式 LINE
情報発信中

人口と世帯		2月28日現在	
		※()内は前月比	
人口	15,151人	(- 51)	
男	7,778人	(- 38)	
女	7,373人	(- 13)	
世帯数	6,224世帯	(- 36)	

