

宮崎グルメの最前線「ウラタチ」の、今を切り取るフリーマガジン。

RENEWAL

URATACHI

COLORS

ウラタチ カラーズ

CONTENTS

【ウラ立ち噺(ばなし)】INTERVIEW

[忘・新年会特集]

元祖! 食べ飲み放題の「アレッタ」が贈る、
『最強の忘・新年会』プラン。

[ウラタチレポート]

エリナの「ウラタチイケメングルメ食べまくり♡」

TAKE FREE

Vol. 4

変わり続けるURATACHI、その先へ。

「ウラタチ」の変貌ぶりが凄まじい。新たな施設がオープンする横で別の工事が始まるという光景は、一過性のブームではなく新たなカルチャーの誕生を感じさせる。原動力の主役は、グルメだ。素材や味、空間の個性に加え、イケメンも多い!というオマケ付き。そんな「ウラタチ」の真骨頂を体験できる忘・新年会シーズンがやってくる。今年のキーワードはイタリアン。まずは、注目のシェフふたりに「ウラタチ・イタリアン」の今とその魅力について訊いた。



「素材重視のイタリアン和食で、ウラタチの大人を魅了したい。」

「ウラタチの賑わいにも似た、インパクト大のイタリアンを創る。」

【ウラ立ち 嘶(ばなし) INTERVIEW

レストランhiraki シェフ

福永 崇志 Soshi Hukunaga

1973年生まれ。料理人を志し大学を中退。『日本料理 和心 うめ田』で和食を学び、『レストランテ カノピアーノ』(ホテル雅叙園東京)の植竹隆政シェフが監修する『レストランテ ステッサ カノピアーノ』で腕を磨く。イタリアンと和の融合を基本に、素材の味を活かした料理を探究する。

おふたりは、以前からお知り合いだとお聞きしました。そのエピソードと、イタリアンとの出会いを教えてください。

福永 崇志さん(以下福永) 以前僕がやっていたレストラン「ミツバチ」に内田さんがお客でよくいらしてくれて。爽やかな青年って感じでしたね。

内田 浩嗣さん(以下内田) 当時は、しっかり酔わせていただきました(笑)。福永さんの作るイタリアンは、一口味わうと次の一口が欲しくなる、理想的な味。ワインにも良く合うし、だから止まらなくなるし、帰れなくなるんです(笑)。

福永 ありがとうございます。それにしても「ウラタチ」って意外とイタリアンが多くないですか。

内田 確かにそうですね。それに、「ウラタチ」にあるイタリアンってそれぞれの個性が立っているように感じます。福永さんがシェフを務める「レストラン hiraki」も、素材重視のイタリアン和食として話題になってますよね。

福永 実は僕は和食出身で、素材の活かし方はその頃に徹底して仕込まれました。師匠からいただいた「味の勉強に終わりは無い。料理人としてあたり前のことが当たり前でできるようにになりたい」という言葉は、今も僕の支えになっています。

内田 アレッタではイタリアンをはじめ世界中の様々な料理を提供していますが、実は僕も最初は和食なんです。出汁の取り方や魚の捌き方など、基本を叩き込まれました。イタリアンはその後の『シェラトン』で出会いました。当時お世話になったシェフがタリアータを披露してくれたのですが、これが衝撃的に美味しく。イタリアンインパクトのある味という僕なりの料理観は、その時に生まれたものです。

福永 僕がイタリアンを志すきっかけとなった一品は、『レストランテカノピアーノ』の冷製カッペリーニ。自然派イタリアンを代表する植竹隆政シェフの

スペシャルテで、洋食を学びたいという僕の熱意に添えて作ってくださったのですが、イタリアンってこんなに旨いのかって、思い知らされました。見た目はシンプルですが、基本が徹底していないと出せない美味しさ。同時に、食材や味付けなど、イタリアンには和食にも通ずるカルチャーがあると感じました。技を盗むなどの小手先のレベルではなく、本腰を入れて学ばなくては自分のものにならないと決心させてくれた出会いでした。そうしてたどり着いたのが、素材を重視した「イタリアン和食」です。かといって、カテゴリーに囚われたくはない。お客様がノンジャンルと感じればそうだろうし、イタリアンだと思えばそうだろうし。料理人は美味しいものを作るだけ。答えはお客様の中にしかありませんから。

