



店内入って右手に設けたテーブル席。70cm×55cmの2人がけのテーブルを6卓配し、人数に応じてテーブルを動かすことで幅広い利用客に対応。壁側はベンチシート席に。



ファサードはクリーム色のジョリパットで暖かい色合いに仕上げ、上部から右にかけてL字にデザインを変えて動きを出す。左端はウリン材を用いてアクセントに。



鴨南ばんそば 1050円

築地から仕入れる生の鴨を店でさばき、注文ごとに一番だし、砂糖、返しを合わせたつゆでじっくり煮込む。鴨のエキスが汁に加わり、深い味わいのおいしさが楽しめる人気が高い。

蕎麦らく (東京・世田谷区)

「木の温もり、和紙の安らぎを巧みに取り入れて、ホッと過ごめる瀟洒な空間に

半世紀前に東京・新宿にて創業し、その後、千歳船橋に移転して早や45年。いまや地元で無くてはならない店として親しまれているのが「千歳船橋 長寿庵」。そこで30年近く研鑽を積み、今回念願の創業を果たしたのが「蕎麦らく」だ。修業先が駅前立地の誰もが気軽に立ち寄れる大衆的なそば店なのに対し、「蕎麦らく」は駅から徒歩5分ほど離れた場所に立地。修業先で学んだ親しみやすさは残したまま、良質の肴と酒で一杯楽しんで最後はそばで締め、スタイルを売り物にし、修業先とはひと味違った魅力を打ち出す。

店舗は「木と和紙」をテーマに自然素材をふんだんに用い、なごみのある空間に仕上げる。例えば、「木」は入口の引き戸、間仕切り、ビールサーバーの囲いと統一のデザインで仕上げ、店内に入る前から客席に着いてひと息つくまで木の温もりを自然な形で感じてもらおう。一方、「和紙」は窓や飾り棚の装飾、間仕切りなどに使用。渋柿の絞り汁で染めた柿渋、草木染め、赤土や灰で染めたものなど自然素材をさりげなく取り入れ、瀟洒な雰囲気を作り出す。また、壁や客席なども温かみのある配色で巧みにまとめ、ホッと落ち着ける空間を創出する。



トイレの前の壁は中央部分に高さ218cm、幅12cmに切り込みを入れ、草木染めの和紙を貼って間接照明を当てる。この部分のみ天井から照明を当てずに少し暗くして、トイレの存在があまり目立たないように配慮する。



幅2.5cmの棒状の板を5cm間隔に組んで、格子状に仕上げた間仕切り。斜めから見るとその先の視界が遮られ、圧迫感を感じさせることなく目隠しの役目を果たす。

女性客に人気のヘルシーな「サラダそば」や、そば店らしい小粋な酒の肴も豊富に取り揃え、女性客から飲酒客まで幅広く取り込む。



右：とろろ焼揚げ 500円
左：そば屋の玉子焼き 500円
手前：鴨のたき 700円

サラダそば 1050円

DATA

- 所在地/東京都世田谷区船橋1-37-7
- 経営/術近藤商店
- 開店日/2010年8月20日
- 坪数/19坪
- 客席数/30席
- 営業時間/11時~14時30分、17時30分~22時(LO)
- 定休日/日曜日
- 従業員数/社員3人、アルバイト1人
- 客単価/昼1100円、夜3200円
- 目標月商/250万円
- 総投資額/900万円
- 設計/㈱エス デザインワークス
- 施工/㈱ナカムラ
- 主なメニュー/せいろ550円、おろし800円、鴨せいろ1050円、野菜天せいろ950円、海老天せいろ1100円、大山鶏親子丼950円、比留間豚かつ丼1000円、いか三升漬350円、とろ湯葉刺400円、生麩蕎麦焼き500円



一方の窓には白土で染めた和紙を貼り、もう一方の窓はアクリル板で塞いで赤土と灰で染めた2種の和紙を貼る。また壁の一部に切り込みを入れ、和紙の色紙を飾る。



店内奥のボックス席。背もたれの上には草木染めた手すきの和紙の間仕切りを設け、これを下ろすことで個室感覚を強める。照明はペンダントライトを採用。