

SUPPLY

居酒屋の気軽さを目指した
普段使いのイタリアン

「SUPPLY」は、19歳から15年に渡りイタリア料理一筋の小林隆一シェフと奥様の希美さんが今年1月に満を持してオープンした、イタリアンとナチュラルワインが楽しめる店。トラットリアやリストランテなど数々の人気店で腕を振っていた小林シェフの料理は、イタリアンをベースに、和の食材や中華のエッセンスを用いるなど柔軟な発想で作り上げる。個性溢れる料理に合わせるワインは希美さんがセレクトする約100種類のナチュラルワイン。オープンから4ヶ月、すでに連日多くの客で賑わう繁盛店になっている。



中央にオープンキッチンとカウンター席、奥と窓際にはテーブル席。立ち飲みもできる

【住所】東京都渋谷区幡ヶ谷1-5-6 金井ビル1F
【営業時間】18時～24時 (LO23時)
【定休日】水曜日

イサキのアクアパッツァとそのソースで パッケリ(1900円)
イサキを丸ごと1本使いアクアパッツァを作り、その中に合わせた手打ちのパッケリにソースを絡める。手打ちパスタは常時5種類用意している。「手打ちは茹で時間が早いので、提供時間の短縮になります。個人的には乾麺も好きなので、時間に余裕がある時には使っています。中でもディチェコなどを愛用しています。パスタはメにご注文されるお客様が多いですね」
Rennersistas(グラス1300円、ボトル8400円)
オーストリア、ロゼのナチュラルワイン。トマトのような味わい



店主 小林 隆一氏
希美氏

S

UPPLYは、京王新線 幡ヶ谷駅から徒歩2分、甲州街道沿

いにある。歩道に面して横長に広がる大きなガラス張りの窓に居酒屋を思わせる白い暖簾がひと際目を引く。10坪、20席。空いたスペースでは立ち飲み利用も可能だ。

同店を切り盛りするのは、小林隆一シェフと奥様の希美さん。

「とにかく気軽に毎日ご利用していただける店にしたいと考えました。かしこまらずに、自分が行きたいと思える店、目指しているのは居酒屋です」と小林シェフ。その狙い通り、しつかり食事を楽しむ人から軽く1杯飲んで帰る人など、利用動機はさまざま。オープン後間もないが、早くも「気軽に毎日来られる店」と

して認知されてきているようだ。

メニューは、約40種類。季節の食材など仕入れ状況により、日に2、3品入れ変わる。前菜は約13種類、パスタ・リゾット約9種類、肉・魚のローストやアクアパッツァといったメイン料理は約9種類揃える。

また、厨房は小林シェフが二人で賄うため、すぐに出せるおつまみも8種類ほど用意している。

「しつかりと仕込みをした料理を心がけていますが、気軽なお店にしたかったので居酒屋のようにすぐに提供できるおつまみもご用意しました。席に座つてすぐに食べて飲んでいただけるように提供時間には気を付けています」。

料理は、イタリアンをベースにライ



メニューは黒板に表示



油をかけた中華風ラビオリやバーニャカウダーに和辛子を加えてタコとウド、ネギを合わせてぬた風に、白子やからすみ、山菜を用いたり、イタリア・カラブリアの郷土料理『ソドゥイア』にキムチを合わせるなど、イタリアン以外の食材や調味料を自由自在に使いこなした独創的な料理を数多く揃える。その組み合わせの妙と味わいには驚きと楽しさがある。

「外食をするときは居酒屋に良く行くのですが、そこでヒントを得てメニュー作りをすることもあります。料理を作るときに味の構成で大事にしていることは、食べ飽きないように適度に刺激を与えて味に変化をつけること。酸味や辛さを加えて、メリハリをつけるようにしています」。

どんな料理にも合わせられる ナチュラルワインが約100種類

数々の人気ワインバーなどで経験を積んだソムリエでもある希美さんがセレクトしたワインは、約100種類。全てナチュラルワインで、フランスを中心にイタリア、ドイツ、ジョージア、オーストリアなど、美味しいと思うものを産地にこだわらず揃えている。ワインリストは置かず、希美さんが客の好みに応じて選んでくれる。

「ナチュラルワインだけを揃える理

由は、長年扱い慣れていることもありですが、生産者の個性が出ていてストーリーがあり面白いと思うからです。その時の環境などに合わせて作り方を変えるので毎回味わいが異なったり、同じタンクで寝かしたのもでも瓶詰めする際に味わいに変化が出たりするなど生きている感じがします」