内田 素材の持ち味を活かすために僕が重視しているのが、ソース作り。ズーコ(肉から取った出汁)やカルネ(肉)のソースを使い、素材から別の味を引き出したり、余韻に華やかさをプラスします。それは、単純に味を濃くするとか余計なものを加えるとかの発想ではなく、彩りを添えるというイメージ。これは、フレンチをはじめいろんなホテルで様々なジャンルの料理を学ぶうちに自然と備わった、僕だけの感覚だと思います。その感覚に改めて気付かせてくれたのが、冒頭でもお話しした「ウラタチ」のイタリアンたちです。個性的で力があって、洒落で優雅。そんなイタリアンが周りにいっぱいあったら、どんな凄腕のシェフだって自分自身のイタリアンと真正面から向き合わずにはいられないと思います(笑)。

「ウラタチ」に何故、魅力的なイタリアンが集まっているのでしょうか。おふたりの考えは?

福永 料理のスタイルも店の雰囲気もそれぞれ。本場にいろんなイタリアンがあります。伝統的なイタリアンを提供する「イル・ソリーノ」さんや盛り付けも華やかな「ハル」さん、ピッツアにとことんこだわった「アカベッラ」さんなど、「ウラタチ」にあるイタリアンは、それぞれに奥が深いし、質が高い。料理人目線と言うと、良いイタリアンが出店できる環境が整ったのが、一つの理由だと思います。顕著な例が、生産者の変化です。数年前まで東京の築地など遠方から取り寄せなければ揃わなかったような食材が、宮崎でも手に入るようになりました。素材を活かすイタリアンにとっては、力強い味方を得たも同然です。僕は今も自分で良い食材を探し回っていますが、近頃は生産者の方から「こんな野菜作っただんで試してください」とプレゼンされたり、「今、必要な食材はなんですか、一緒に作りませんか」というリクエストまでいただくようになった。人の意識が変わると、街の質が変わる。「ウラタチ」はその好例だと思います。

内田 一方で変わらないのが、宮崎の県民性ですね。陽気で明るい気質は、洋食に喩えるならイタリアン。堅苦しいフレンチではなく、気軽に楽しめるカジュアルさが、悠々とした宮崎のムードにマッチしている。そんなイタリアンが集中している「ウラタチ」は、新たなグルメシーンを生み出す舞台になっている。そう僕は見ています。

以前と今の「ウラタチ」の印象、そして、これから「ウラタチ」でやってみたい事を教えてください。

福永 昔からこの界限を知る人間の一人として、今の賑わいぶりは感慨深いがあります。かつてアパレルを中心に盛り上がりつつあったパブル前夜の頃

は、本当に華やかでしたから。でも、すぐにブームは去り、シャッター街となってしまった。

内田 デザイナーズブランドが流行った頃は、僕も貯金を握りしめて足繁く通っていましたが、だから人通りのない頃は、余計に暗く感じたものです。山形屋新館の登場も変化の兆しでしょうし、他所にはない魅力のある店がそれに続くように現れ、今の賑わいに繋がったのではないのでしょうか。

福永 「ウラタチ」に出店する前は、そこまでの人通りはないと踏んでいましたが、見事に裏切られました。今は逆に期待が高まり過ぎて、「ウラタチ」のポテンシャルはこんなものではない、と思ったりもします。なんとなく流れて利用する店ではなく、美味しいものを食べに行こうと目的をもって来てもらえる店にしたい。そのためには、自分のイタリアンを追求するしかないと思っています。

