

ときめき人

Tokimeki bito



好みは十人十色 人に寄り添い 人に向き合う 若きオーナーシェフ

追町・上舟丁

佐藤 大典さん

さとう・だいすけ
1980年生まれ 血液型/A型

Profile

1999年、佐沼高卒業後、東北工業大へ進学。大学卒業後、仙台市内のワインバーに就職し、15年間勤務。09年、ワインソムリエの資格を取得。昨年独立し、念願のオーナーシェフに。



登米市追町佐沼内町63番地4
【連絡先】0220(22)5028

「『こんな店がずっと欲しかったの』と言われた時はたまらなかった」と目じりを下げる「ピストロ・ヴァンダンジュ」のオーナー、佐藤さん。

「市内産食材のフレンチと、厳選したワインを楽しんでほしい」と、2017年4月にオープンした。この道に進んだきっかけは、大学時代のアルバイト。所属したサークルは、仙台ワインバーの名店「Danae」に、代々アルバイトを送り込んでいた。その年は、たまたま佐藤さんが手を挙げた。バイト先で出会った「マリアージュ」に衝撃を受けた。「マリアージュ」とは、料理とワインをうまく組み合わせること。同じワインでも、料理との組み合わせで味わいは全く違った。

「ワインバーと建築士、カタチは違えど、お客さ

んの求める組み合わせを提供するのは同じ」と、大学卒業後はそのまま Danae に就職した。

就職直後に状況が一変、店の黒柱、オーナーの息子が突然亡くなった。「自分に名店の味と技術が継承できるのだろうか」。見よう見まねで料理を作り、ワインを勧めた。常連から「こんなんじゃない」と何度もダメ出し。

うまくいかないある日、オーナーの奥さんの接客を見て気付いた。「好みは一人一人違う。料理の味も、ワインの組み合わせも、人によってさじ加減が必要」。大切なのは客に向き合うこと。

「Danaeでは大切なことを教えてもらった。自分も古里で愛される店を作っていきたい」一。

古里で、客と向き合い続ける覚悟はできている。

編集後記

▼県内市町村の広報担当者研修会に参加した。講師は「スキルアップも大切だが、担当者同士が連携、切磋琢磨することが県全体のレベルアップにつながる」と語っていた。講師が「円」になって頑張っていた。講師が「円」になって頑張っていた。

(及川)

▼3月は出会いと別れの季節ですね。ときめき人の佐藤さんは、アルバイト先のオーナーの奥さんとの出会いが、人生の転機になったと話していました。人との出会いで、自分が変われるのは幸せなことだと思います。私もこの仕事を通して、多くの人に出会い変わっていきたくです。(千葉)

▼東日本大震災から7年がたちました。あの日、あの時のことは忘れられません。今月号では「地域包括ケアシステム」について、地域のつながりを紹介しました。よく例えられるのが、震災時の支え合い。また春が来ます。絆をもとに、また新しいつながりが広がってほしいと願います。(伊藤)



登米市メール配信サービス

(防犯や防災、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします。)

<https://mail.cous.jp/tomecity/>

