創業80年余、まちなか食器専門店㈱セト藤が新企画

シェフの出張サービスも開始 フードテックスペース

セッティングと出張シェフによる料理を自宅などで楽しめるサービスを開始した。「食器はおいしい食事を オーブン(スチコン)を備えたフードテックスペースを県内で初めてオープン。続いて本格的なテーブル に、その思いをうかがった。 演出する重要なアイテム」と語り、 昭和12年(1937)創業の山形市諏訪町の老舗食器専門店㈱セト藤は、店内にスチームコンベクション コロナ禍の今、新たな事業にチャレンジしている齋藤雅樹代表取締役

器なのかですか。――スチコンとはどのような厨房機

I T技術で温度・湿度・時間を細いく設定し、1台で「焼く」「蒸す」がく設定し、1台で「焼く」「蒸す」がく設定し、1台で「焼く」「蒸す」がく設定し、1台で「焼く」「蒸す」がく設定し、1台で「焼く」「煮す」がく設定し、1台で「焼く」「煮す」がく設定し、1台で「焼く」「煮す」がく設定し、1台で「焼く」「煮す」がく設定し、1台で「焼く」「煮す」がくいます。

「実際に使ってみたい」「店舗ではでが、単なるショールームではなくチコンの販売代理店でもあります当社はドイツ・ラショナル社のス

といった評価をいただいています。 を開きたい」といった多様なニーズを開きたい」といった多様なニーズに応えられる場として、食とITをにで初めて開設しました。「目が皿に内で初めて開設しました。「目が皿になるような体験を共に創りたい」との思いを込め「メサラ」と名付けました。利用していただいた方々からした。利用していただいた方々からした。利用していただいた方々からもる。仕込み時間の短縮につながる」といった評価をいただいています。

―今年7月には「Cook&Co

しました。 のrdinate CO―CO(クッ

本格的なテーブルセットと出張本格的なテーブルセットと出張した。食事会のテーマに合わせて、はた。食事会のテーマに合わせて、とかという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少に悩むないという人と、客数の減少にした。食事会のテーブルセットと出張本格的なテーブルセットと出張

で店を構える食器専門店セト藤創業昭和12年。諏訪神社の参道そば



タルプラン」を用意しています。タルプラン」を用意しています。では、テーブルのセッけ負います。料理はフレンチ、中華、け負います。料理はフレンチ、中華、け負います。料理はフレンチ、中華、けります。とがに、メサラを貸し切りにしてす。ほかに、メサラを貸し切りにしてす。ほかに、メサラを貸し切りにしてす。ほかに、メサラを貸し切りにしてす。ほかに、メサラを貸し切りにしてす。ほかに、メサラを貸し切りにしてがある。

ナーがあります。 ―店内には山形の作家たちのコー

品の品々を、 たい、手に取って使っていただきた ,と4年前に立ち上げました。ブラ 般の消費者に知ってもらい 個展での発表だけでは

Ш

形の作家が生み出す上質な日用

陶器、 B O N D + ガラス、金属、 (消費者)、そし は、 挽き物 文字通

う思いもあります。 専念できる環境を提供したい、 ています。 作家の皆さんに優れたものづくりに 作家による日用品をラインアップし 販売することによって、 とい

実現した思いは。

ます。こうしたなか、

新たな企画を

新型コロナ禍の影響が続いて

した。 り作家とお客さま て作家同士をつなぎたいと命名しま オリジナリティ豊かな12人の

食とITを融合したスチームコンベクションオーブン「スチコン」(写真中央奥)を備えたフード

テックスペース。県内で初めて開設し好評を得ている(写真右が齋藤代表取締役)

本格的なテーブルコーディネートとシェフが出張し でき立ての料理を楽しむことができるサービス



山形の作家が生み出す上質な品々を届ける 「BOND+」コーナー。セト藤ブランドと して販売

茶を卸していました。 足を運び、旅館に業務用の食器やお 小野川・飯坂といった各地の温泉に 刈田・青根・瀬見・湯野浜・白布・ す。店頭での販売のほか、鳴子・遠 トヤ市村本店からのれん分けを受け 開業しました。当時は「茶碗屋_ 瀬戸物屋」と呼ばれていたようで 初代は山形市本町の老舗陶器店セ 昭和12年(1937)現在地に

入りました。心がけているのは、 器専門店としてお客様のためにでき 年に東京の広告代理店を退社し店に ることは何かということです。 私で4代目となります。2012 食

新サービスを開始した理由です。 ることを追い求めていきます。 客さまを大切に、 少なくなった ている。県内には素晴らしい店が多 金・支援金や雇用調整助成金等を最 売り上げ減にあえぎながらも、 いった課題解決の一助となればと、 大活用し、事業と雇用を必死に守っ コロナ禍で顧客の飲食店、 の役割でもあります。 新メニューの開発や人手不足と 各種助成制度があるこの時期 「まちなかの食器専門 専門店としてでき 地元の 旅館 協力 お 数 が