内田 僕も同じです。自分のイタリアンとは何かを意識しながら、福永さん含め「ウラタチ」のイタリアンの皆さんに負けないよう、頑張りたいですね。アレッタでいえば、忘・新年会シーズンのイタリアンフェア。素材にもソースにもとことんこだわった、言わば内田流のインパクトのあるイタリアンをやりたいです。

福永 これは、僕も負けてられませんね。

内田 あと、イベントもやりたいですね。「ウラタチ」のイタリアンが集まって腕を競うグルメイベントなんかがあったら、みなさん燃えると思います。福永 いいですね。ぜひ、内田さんが企画してください(笑)。



レストラン hiraki

食ベログの「ピザ百名店」にも選出される人気店『STESSA』の姉妹店として、昨年末、併設するカフェ『STAND STESSA』とともにオープン。モットーは素材重視。「甘味が溶け出すから野菜は水にさらさない」など、シェフの料理哲学に貫かれた料理は、人工的な旨味に疲れた舌にとって癒やしとも言える感動の味わい。

住所: 宮崎市橋通東3-4-23
電話: 0985-33-9400
営業時間: 11時30分~15時/18時~23時(OS22時)
定休日: 月曜、第1・3火曜

SHOP INFO

忘・新年会特集



元祖! 食べ飲み放題の「アレッタ」が贈る、
『最強の忘・新年会』プラン。

【期間】11/15(金)～1/31(金)

“他では真似のできない食べ飲み放題パーティー”を実現する
「アレッタ」の忘・新年会プランの7つの魅力をご紹介します。

[幹事様必見!!] ～失敗しない「忘・新年会」～ 攻略法



1 街中にあるアクセス
抜群のお店が便利!

街中だったら、みんなが集まりやすく、
遅れての参加者にも場所が分かりやすい。
また、二次会の会場選びにも困りません!

2 みんなを満足させる
料理が食べれる
お店をチョイス!

例えば若い人はガッツリ食べて、お酒
好きの上司はつまみ系のお料理でお酒
がすすむなど、参加者全員が喜ぶ料理が
必要不可欠!



3 デザートが豊富な
お店を選べば、
女性ウケ間違いなし!

女性にとってデザートは料理の要。とはい
え、デザートアビールのお店が少ない
のが現状。デザートNG=幹事NGの
イメージダウンを避けるために、事前の
リサーチで株を上げよう!

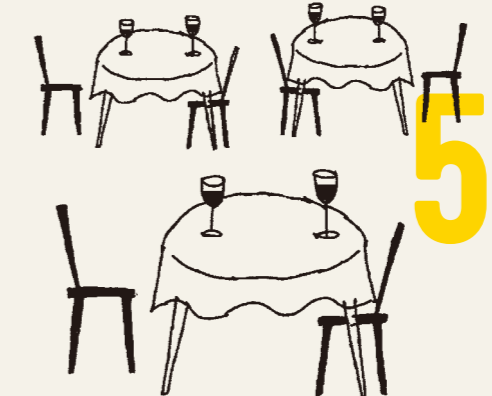


4 飲める人も飲めない人も
楽しめるドリンク飲み放題
のあるお店が◎!

定番のドリンクはもちろん、カクテルなど
が充実した飲み放題で女性ウケを狙い
ましょう。また、飲めない人も割り勘負
けしないようにノンアルコールドリンクの
有無もチェック!

5 個室貸切対応も
可能なテーブル席の
お店をセレクト!

スカートの女性やブーツ等の靴を脱ぎ
たくないという女性、年配の方のことを
考えると万人ウケするテーブル席が正解。
個室対応も可能ならさらに正解。また
座敷と違って注ぎ周りも簡単。セクハラ、
パワハラの防止にも◎!



6 日程の押さえはお早めに!

みんなが都合の良い日を選ぶのは一苦労。
せっかくいいお店が見つかったも、予約が
取れないことには意味がない。だからこそ、
キーマンへのヒアリングを経て、日程だけ
は早めに決めて予約をしましょう!

幹事様がトクする裏技 教えます!!