「ナチュラルワインは、どんな料理にも合うと思いますので、特に料理との相性を考えて揃えていません。ミネラル感が強い味わいのものが多いところは野菜と似ていて、普通の白ワインは塩辛などや内臓系の料理と合わせると生臭さが残ったりするのですが、ナチュラルワインはそうした料理にもびつたり合います」

ボトル価格は5000円〜1万円。中心価格帯は6000円〜7000円。グラスは700円〜1500円。

ワインに合わせて料理をしつかり味わう客から立ち飲みで二杯飲んで帰るといった客など、思い思いのスタイルでワインを楽しむ姿が見られる。小林シェフは長野県出身、34歳。高校卒業後、調理師学校を経て、都内のイタリア料理店で1年、都立大学のイタリアン「ドーロ」に3年勤める。その後、神楽坂のトラットリア「アズーリ」ではオープンングスタッフとして、系列店のイタリア料

理店の料理長も務める。計15年間でさまざまなタイプのイタリア料理店で腕を磨き、今年1月に念願の独立を果たした。

「飲食業界に入ってからには常に独立を考えていました。料理長時代はものすごく忙しくて、店の立ち上げから人を育てるまでやり切った感がありました。そして、次のステップが独立でした」

店舗は、幡ヶ谷を含め阿佐ヶ谷、中野などで通ってから店内が見える場所を探した。

「候補の物件の中で家賃は一番高かったのですが、駅から近く、通りに面してガラス張りになっているので店内が良く見えますし、広さも2人で営業することを考えていたのでこの規模は理想的でした」

独立をして良かったことは 自由な発想で料理が作れること

ボリュームたっぷりで産地にこだわった食材を使うメニューが多いが、アルコールを含めたトータルの原価率は約30%。

価格設定については、「品の価格をもう少し下げようと思ったのですが、そうすると数多く注文が入り、厨房は1人ですので捌き切れなくなると思いました。原価を掛けた食材を使ったメニューや、ボリュームを出

したりすることで、価格に見合った内容を心がけています」と小林シェフはいう。

SUPPLYの客層は、近隣に住む30代が中心。男女比は3対7と女性が多い。平均来客数は、約40人。客単価は5000円。土日は特に予約が必須。同業者も多いという。売上には占める料理とアルコールの比率は5対5。「たくさん食べられるお客様が多いですね」。

会話はあまり得意ではないと笑顔で話す小林シェフだが、「オープンキッチン前のカウンターは絶対外せなかった」そうだ。気軽な店を目指す上で、調理作業を見てもらうことでシェフとの距離が縮まることもあるからだ。

オープンから4ヶ月。滑り出しは順調で、売上も安定してきており、当初の目標の倍になっているという。

「独立をして良かったことは、自分が作りたいと思う料理と居心地が良いと感じられる店を作れたことですね。非常に忙しいですが、大変だと思うことはありません。むしろ楽しいですね。しかし、2人では限界があります。将来的にはスタッフを増やしていきたいですし、人が育ったら店舗展開も考えていると思います」。



Gamay Aunis 2018(グラス1200円、ボトル7800円)

「ロゼですが、軽い赤とロゼの中間くらいで軽くてベリー系なのですが、土っぽさがあり、スパイシー感も少しあります。ガスはありませんが、独特のピリッと感じます」

宮崎産カツオと茄子、パクチーソース 削ったカツオ(1300円)

たたきにしたカツオをスライスし、トマトに茄子とアンチョビのペーストを乗せ、パクチー、青唐辛子、酢、ケイパーで作ったソースをかける。削りたての鰹節をトッピング。酸味と辛み、旨みがカツオのたたきと良く合う爽やかな味わい



L'O2 Fruits(グラス1200円、ボトル7800円)

フランスのロワールのシュナンブラン。白だが、酸化熟成していて色は茶で、酸味が感じられる。「紹興酒のような味わいがありますので、中華風の料理に合います」

羊セロリギョーザ(800円)

来店客がほぼ注文するという人気メニュー。羊肉のミンチとみじん切りにしたセロリに塩、胡椒、ニンニクを混ぜ合わせ、セロリの葉を練り込んだ手打ちの皮に包んでラビオリのように茹でる。ラー油、ペコリーノチーズをかける。ラー油を作るときに使った具材をトッピング

※撮影メニューは全て取材当日のもの。
料理にお薦めのワインを合わせて頂いた