



(有)山形商美社は「繋げる」
(有)リュウアイは「発信」

06

山形を元氣にする企業
ここから発信



▶ カイシャとヒトと

創食厨房 なかなか



(有) 山形商美社は、
山形県内外のお客様に
ご依頼いただき多くの
屋内外看板、内装プロ
デュース等を手がけて
きました。この広報誌
「MARK」では、私た
ちの施行例のご紹介を
するとともに、お客様
へのお礼を含め、企業
やお店の紹介を掲載さ
せて頂いております。

(有) 山形商美社

〒990-0827 山形市城南3丁目7-6
Tel . 023-644-1417
mail . yamagata@syobisha.com

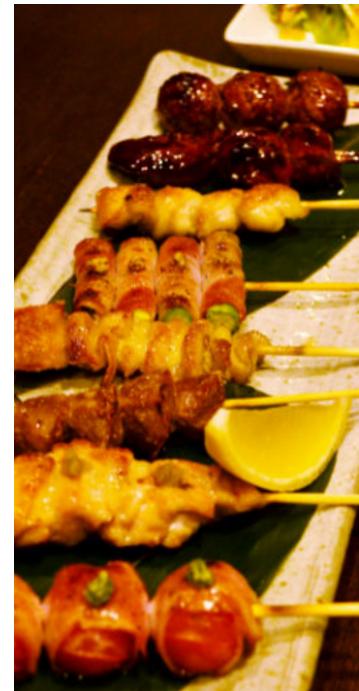
創食厨房 なかなか
料理長 庄司智彦さん
×
東北芸術工科大学生

(芸) お料理について教えて下さい。

(庄) これまでいろいろなおいしいお店を回ってきたんですが、その中でも美味しかったもの、僕が食べたかったものを中心メニューを決めました。あの時の味というか、最初に食べたときの感動というか。そこまで辿り着き、超えたいと常に思っています。評価はお客さまが最初に口にしたときに何となく気持ちが届いたか届いてないかが解ります。例えば、食べたときに会話も止まらずにただ食べている、そうではなくて会話までもさえぎって「あっ、おいしい！」と、あの一瞬が作っていてとても楽しいですよね。

他にもぜひ味わってほしいメニューはありますか。

親しい先輩から串焼きと焼酎といったお酒のマリアージュを教わったんですが、そのレクチャーを聞きながら食事したときが一番おいしかったんですよ。「あ、僕もお酒をわかってきたかな」とか「鳥の味を分かつてきたのかな」と思いました。あとは串揚



げとワインとかは僕の中では想像していなかったんですが、こんなに合うものなのかなという驚きの感想でした。これをぜひ他の方にも教えてくてワインも日本酒も準備しています。お客様にはそういう個々のマリアージュに出会っていただければ良いなと思います。

店内の雰囲気も良いしこだわりの食材もあり少々お高いのかなと、例えば私たち大学生が来たときには、どのくらいの予算で楽しめますか。

ご予算は、3000～3500円を設定しております。また、「どんな串焼きとお酒が合うのか」など気軽に当店スタッフにお



尋ね下さい。おすすめはたくさん用意していますので元気な笑顔で愛情をもってお答えさせていただきます。

店内はとても落ち着いた雰囲気ですが、それは意識されているんでしょうか。
商美社さんには今回初めて内装という部分でお願いすることになりました。お話し

をする中で、例えばサンプルを持ってきていただきたり、絵にしていただいたりして、我々素人であっても「あ、こんな感じになるんだ」と最終形態まで想像がつくようなやり方をして下さいました。建築関連の方達じゃないと図面を見ても解りづらいじゃないですか。初めてのお仕事だったのです

がとてもわかりやすく、途中で変更点があつても融通を利かせていただきとても満足しています。最終的な価格に関しても満足しますので、おそらく今後も店舗関連の事は相談して行きたいと思います。
ここは絶対お願ひしたい、というポイントはありましたか。



雰囲気づくりのプロデュースですね。まずカウンター廻りとライティングです。居抜き店舗の改装でしたので、照明のピッチ等変更しづらい箇所が結構ありました。すべてを明るく照らすのではなく、あいだの照明を抜いてポイントで照明を当てたり竹等の小物で演出していただいたりして結果こ

のような少し大人の雰囲気の店内になりました。女性にも、若い方にも、OLやサラリーマンの方にも受けられる内装に仕上がったのかなと大満足しています。

創食厨房 なかなか

住所 山形県山形市七日町1丁目4番26号
電話 023-625-3336
営業時間 17:00 ~ 24:00
定休日 日曜日



広報誌 MARK 第6号

Design | hitomi shuto