【それはすばり、「ホットペッパーグルメ」からのネット予約によるポイントの獲得です。】

ネット予約すると、通常1人につき50ポイント(50円)貯まり、「**ポイ倍**」参画店舗なら、なんと**5倍の250ポイント**に!

「アレッタ宮崎山形屋店」の場合・・・
「ポイ倍」参画は、9/26(木)～10/23(水)
※例えば、この期間に20名のネット予約をすると
250×20=5,000ポイント(5,000円分)もゲット!!

獲得したポイントは、「**ホットペッパーグルメ**」や「**ホットペッパービューティー**」などで使えます。

※「ポイ倍」対象のコースのみの適用となります。

Gourmet

魅力2. 「いつでも出来立てを 好きなだけ食べ放題。」

遅れて参加して、温かい料理が冷めてたなんて経験ありませんか？アレッタはバイキングなので、温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま、常に出来たての料理を食べ放題でお楽しみいただけます。

魅力3. 「老若男女を問わない 料理バリエーション。」

アレッタは、フェアメニューのイタリアン以外にも、和惣菜などの定番メニューもラインナップ。だから、幅広い方々にご満足いただけます。

魅力4. Dessert Drink

「種類も豊富な手作りのデザートも食べ放題。」
アレッタのデザートは、専属パティシエによる手作りのデザート。しかも、常時10種類を揃える品揃え。もちろん、全て食べ放題です。

Space

魅力6. 「大中小、様々な人数に 対応する個室を完備。」

アレッタは、10名から最大120名まで対応可能な、パーティー専用のフロアを完備。お客様の人数に応じて、様々な広さの個室を臨機応変に作り出します。

Support

「パーティーコンシェルジュが 幹事様を全面サポート。」

他所の飲食店と大きく異なる部分。それは、パーティーコンシェルジュの存在です。名簿作りから席次などの会場の準備など、アレッタは専任の営業マンが幹事様を厚くサポートします。また、当日の受付業務も行いますので、幹事様の早めの会場入りの必要もありません。



アレッタ宮崎山形屋店
法人営業部 野中孝祐

アレッタの
人気No.1
フェア

11/15(金)～1/14(火)は、**本格イタリアンが食べ放題!!**

- 【冷製料理】
チキンのロースト サルサトナート/ナポリ風トマトのカプレーゼ/シチリア風魚介のマリネ/ツナと白インゲン豆のサラダ/アレッタオリジナル スフォルマート/干しタラのムース パッカラマンテカートのクロスティーニ/バーニャカウダ/シェフ気まぐれ 本日のカルパッチョ
- 【温製料理】
ミラノ風チキンカツレツ/アクアパッツア/ラザニア/ディアブルチキン/ズッパ・ディ・ベペロニ/ポリットミスト サルサヴェルデ添え/ポークピカタ マルサラソース/ゼッポリーニ/イタリア版のオムレツ フリッター/ライスコロッケ アランチーニ/ピッツァ カプリチョーザ/ポテトニョッキのクリームソース/キノコのガーリックロースト/気まぐれスパゲッティ/ミラノ風リゾット
- 【デザート】
パネトーネ/ズコット/ズッパイングレーゼ/パンナコッタ/ティラミス/ビスコッティ サヴィオーネ/ドライフルーツクッキー

← 更に、話題のあのグルメも登場!!

「ホテルシェフによる世界の本格フェア料理が楽しめる。」
アレッタで腕を奮うのは、有名ホテルで腕を磨いた経験豊富なホテルシェフ。2ヶ月ごとに替わる全て手作りの世界の料理がお楽しみいただけます。

魅力5. 「アルコールからノンアルまで 全100種類が飲み放題。」

アレッタは、ドリンクもバラエティ豊か。生ビールや焼酎、ワインなどの定番から、お酒が苦手な人でも楽しめるカクテルまで、アルコールは50種類。一方、ノンアルコールは、スイーツ系のカクテルや流行りのヘルシードリンク、食後のコーヒーなどこちらも50種類。飲めない人もしっかり飲んで、割り勘負けしません。

MENU 全100種類

キリン一番搾り、焼酎各種、サワー、ウィスキー、ワイン、梅酒、カクテル15種類以上を含むアルコール50種類。
ノンアルコール(モクテル)11種類、スムージー、コラーゲンウォーター、飲むお酢などのヘルシードリンク6種類、「恋史郎コーヒー」監修の珈琲などのソフトドリンクを含むノンアルコール50種類。



元祖!

