

La Naturalite (鶴岡市/飲食業)



どんな仕事？

鶴岡駅の近くで、カジュアルフレンチを経営しています。
「フランス料理」と聞くと堅苦しいイメージがあるかもしれませんが、当店では高級感がありながらも比較的リーズナブルな料理を提供しております。女子会や職場の集まり、旅行や記念日等でのご利用も多く、ご好評いただいております。

起業のきっかけは？

東京のフレンチレストランやフランス・ブルターニュ地方において、本格フレンチを修行し、鶴岡市内のホテルへ料理長として就任しました。

庄内の豊かな食材に魅了され、鶴岡の生産者や料理人の方たちとの交流する中で、次第に自身のレストランで庄内の素材を生かした料理を作りたいと思い独立を決意しました。

起業して良かったことは？

開業前から興味があり研究していた「分子ガストロノミー」に取り組むことができるようになりました。

また、鍋をほとんど使用しない調理工程も特徴で、様々な最新調理機器を導入し、日々自分らしい新たな料理開発に取り組んでいます。

オープンキッチンのため、お客様とのコミュニケーションが取れるのも良かった点です。

起業を考えている方へ一言！

コロナ禍でのオープンでしたので不安だらけのスタートでした。やまチャレは支援をして頂くだけではなく、商工会議所のスタッフさんとの会話の中で沢山のアドバイスをいただきました。初めての起業でしたので、わからない事だらけ。1人で悩まず相談をしてとても良かったです。