

こら らぼ

Vol.1

平塚市の事業者の連携をクローズアップ
していく、このシリーズ

第1弾は、平塚の新名所「[湘南平展望レスト
ランFlat（ふらっと）](#)」を特集します。
店主の相原さんに、平塚産農産物PRキャラ
クターである「ベジ太」がインタビューして
きました！



相原伸美（あいはら のぶよし）：平塚生まれ平塚育ち。趣味はサイクリング、水泳、マラソン。伯父が経営していたお店「舟平」を手伝いながら22年修行。平成14年に龍城ヶ丘に“地のもの、旬のものを安く、美味しく提供すること”をコンセプトとした「旬菜屋 NOBU」をオープン。平成27年4月に“湘南随一の景色を楽しみながら、地のもの、旬のものが食べられるカフェ”として湘南平展望レストランに2号店「Flat」をオープンした。

ベジ太 こんにちはベジ太です。
Flatがオープンした今の心
境はどうですか？



相原 地産地消に積極的に取
り組むこと、平塚についての情報
発信が出来るお店作りをしたい
と考えていたので具現化できて
とても嬉しいです。また、自分が
昔から好きだった湘南平からの
景色を色んな人に見てもらうこ
とが出来たこと、更に予想以上に
お客様の反応が良いのでここに

レストランができて良かったで
す。窓際に座りたいという方がと
ても多いですよ。当初は湘南平の
頂上ということで、お客様は来な
いのではないかと周囲に心配さ
れたこともありましたが、逆にそ
の状況で“いかに人を呼び込め
るか”への挑戦が面白く感しまし
た。それと同時に湘南平の新たな
魅力を発信していく使命を持っ
たものとして、身の引き締まる想
いも持っています。

ベジ太 店名の『Flat』には
どのような意味が込められてい
るのですか？

相原 “ふらっと”寄れる場所
でありたいという気持ち、湘南平
の“平”、平塚の“平”をかけてい

ます。この店名は迷いなく、すぐ
に決まりましたね。



ベジ太 Flatオススメのメ
ニューはありますか？

相原 たくさんあります！平塚
産野菜をふんだんに使ったスム
ージーや、ランチメニューにも野
菜はもちろん、とれたて地魚やや
まと豚を使用して平塚を楽しん
でいただけるメニューとなってい
ます。スムージーは野菜が苦手
なお子様にも好評で、普段野菜が

苦手な子が「美味しい」と飲んでいましたとの声を頂いています。今後も、平塚の地物を多く使ったメニューを考えていく予定です。斬新なメニューを期待してください。

ベジ太 Flatのこだわりの部分を教えてください！

相原 オススメのメニューでもお伝えしたとおり、平塚の地物をたくさん使っていることですね。



「このお魚は、あの漁港で獲れたものですよ」と、獲れた場所が見えたり、平塚のどこで採れた野菜かなども詳しく説明しながらお客様に地場産を感じてもらえるのがこだわります。うちのお店の使命は「平塚産物を知る機会を提供すること」だと思っていますので、楽しく知ってもらえるよう日々考えています。

ベジ太 Flatと龍城ヶ丘にある旬菜屋 NOBUさんとの相違点がありますか？

相原 両店とも地物を使っているというのは共通ですが、NOBUの方に来るお客様はお刺身な

ど魚が食べたいという方が多く、Flatは野菜に興味を示してくれる方が多いです。また、お子様を連れて遊びに来たファミリーやサイクリングで登ってきた人もついでに寄っていただけるような“観光地”としての要素があるところが大きく違うと思いますね。Flatは駐車場も多く、大型バスも停まりますので、観光ツアーなどの地点としても活用していただきたいなと思っています。両店の魅力の違いを互いに活かしていきたいと思っています。



↑ 龍城ヶ丘にある 旬菜屋NOBU

ベジ太 色んな業種の方との連携をしていると思いますが、どのような業種の方とつながりがありますか？

相原 野菜や果物を取り寄せている猪股農園さんやあさつゆ広場さん、平塚市漁業協同組合や魚屋の魚三さん、Flatで出しているコーヒーも河内にあるいつか珈琲屋さん、Flatバーガーのトマトパンズを作ってもらっている進和学園さんにもご協力いただいています。いつか珈琲屋

さんには特別にFlatブレンドの豆も作っていただいています。

ベジ太 連携はどんなことをきっかけに始まったのですか？

相原 逸品研究会という商業者の集まりに入っているのですが、その中で知り合った方と話をしている中でつながるきっかけを見つれたり、地産地消組合という団体に入って組合から通じて知った農家さんもいますね。平塚市のアドバイザーの方に相談をして紹介していただいた方もいます。他にも、旬菜屋 NOBUが広報ひらつかに掲載された際には「うちの野菜を使いませんか？」と声をかけてくれた方もいます。また、農家さんとお話をしている中で規格外の野菜などがかなりの量あると聞き、作ったものが食べられずに捨てられてしまうのは農家さんも飲食店も同じ痛みがあることを知り、それらを積極的に使いたいという気持ちになりました。



逆にお客様の「おいしかった！」の一言を生産者等に伝えることで生産者等の方々も大きなモチ

ベジションとなって返ってくるんだ、そういった橋渡しが大事だと感じました。

どこにきっかけがあるか分からないので、常に考えていることを周囲に相談し、自分からきっかけがありそうな場所に足を運んでいます。

ベジ太 連携の効果はどうでしたか？

相原 とても強く効果を感じています。まず、旬なものからメニューを考えられることです。メニューありきの材料ではなく、材料ありきのメニューと考えていますので、何を一番美味しい時期に仕入れられるかを教えていただいて、旬の材料を聞きながら何を作れるかを考えています。その情報網は連携したことで形成されているので、大きな効果の一つです。

また、もう一つの効果として連携先とFlatでお互いに付加価値を高められると思っています。Flatの視点からすると、市内から仕入れていることで新鮮さや安心感をお客様に与えられていると思います。連携先からの視点ですと、“Flatで使っている”という飲食店での取扱い実績は消費者に安心感と信頼感を与えられると思います。まさにウィンウィンの関係となっています。

ベジ太 様々なお話しありがとうございました。今度お店にお邪魔します！



Flat 店舗情報

住所：平塚市万田790 高麗山公園内

電話：0463-67-9887

営業時間：11:00～17:00

定休日：水曜日&第3火曜日

駐車場：公園駐車場（計80台）

席数：46席（全席禁煙）

Facebook：湘南平展望レストラン Flat

次回は…
【魚三】にインタビューします。
テーマは
「Flat とのコラボ(連携)効果！」



こららば事務局

産業振興課

〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 本館5階

直通電話番号:0463-21-9758

ファクス番号:0463-21-9759

発行月：平成28年2月