食べ飲み放題のアレッタが贈る、『最強の忘・新年会』プランの7つの魅力に迫る!!





FILE_No.1

『タローズ』オーナーシェフ
永井 倫太郎さん

アレッタ専属パティシエ・
富安エリナが話題の噂を検証!

アレッタ宮崎山形屋店
パティシエ 富安エリナ
鹿児島県出身。名門「いわさきホテル」でパティシエの修業を積み、有名イタリアン「ジューリ」を経て、アレッタに入社。「高い感性とデザイン力が求められるデザートを作っていきたい」と、仕事にじっくりと向き合うことをモットーに邁進中。

エリナの

Nice guy × Gourmet

「ウラタチイケメングルメ食べまくり♡」

巷で噂の「ウラタチの美味しい店にイケメンが多い説」を検証するべく立ち上がったひとりの女性。誰あろう、甘い生活に恋い焦がれるアレッタ専属パティシエ、富安エリナだ。「ウラタチ」のおモテもウラも徹底リサーチして、いざ取材を敢行。さてその結果は……。

自慢の一品!!

「赤センマイの煮込み」
1,430円(税込)



日本語で書くとうる酒屋メニューのイメージだが、本場イタリアのフィレンツェでは「ランブレドット」と呼ばれる、ワインが似合うお洒落な料理。8時間じっくりと煮込んだギアラ(センマイ)のトロツとした旨さがクセになる。

「イケメンシェフを眺望する特等席は、厨房を見渡せるカウンター。特に向かって左から2番目はまさにかぶり付き席。最高ですよ」と、ある居酒屋の女性スタッフが耳打ちしてくれた通りの席に座ると、目の前にイケメンが!! お名前は、永井さん。イタリアンベースにフレンチやスパニッシュ、果ては和食の技を駆使して旨い料理を楽しませてくれると評判の店、「タローズ」のオーナーシェフです。さて、私はパティシエなので、今回登場するイケメンみんなを、デザートに喩えたいと思います。永井さんは、「コーヒー味のパンナコッタ」でキマリです。深煎りしたコーヒー豆の苦味と濃厚なクリームのマリナーージュは、一目、いや一口で心を魅了する美味しさ。タローさん、素敵です。

タローズ
住所: 宮崎市橋通東3-5-29 みとよビル1階
電話: 0985-74-5949
営業時間: 18時~23時(料理OS22時/ドリンクOS22時30分)
休日: 月曜

忘・新年会
限定グルメ!!

「話題のグルメ、『やわらかミラノカツのUFOフォンデュ鍋』が楽しめる、スペシャルプランも数量限定で登場。」



2種類のチーズをブレンドした『ピアンコ』
ピリッとした辛さが癖になる『ロッソ』
フレッシュバジルの香りが堪らない『ヴェルデ』

パーティーを一気に盛り上げる話題のグルメ『UFOフォンデュ』をアレンジした『やわらかミラノカツのUFOフォンデュ鍋』が、数量限定で登場。濃厚チーズソースの『ピアンコ』、ピリ辛アラビアータソースの『ロッソ』、そして料理長イチオシの爽やかバジルソースの『ヴェルデ』の3種類からお好みで選べます。具材のミラノ風カツレツは、贅沢にも豚ロースの芯だけを使い、香草入りの生パン粉をまぶして最後に焼いて仕上げるというこだわりようで、ソースとの相性も抜群。1つの鍋が6名様分なので、例えば18名様の場合だと、3種類全ての味をお楽しみいただくことも出来ます。ただし、1日60名様限定。ご予約はお早めに。



1日60名様限定
早い者勝ち!!

