

古民家レストランで熟成肉を味わう

丸森町大張地区で築約300年の古民家を改装したレストラン「Es（エス）」が今年2月オープンした。

東京都などの飲食店で経験を積んだシェフ 新村彰人さん（31）が腕を振るう料理は熟成肉と丸森産西洋野菜などの食材を使用した一皿だ。



仕入れた牛肉はドライエイジングと呼ばれる手法で店内に設置された熟成庫で熟成される。新村さんは、「熟成肉の定義は様々だが、主に経産牛を仕入れ一か月から二か月ほど熟成させる。熟成が進むとナッツ系の香りが生まれてくる」と語る。

新村さんは昨年春に古民家を購入し家族で丸森町に移住したが、部外者の自分に対しても、丸森の人たちは明るくウェルカムな雰囲気でもて迎えてくれたことがここに決めた理由だという。

将来的にはレストラン内部のスペースで地区の農産物を販売するマルシェを開くことも計画中だ。

「地区の農産物を料理として使うだけでなく店内で販売することで、農村でも自立できるビジネスモデルになれば、地区の活性化にもつながると思う」と意気込む。