

# 創業・創立10周年 道 老舗への

今年が創業・創立10周年の  
事業所紹介コーナー

トラットリア  
trattoria銀

地元の食材を使って  
「食」で「人」を  
つなげたい



代表  
やまざき ひろし  
**山崎 博史**氏

所在地：仙台市青葉区国分町3-8-12  
2階  
TEL：022-748-7708  
創業：2011年11月

## 地元の食材を楽しめるイタリアン食堂

当店は、仙台市役所近くに店を構えるイタリアン食堂です。店名にある「トラットリア（イタリア語で大衆向けレストラン）」の通り、気軽に季節の料理を楽しんでいただけるよう、アットホームな雰囲気でお客さまをお迎えしています。

当店のモットーは、「地産地消」です。当店は東日本大震災の年に創業しており、私自身復興に向けて地域のためにできることを模索するうち「食で人をつなげ地域を明るくしたい」という気持ちから、次第に大きくなりました。そうした思いから、創業以来、食材は宮城県産のものにこだわり、厳選した食材を仕入れています。

## お客さまと取引業者に支えられ

実家が、曾祖父から続く飲食店を代々経営していたこともあり、私も物心がついたときから料理人をころごし、独立を目標に東京や仙台のイタリア料理店などで修業してきました。しかし、いざ独立してみると、オープン時期が震災直後だったこともあり、当初から試行錯誤の連続でした。そうした中で、10年の節

目を迎えることができたのは、常連客はもちろん、いつも新鮮な食材を提供してくださる取引業者の方など多くの方々に支えられてきたからだと思います。

## お客さまに合わせたコース料理を提供

現在、コロナ禍を乗り越えるため、テイクアウトに力を入れています。当店の強みは、テイクアウトでありながら、予算と人数に合わせた「コース仕立ての料理」を「お一人さま分」提供できる点です。現在の客層は、女性中心ですが、こうした強みを生かして、今後は一人暮らしの男性やファミリー層など、幅広い層の方に自慢の料理を楽しんでいただけるよう工夫していきたいと思っています。

これからも初心を忘れず、地域に根ざしたお店を目指していきたいですね。



ジューシーで甘みのある味付けが人気の「高清水KYOポークのグリル」。東北エリアの広大な自然で育まれた希少豚を、絶妙な火加減であぶった自慢の一品。

# 海外進出をサポートします。 この機会に東北の技術の世界へ！



貴社の製品・技術・ノウハウ等が開発途上国・新興国の力になります。

JICAは、東北の資源および産業の特徴を手掛かりに、途上国支援に役立てられる製品・技術のタネ（シーズ）を発掘し、途上国・新興国のニーズとのマッチングを図り、JICA等による民間企業支援スキームに活用することを目的として調査を行っています。



特に以下の課題解決に貢献する製品・技術・ノウハウをお持ちの企業様は、サイト内から、企業登録をお願いします。

詳しくはコチラへ



<http://resource.k-rc.co.jp/>  
調査特設サイトに飛びます。

### 途上国全般の課題

農業、水、廃棄物処理、  
エネルギー、インフラ、  
防災等

### 新型コロナ禍に顕在化した新たなニーズ

保健医療、デジタル化、  
非接触技術等

### SDGs 視点の社会課題

健康と福祉、まちづくり、  
産業と技術革新、安全な水、  
クリーンエネルギー等

お問合せ先：【㈱コーエイリサーチ&コンサルティング・七十七リサーチ&コンサルティング㈱ 共同企業体】電話番号：050-5601-1824  
委託元：(独)国際協力機構 (JICA) 東北センター 事業名：ODA 及び途上国ビジネスに係る東北地域における技術・製品リソース包括調査