【忘・新年会プラン2019-2020】

[期間] 11/15(金)~1/31(金)
[時間] 17:30~23:00(21:00ラストイン)

◎「スタンダードプラン」

お一人様 4,500円(税込) ※180分制・10名様~

世界の
フェア料理
食べ放題

100種類の
ドリンク
飲み放題

◎11/15(金)~1/14(火)は
「イタリアンフェア」
◎1/15(水)~1/31(金)は
「アレッタ生誕祭フェア」

◎「スペシャルプラン」

お一人様 5,500円(税込) ※180分制・10名様~

世界の
フェア料理
食べ放題

100種類の
ドリンク
飲み放題

+ 3種類のソースから選べる!
「やわらかミラノカツの
UFOフォンデュ鍋」

1日
60名様
限定



宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階 <http://www.aletta.info>
※呑めない方に嬉しいサービス! 駐車場3時間まで無料

<ご予約・お問い合わせ>
☎0985-31-3333

自慢の一品!!



「丸ごとキウイの 柚子吟モヒート」
1,200円(税込)
粗めにマッシュしたキウイの果肉感と日南の京屋酒造のジン『柚津吟』とのコラボは、何杯でも飲みたくなるフルーティーで清涼感溢れる味わい。でも意外とジンは多め。お酒に弱い人は要注意。

「人気のバーには、必ずイケメンがいる説」は、ホントです。メガネ男子のオーナー、粟戸さんは一見超クールそうですが、初めての人にも優しいオーラで包んでくれます。デザートに愉めるなら、ほんのりピターな「ガトーショコラ」。飽きない甘さ、たまりません。「来年から無休で頑張ります」と粟戸さん。通わせていただきます。

BAR AWATO
住所：宮崎市橋通東3-3-11 2階
電話：0985-71-2609
営業時間：18時～翌1時
定休日：日曜、月曜



「BAR AWATO」オーナー
粟戸 稜大さん

FILE_No.6

自慢の一品!!



「おまかせ」
1,980円(税込)
店ではこのメニューでしか味わえない希少な黒岩土鶏の炭火焼き4種に旬の味が楽しめる野菜巻き3種、宮崎牛を含めた牛肉串2種、さらに小鉢が3種つくという人気No.1メニュー。

唇呑みできる炭火串焼きの店は、いつも大賑わい。目を凝らすと、煙の向こうに白い歯がキラリン。店長の森永さんです。サーファーだけあって色黒でざっぱりとした印象ですが、目元は甘系。愉めるなら、酸味のあるクリームチーズをたっぷり盛った「ペイクドチーズケーキ」。私が大好きな三代目JSBにちよい寄った感じで、キュンとします。

しろきじ若草通店
住所：宮崎市橋通東3-6-3 富山ビル1階
電話：0985-86-6880
営業時間：12時～21時
定休日：不定



「しろきじ若草通店」店長
森永 直貴さん

FILE_No.2



FILE_No.7

「アッカペッラ」オーナーシェフ
森江 貴彦さん

自慢の一品!!

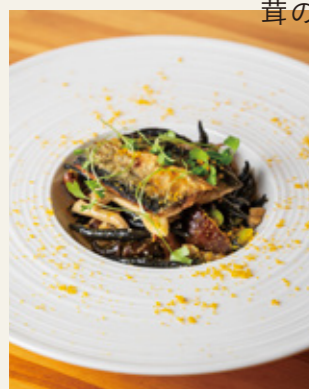


「宮崎マルゲリータ」
1,540円(税込)
評判の高いダイワファームのモッツアレラチーズをたっぷり使用。他とは一線を画す豊かなミルクの香りがたまらない。県産小麦粉と九州産全粒粉をミックスした生地の、モチッとした歯触りも魅力。

小径沿いにあるピザが人気のお店「アッカペッラ」。ピザにも目が無い私ですが、真っ先に目線が行くのは高身長オーナーシェフ、森江さん。ピザもイケメンと評判ですが、本格薪窯の前で真剣に炎の様子をうかがう年上男子の姿に萌えます。愉めるならイタリアの伝統的な焼き菓子、「バーチ・デ・ターマ」。焼き加減で美味しさも決まるんです。

アッカペッラ
住所：宮崎市橋通東3-5-33
電話：0985-23-4385
営業時間：11時30分～14時30分(OS13時30分) / 18時～22時(OS21時)
定休日：日曜、第3日曜、第3火曜昼

自慢の一品!!



