

「滋賀の食の魅力を伝える 「ターブル・オー！・トロワ」。



滋賀の食材とフレンチの美味しい融合にシェフの技が光る。

オール滋賀ブランド。 東京・松濤から発信。

閑静な高級住宅地として知られる渋谷区松濤に、2016年12月にオープンしたビストロ、「ターブル・オー！・トロワ」。運営する(株)ゼロサンは、滋賀県の事業者である飲食店プロデュースを行う(株)radeshico、高品質な鮎の養殖業を営む(株)鳥塚、無農薬・低農薬の米作りに取り組む吉田農園(株)の、3社によって設立された。

近江牛やバームクーヘン豚などのメイン食材のほか、野菜や米、ビールやワインまで全てが滋賀県産だ。琵琶湖産の鮎の炭火焼きには、地元白味噌を使ったバターソースを添えるなど細部にまでこだわりを極める。また、鮎のコンフィや赤ワイン煮といったメニューは同店ならではの。「滋賀の食材とフレンチの融合」というコンセプトは、(株)ゼロサン代表の細川氏と、ソムリエでもある富澤シェフの出会いから生まれた。

木が基調の店内は、カジュアルでありながら上質感が漂う。接客中は適度な会話で、生産者の思いや食材の持つ背景、そして滋賀県の魅力を丁寧に伝えている。美味しいだけでなく、新しい食と文化を提案する姿勢は、松濤に集まる美食家達から早くも評判が高い。



柔らかな照明が心地良い店内は、デートや食事会などに人気。

県外出店で食材に 新たな価値を創出。

(株)ゼロサンの社名は、「売り手良し、買い手良し、世間良し」の「三方良し」という近江商人の言葉と、地名の近江(03)に由来している。食材の美味しさを広めることで、売り手と買い手、さらに滋賀へも好影響を、という願いが込められているという。細川氏が代表を兼任する(株)nadeshicoは、現在6つの飲食店を展開している。炉端焼きやバル、ビストロなどいくつかの業態があるが、いずれも連日賑わいを見せる繁盛店だ。その要因は、全国から多くの飲食店が加盟する「居酒屋甲子園」の理事長を務めるなど、長年の経験値とノウハウを持つ細川氏の努力の結果にほかならない。

かねてより細川氏は、滋賀の良質な水と空気、土で育まれた食材の付加価値向上のために、県外出店の必要性を強く感じていた。その思いを、前述の(株)鳥塚の取締役鳥塚氏、吉田農園(株)の代表吉田氏と共に感じて、形にしたのが「ターブル・オー・トロワ」だ。現在では野菜を毎朝直送してくれる卸業者も加わり、滋賀の魅力を伝えていくための堅固な協力体制が敷かれている。

(株)ゼロサンは、松濤に続く東京二号店を見据え準備中だ。今後は海外進出も視野に入れるなど、美味しい食材を武器に、滋賀ブランドの拡大に情熱を注いでいく。



(株)鳥塚は全国に8つの養殖場を持ち、鮎の養殖では業界1位を誇る。



(株)鳥塚の養殖鮎は、鱗のきめ細やかさと味や香りの良さが特長。



「にこまる」や「長寿米」など、安全で美味しい米作りに取り組む吉田農園(株)。



【上:近江野菜のバーニャカウダ】朝採れ野菜を滋賀から直送。素材本来の甘味や瑞々しさが際立つ。

【右:ビストロ茶漬け】信楽焼の土鍋で炊きあげられる無農薬米の「にこまる」は、一粒一粒にしっかり旨みを感じることができる。



株式会社 ゼロサン
代表取締役 細川 雄也

JAの営農販売課にて農家の生産や出荷業務のサポートに従事。2007年(株)nadeshicoを設立し、滋賀県内にて飲食店を展開。2015年(株)ゼロサンを設立、滋賀県食材を活用した飲食店を多角的に手掛ける。



滋賀県内洋菓子店のバームクーヘンの切れ端を食べて育つ、通称「バームクーヘン豚」。しっとりとした舌触りと甘い脂身は、業界内でも最高級と呼び声が高い。



株式会社 ゼロサン

〒526-0031 滋賀県長浜市八幡東町185-1
TEL:0749-62-7771 FAX:0749-50-1169

TABLE O TROIS (ターブル・オー・トロワ)
〒150-0046 東京都渋谷区松濤1-28-6
VORT渋谷松濤residence 1・2F
TEL:03-6427-0730