

薪で焼く極上肉と野菜 鳥取県産食材の魅力を発信。

薪窯で焼いた鳥取和牛のステーキは格別。
カリッとジューシーな焼き上がり。

「窯」の中で味わう「薪焼きステーキ」。
西麻布にある大人の隠れ家。

お洒落で落ち着いた店が多く、大人の街として知られる、東京・西麻布。この街に、とっとり食のみやこプロジェクト(株)が運営する「FORNO(フォルノ)」が2018年4月にオープンした。同社は、鳥取黒毛和牛をはじめとする、鳥取県産食材の認知度向上と、生産者の所得向上のために設立された。

同社代表の河上氏は、鳥取県産食材の販路開拓を模索する中、素材の持ち味を引き出す薪焼きの肉で人気のイタリアン「TACUBO」のオーナーシェフ田窪氏との出会いが、薪焼きレストランの出店につながった。店長には田窪氏の元で修行を積んだ峰尾シェフが就任している。

メイン料理となるのは、鳥取黒毛和牛の薪焼きステーキ。窯の中を循環する熱で調理するため、旨味を閉じ込め表面がクリスピーで中から肉汁があふれだす焼き上がりとなるのが特徴だ。料理に彩りを添える鳥取から直送される野菜も新鮮で美味しいと好評だ。

FORNOはイタリア語で窯を意味する。レンガ造りの店内はまさに窯の中を連想させる大人の隠れ家。土地柄、会社経営者や芸能人が多いため、看板はあえて目立たせず、時間はかかるが紹介や口コミ、SNSでの集客を狙っている。



和牛、野菜など、鳥取産のさまざまな食材が堪能できる。

数々の賞に輝く黒毛和牛など 食通を魅了する鳥取の食材を提供。

河上氏は、鳥取で観光事業を営むエムケイ開発(株)の代表も兼務している。数年前から行政の要請により、農作物直売所の運営に携わり、地元食材を扱う中で、改めて鳥取県産食材のポテンシャルの高さに気づいたという。大きな契機となったのは、出資者でもある前田牧場との出会いだった。県内外から赤身と脂肪のバランスが絶妙と高く評価され、数多くの賞を受賞している。そんな鳥取の魅力的な食材を、県外にアピールしようと考え、東京への進出を決意した。

薪窯を取り入れたのは、設備投資や火加減の調整が難しいなどの理由から、他店がマネしづらく、薪焼きすることで鳥取の極上肉を、さらにワンランク上のステーキとして提供できるからだという。

深夜まで営業しているFORNOには夜遅くでも食事を摂りたいという人々が集まってくる。

このような店を待つていたという来客の声は多い。鳥取の大自然の中で育まれた農産物が、都会のニーズをしっかり和掴みはじめている。



肥沃な鳥取の大地が育てた旬の野菜。鳥取の農産物直売所から直送される。



鳥取県畜産共進会グランドチャンピオンなど数々の賞に輝く前田牧場の黒毛和牛。



内装コンセプトは「窯」。レンガのアーチを入るとまるで窯の中に居るような雰囲気。



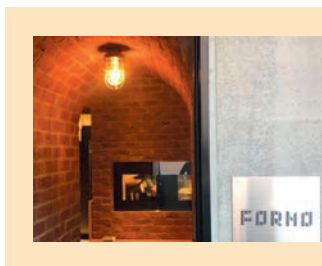
入り口からも炎がみえる薪窯。その薪も鳥取県産。水分を含む薪なので、蒸すような状態で、やわらかく焼き上げる。



とっとり食のみやこプロジェクト
代表取締役 河上 貴一(中央)
TACUBOシェフ 田窪 大祐(左)
FORNOシェフ 峰尾 健作(右)

FORNOでは河上氏の生まれ育った鳥取県の食材を中心に提供している。代官山TACUBOはミシュラン1つ星を2年連続獲得した人気店。

右:肩肘張らずにくつろげる落ち着いた店内。
下:料理に合わせてセレクトされたナチュラルワイン。



とっとり食のみやこプロジェクト 株式会社

〒689-4210 鳥取県西伯郡伯耆町溝口196番地1
TEL:0859-57-5798
mobile:090-6830-0628

薪焼きステーキ「FORNO」

〒106-0031港区西麻布4-11-25
モダンフォルム西麻布パートⅢ 3F
TEL:03-6451-1446
HP: <http://www.forno.tokyo/>