「秋刀魚とカラスミ、 茸のイカスミトロフィエ」
1,750円(税込)
新たなコントワールを予感させる一品。イカスミを練り込んだ手打ちの Pasta とバリッとソテーされた秋刀魚との相性は抜群。カラスミや茸、チーズ、バター風味が効いてワインとのマリアージュも最高だ。

コスバ最強のピストロと評判の店ですが、実はシェフにも皆さんメロメロです。舞台俳優のごときイケメン、佐藤シェフです。もちろん、自慢は料理。お酒に合うお洒落な一品をランチからたっぷり楽しませてくれます。切れる目でカウンターを見渡すその雰囲気は、まるでレアチーズケーキ。汚れない真っ白な姿は、それだけで神々しいのです。

ブラッセリー・ル・コントワール
住所：宮崎市橋通東3-47-1
電話：090-4482-5682
営業時間：11時30分～15時(OS14時30分) / 17時30分～22時30分(OS22時)
定休日：不定



「ブラッセリー・ル・コントワール」
オーナーシェフ
佐藤 智昭さん

FILE_No.8

自慢の一品!!



「手作り濃厚 なめらかプリン」
450円(税込)
滑らかで濃厚。トロトロにゆるい感じではなく、食感はあくまで軽やか。秘訣を聞くと「手を抜かず一生懸命にやるだけ」と久保田さん。一つひとつの手順を大切に作られた、まさに逸品。

「プリンではエリナさんにも負けないと思いますよ」。知的な笑顔でそう宣言するのは、オーナーの久保田さん。愉めるなら、コーヒーにもマッチしそうな、半分チョコが掛かった「ドーナツ、オールドファッション」。ちょっと歯応えがあるけど、大人の味です。と楽しめる。いろんな人が便利に使えるこのカフェみたい。

6zi coffee shop
住所：宮崎市橋通東3-2-14
電話：090-9973-1546
営業時間：15時～24時
定休日：不定



「6zi coffee shop」
オーナー
久保田 一馬さん

FILE_No.4

というわけで、噂はホント!! イケメンもグルメもごちそうさまでした♡



FILE_No.9

「アレッタ宮崎山形屋店」店長
横山 聖志さん

自慢の一品!!



「パンナコッタ」
※バイキングメニューを含む
11月15日からの忘・新年会プランでも楽しめる、イタリアンデザートの一つ。生クリームの濃厚なスイーツとして知られているが、アレッタではオリジナルのベリーソースをかけてさらにひと工夫。もちろん、食べ放題できる。

最後は、アレッタの横山店長です。冷静沈着でクール。とにかく仕事が丁寧で、お客様の信頼もダントツに厚い頼れる男です。デザートに愉めるなら、コーヒーに浸して味わうイタリアの焼き菓子、「ビスコッティ」。お酒に浸ると、笑顔がいつもの倍増えます。

アレッタ宮崎山形屋店
住所：宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
電話：0985-31-3333
営業時間：11時～15時(土・日・祝～16時) / 17時30分～23時(21時ラストイン)
定休日：なし



FILE_No.5

「ポッコロ」オーナー
古屋 佳祐さん

自慢の一品!!



