

26

地産地消の料理を中心に
一流の接客でお客様をおもてなし



ウェブページ
を見る

オーベルジュ・ド・ふれざんす 桜井

桜井市高家2217 ☎0744-49-0880 <http://www.hiramatsuhotels.com/plaisance-sakurai/>
設立: 2015年 従業員数: 20人



食を通じて奈良の魅力を発信する

フランス料理が主役の宿泊施設

料理人と生産者が共に、アイデアや技術を共有し、一番良い状態の食材を使って最高のフランス料理を提供します。重要なのは、いかに付加価値を付けるかということ。自分の優しさを対価に変え、滞在されるすべての時間にお客様が期待する以上のおもてなしをする仕事です。



オーベルジュって何？

オーベルジュはフランス語。主に郊外や地方にある宿泊施設を備えたレストランという意味です。客室ありき、ではなくメインはあくまでもレストラン。旅の目的の一つとして、「食の楽しみ」を求めているお客様に喜ばれています。リピーターも多く、ここでしか食べられない料理のために、遠方から訪れる方も少なくありません。

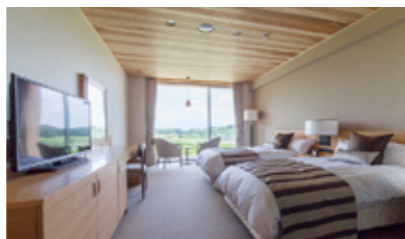
ホテルや旅館とはまた違った魅力があるんだね。



料理を楽しむことがメイン



宿泊



伝統を踏まえ、奈良県産野菜やヤマトポーク、五條のジビエ(野生鳥獣の食肉)など豊富な地元食材とフランス食材を融合し、料理長の感性でオンリーワンのフランス料理を作ります。

お部屋で過ごす時間も満足していただくため、心から寛げる空間を準備します。

どんな仕事があるの？

サービス

おもてなしで料理の付加価値を上げる仕事。料理やワインの知識は必須です。



客室

清掃後はルームインスペクション(最終確認)。自配り・心配りが必要です。



調理

フランス料理の伝統と生産者の思いを大切に、独自の感性で料理を生み出します。



併設の大学とも連携して次世代の人材を育成しているよ



料理人と生産者を育成する2つの学科があります。



緊張感のある料理実習でプロのスキルを学びます。



農業実習で、野菜がどのように育つかを学びます。

併設する「奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校」と連携し、奈良の食の魅力を向上させて、未来の「食」と「農」を担う人材を育てています。年齢制限がなく60歳代の学生もいます。

こんな地域貢献をしています

地元農家を支援

生産者の畑に足を運び、野菜の生育状況を自ら確認。一番いい状態の野菜を仕入れ、おいしい料理として提供します。



奈良の魅力を伝える

陶芸家に器を焼いてもらったり、木工職人に吉野杉でメニューカバーやライトを作ってもらったり、共に奈良の魅力を発信しています。



こんな人が働いています

料理長 小林達也さん

生産者に野菜の生育状況を確認しながらメニューを考案。「おいしいものを食べたい」と訪れてくださるお客様の顔を思い浮かべながら料理を作っています。



支配人 鈴木政徳さん

人と人とのつながりと、お客様の笑顔が見たいという思いで、長くこの仕事を続けてきました。将来の担い手を地元・奈良で育てていく責任を感じています。



この仕事の魅力

この仕事の魅力は、幸せをお届けできること。生産者が心をこめて作った野菜を、おいしい料理にしたり、精一杯のおもてなしをして、お客様に喜んでいただくことができます。「ありがとう」と感謝してもらえたときは、心があたたかくなる幸せな仕事です。