「地鶏のタタキ」
770円(税込)
酒好きな大人の舌を魅了する。店一番のたれ。人気料理。厳選した備長炭で香ばしく焼き上げ、甜麺醤を効かせて中華風の味つけで楽しませてくれる。柔らかでジューシーな味わいは、どんなお酒にもぴったりだ。

ハニカミ笑顔が印象的な爽快イケメンは、オーナーの古屋さんです。隠れ家的な雰囲気がある。女性にもモテモテ。なにより手の込んだ炭火焼きの料理が美味しさと評判で、人気ぶりも納得。さて、どのデザートに愉めようか迷っていたら「僕、ティラミス好きなんです」とコクられました。実は私もそう思っていたんです。えっ、まさかの両思い!?

ポッコロ
住所：宮崎市橋通東3-4-9
電話：0985-22-7575
営業時間：18時～24時
定休日：不定



編集後記

ウラタチVol.4が完成間近だ。年二回の発行だから2年が過ぎたことになる。「見たことあるよ～」という声も聞くようになったが、想定したモノとは随分と違う気もする。(苦笑)

郊外にショッピングモールができ、空洞化が進む中心地に元気を取り戻したいと、新館の増床を進めていた当時の山形屋社長から、「起爆剤になるレストランを」と声を掛けて頂き、縁もゆかりもなかった宮崎にアレッタを出店して13年が過ぎた。門司港ホテルやイル・パラッツォの開発で培ったノウハウを宮崎でも活かして欲しいと期待してもらったが、気が付くと沢山の刺激を受けたのは私たちの方だった。宮崎の自然、食材、人、等々の恩恵を受けながら事業を続けられていることに感謝しかない。

そんな街に少しでも恩返しが出来ればと“ウラタチ”の発行を決めたのはショッピングモールの大型増床リニューアルがきっかけであった。かつてはファッションタウンとして栄えた山形屋の裏手に広がる商店街は、シャッター通りとなって寂れた時期もあったが、ここ数年は個性的な小箱飲食店が増え、ちょっとしたグルメタウンになりつつあった。ニシタチとは違った大人の魅力に溢れたこのエリアを橋通りの裏側“ウラタチ”と名付け、より多くの人に知って貰えるよう発信を試みたが、簡単には認知は広がらないようだ。10年後には「今日はウラタチで飲まない」なんて声が聞けることが小生のささやかな夢である。

さて、今回のウラタチはイケメン特集とした。このエリアで食べ飲み歩きをする中で、ふとイケメンが多いことに気付いた。飲食店を流行らせるには女子を集めるに限る。女子を集めるにはイケメンが一番という何とも単純すぎる発想だが、意外にこういう簡単なことがヒットを生んだりする。旨い飯とイケメン、これ以上女心をくすぐるアイテムがあるだろうか。この飛び道具でウラタチが少しでも広まることを密かに狙っている。

そして最後にご紹介するのは、ここ「WONDER3 by THREE」。以前から気になりつつ入り辛過ぎて素通りしていたお店だ。ブティックを改装したであろうこのお店、前面ガラス張りですケスケ、更に玄関に異常にお洒落なラグが敷いてあり、只者でない雰囲気を醸し出している。取材の為、意を決して入ってみるが誰もいない。店の奥に声を掛けると手前のドデカイマックのモニター越しに藤田嗣治ばりのおじさんが突然顔を出しびくらかいてしまった。イケメン探しをしていたので、Uターンして帰ろうかと思ったが時すでに遅く、取り合えずカウンターに座り一杯飲むことにした。デザイン事務所のようなモダンな空間、個性的なオーナーが醸し出す独特の雰囲気、手書きのイラスト付きワインメニューの束、今までの宮崎にはなかった世界観だ。思わず話が弾み、編集後記でご紹介することにした。今宵もまた宮崎の出会いに感謝の宴を楽しんでしまった。ウラタチに乾杯!

株式会社 アレッタ ファインレストランズ

代表取締役 葛和伸隆

[STAFF]

Publisher	Nobutaka Kuzuwa
Director	Hidenori Yoshida
Photographer	Tsuneharu Doi
Copywriter	Saburo Nibun
Designer	Hidemasa Yoshino